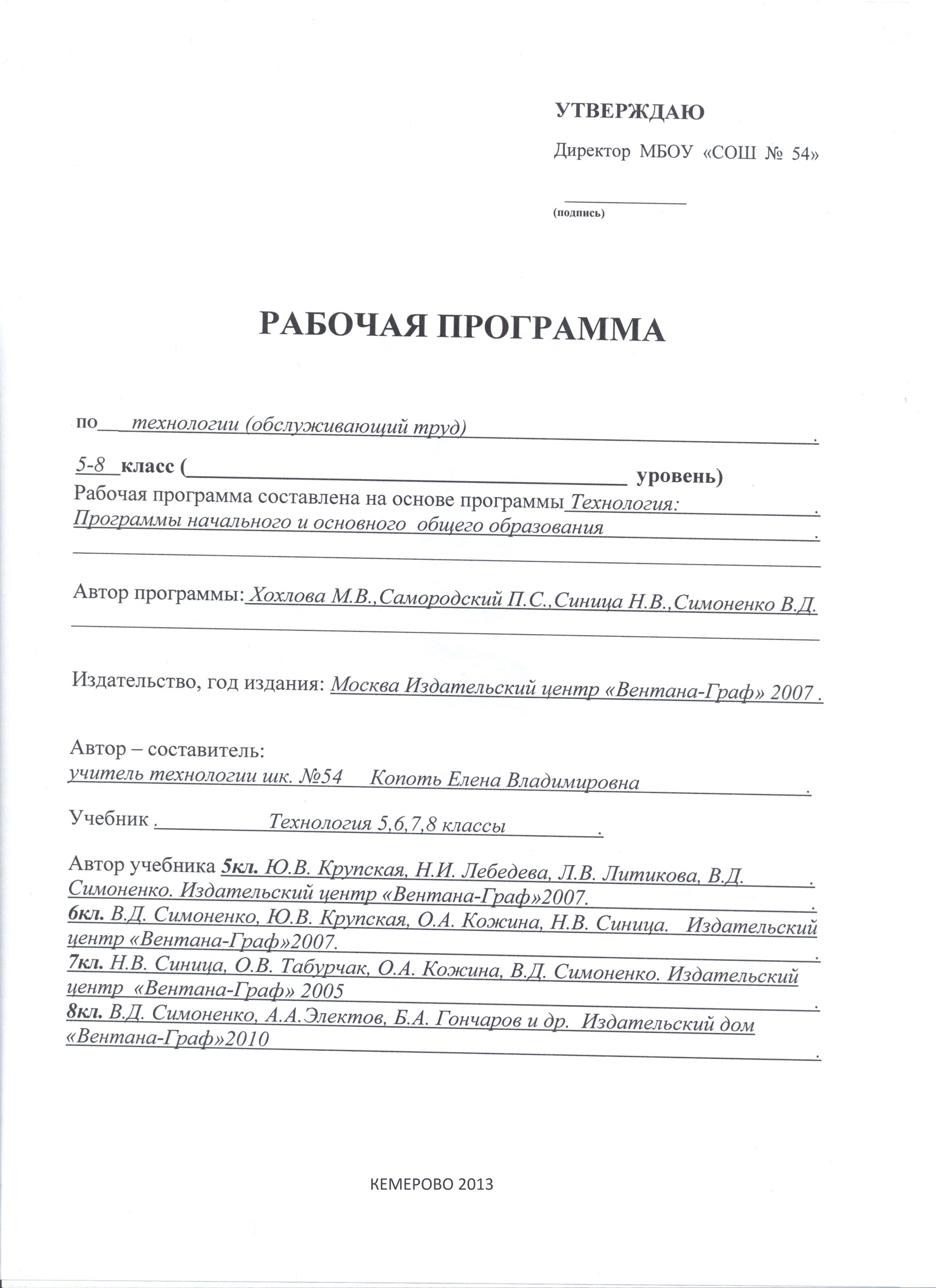
****

**Пояснительная записка**

Рабочая учебная программа предмет «Технология» предназначена для учащихся 5, 6, 7, 8 классов средней общеобразовательной школы. Овладение учащимися первоначального этапа освоения профессий «повар», «швея», осуществляется на базе общеобразовательной подготовки (рисование, математика, труд в начальной школе, природоведение, история и т.д.) в тесной взаимосвязи с ней и на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Настоящая программа составлена на основе «Программы по Технологии основного и общего образования учащихся общеобразовательных школ» под редакцией В.Д. Симоненко

***Цель изучения данной программы:***

– ознакомить школьников с наиболее распространенными материалами, используемыми в промышленности и в быту для изготовления различных изделий (продуктами питания, бумагой, тканями и т. д.), их свойствами и технологиями их обработки;

- сформировать элементарные умения по выполнению умственных и практических действий, необходимых для самостоятельной работы по планированию, осуществлению и контролю своих действий при обработке продуктов питания, материала и получение продуктов труда.

Особый акцент в учебном процессе делается на организацию самостоятельной познавательной и практической деятельности учащихся по решению учебно-производственных задач, связанных с разработкой и осуществлением проекта изготовления определенного продукта (изделия) и его реализации. Объекты проектирования и изготовления (объекты труда) посильны учащимся соответствующих возрастных групп. В эту программу заложена возможность последовательного ознакомления учащихся с усложняющими видами деятельности повара, швеи, дизайнера одежды.

Особенностью дисциплины является сочетание теоретического и практического обучения. Практическая работа организуется на основе ознакомления учащихся с технической документацией, образцами материалов, назначением и устройством используемых инструментов и приспособлений. На каждом занятии проводится инструктаж. Программа предусматривает обучение безопасному выполнению работ. Особое место на занятиях отводится бережному отношению к инструменту, оборудованию, экономному расходованию материалов, эффективному использованию учебного времени.

Содержание программы для *5 – х классов* направлено на формирование у учащихся знаний и умений по обработке продуктов, приготовлению и оформлению блюд из овощей*,* по работе с тканью, используя ручные инструменты и приспособления, а так же бытовую технику применяя безопасные приёмы работы, по использованию инструкционных и технологических карт.

*6 класс –* формирование у учащихся знаний и умений поприготовлению блюд, с производством натуральных тканей, с правильными приёмами работы за швейной машиной, с изготовлением швейного изделия, с безопасными приёмами работы инструментами, приспособлениями и бытовой техникой, а так же с инструкционными и технологическими картами.

*7 класс –* формирование у учащихся элементарных знаний и умений по технологическому планированию, обработки и конструированию несложных изделий, по декоративно-прикладному творчеству.

*8 класс -* формирование у учащихся элементарных знаний и умений по созданию изделий из конструкционных и поделочных материалов, технологии ведения дома, электротехническим работам, декоративно-прикладному творчеству, домашней семейной экономике.

Рабочей учебной программой предусмотрено также изучение элементов машиноведения с целью приобщения учащихся к техническим знаниям, повышения кругозора и технической культуры. Развития технического мышления.

В результате прохождения программы **учащиеся 5 классов должны**

**иметь** **общее представление:**

- о профессиях в области кулинарии, лёгкой промышленности;

- о путях предупреждения негативных последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и здоровье человека;

- о рисунке, эскизе и чертеже;

- об изделии и деталях;

- об основных параметрах качества блюд, технологии производства простейших швейных изделий, технологии ведения дома;

**Знать:**

- правила организации рабочего места;

- правила техники безопасности, личной гигиены при выполнении всех указанных работ;

- элементарную инструкционно-технологическую документацию, правила ее составления;

- материалы и их различия, которые необходимо учитывать при их обработке;

- общее устройство швейных машин;

- назначение, устройство и принцип действия простейшего инструмента для работы с тканью;

- основные способы отделки швейного изделия ( аппликация, украшение тесьмой, бисером и т. д.).

**Уметь:**

- пользоваться ( составлять) инструкционно – технологической документацией при выполнении работ;

- осуществлять контроль и качество выполнения работ;

- учитывать виды и свойства материалов при их обработке;

- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены;

- пользоваться инструментами при выполнении технологических операций;

- владеть элементарными умениями выполнять основные операции по обработке пищевых продуктов используя необходимые инструменты и приспособления, а так же по обработке ткани ручными инструментами;

- изготавливать простейшие изделия из ткани по шаблонам и выкройкам, инструкционно-технологическим картам;

- осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;

- самостоятельно находить пути решения поставленных технологических задач (этапы изготовления изделий, изготовление изделий или деталей к ним, составление творческих проектов);

- бережно и экономно относиться к материалам, инструментам, приспособлениям.

**Учащиеся 6 класса должны:**

- иметь понятия о процессе пищеварения, рационального питания и приготовления пищи, о процессе обработке ткани;

- знать классификацию блюд;

- иметь представление о способах отделки и художественной обработки деталей,

- знать приводные устройства швейной машины;

- знать виды швейных машин;

- знать общие устройства и принцип работы швейных машин;

- уметь читать простейшие чертежи и технологические карты;

- уметь выявлять требования к основным параметрам качества изготавливаемого изделия;

- уметь пользоваться методами и способами получения изделий или деталей к ним, осуществлять контроль качества выполненных работ;

- уметь осуществлять наладку и настройку швейных машин;

- уметь выполнять основные учебно-производственные операции и изготавливать пооперационно швейное изделие;

- уметь графически изображать основные виды обработки деталей кроя;

- уметь осуществлять контроль качества наладки, настройки швейного оборудования и заточки простого ручного инструмента;

- уметь украшать изделия апппликацией, отстрочкой и другими видами отделки;

- уметь соединять детали, а также детали из разных материалов (путём сшивания);

- уметь выстраивать этапы выполнения работ, проектов.

**Учащиеся 7 класса должны:**

- иметь представление о современных технологиях;

- иметь представление о технологическом процессе и его элементах;

- иметь представление об общем алгоритме построения технологии обработки изделий;

- знать роль техники и технологии в развитии человечества, приводить примеры изобретений;

- знать классификацию машин по их функциям;

- знать общие принципы технического и художественного конструирования изделий;

- уметь выбирать технологическую схему обработки отдельных элементов изделия в зависимости от требований, предъявляемых к ним;

- уметь выполнять отдельные операции и изготавливать простейшие детали по чертежам, самостоятельно разработанным технологическим картам;

- уметь производить элементарную наладку, настройку и ремонт швейного оборудования;

- уметь самостоятельно подобрать материалы и инструмент, определить этапы выполнения работы (изготовление простейшего изделия), выполнить работу, соблюдая контроль качества выполненного задания;

- уметь работать, распределяя и согласовывая совместный труд.

**Учащиеся 8 класса должны:**

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;

- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

- осуществления сборки электрических цепей, ремонт и обслуживание простых электротехнических устройств по схемам;

- совершения простых экономических расчётов в повседневной жизни;

Оценка знаний учащихся осуществляется на основе опроса, выполнения несложных технологических операций (изготовление деталей и изделий, сборке электрических цепей, ведение книги доходов и расходов семьи и т.д.), текущих практических, лабораторных и самостоятельных работ, рефератов, творческих проектов.

Программа изучается в течении 4 лет: 5 класс – 68ч, 6 класс – 68 часов, 7 класс – 68часов. 8 класс – 34 ч.

**Учебно-тематический план.**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем занятий** | **Количество часов** | | | **Формы контроля** |
| **всего** | **теория** | **практика** |
| **Раздел 1. Введение** | **2** | **2** |  |  |
| ***Тема 1.1.*** Технология (обслуживающий труд) |  | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Итого по разделу:*** | ***2*** | ***2*** |  |  |
| **Раздел 2. Кулинария.** | **14** | **4** | **10** |  |
| ***Тема 2.1 .***Культура питания. Физиология питания |  | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Тема 2.2.*** Санитария и гигиена. Правила Т.Б. при кулинарных работах |  | 2 |  | индивидуальный опрос |
| ***Тема 2.3.*** Технология приготовления блюд |  |  | 8 | индивидуальный опрос.  практическая работа |
| ***Тема 2.4.*** Творческое задание |  |  | 2 | практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***14*** | ***4*** | ***10*** |  |
| **Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **42** | **6** | **36** |  |
| ***Тема 3.1.*** Швейные материалы |  | 1 | 3 | индивидуальный опрос  практическая  работа |
| ***Тема 3.2.*** Бытовая швейная машина |  | 1 | 3 | индивидуальный опрос практическая  работа |
| ***Тема 3.3.*** Конструирование и моделирование |  | 2 | 4 | практическая  работа |
| ***Тема 3.4.*** Раскройные работы. |  |  | 2 | индивидуальная работа |
|  |
| ***Тема 3.5.*** Технология швейных работ |  |  | 16 | практическая работа |
|  |
| ***Тема 3.6.*** Декоративно-прикладное творчество |  | 2 | 8 | индивидуальная работа  практическая работа |
|  |
| ***Итого по разделу:*** | ***42*** | ***6*** | ***36*** |  |
| **Раздел 4. Черчение и графика** | **2** | **1** | **1** |  |
| ***Тема 4.1.*** Простейшие линии. Чертёжные инструменты |  | 1 | 1 | фронтальный опрос  практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***2*** | ***1*** | ***1*** |  |
| **Раздел 5. Технологии ведения дома** | **4** | **2** | **2** |  |
| ***Тема 5.1.*** Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. |  | 1 | 1 | фронтальный опрос  практическая работа |
| ***Тема 5.2.*** Интерьер жилых помещений. Украшение интерьера кухни изделиями из лоскутного шитья |  | 1 | 1 | фронтальный опрос |
| ***Итого по разделу:*** | ***4*** | ***2*** | ***2*** |  |
| **Раздел 6. Проектирование и изготовление изделий.** | **4** | **2** | **2** |  |
| ***Тема 6.1.*** Что такое проект |  | 2 | **2** | фронтальный опрос  проект |
| ***Итого по разделу:*** | ***4*** | ***2*** | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | **68** | **17** | **51** |  |

**Содержание программы**

**Раздел 1. Введение (2 ч.)**

***Тема 1.1.*** ***Технология (обслуживающий труд)(2 ч.)***

Основные сведения о предмете технология. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Раздел 2. Кулинария (14 ч.)**

***Тема 2.1. Культура питания. Физиология питания (2 ч.)***

Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Кухонная посуда и уход за ней.

***Тема 2.2.***  ***Санитария и гигиена. Правила Т.Б. при кулинарных работах (2 ч.)***

Правила техники безопасности при работе на уроках кулинарии, Правила санитарии и гигиены при работе на уроках кулинарии. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, электроплит, при работе с горячей жидкостью. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

***Тема 2.3. Технология приготовления блюд (8 ч.).***

Общие сведения о питании, процессе пищеварения, усвояемости пищи. Питательные вещества, их значение и функции в организме человека, суточная потребность. Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах питательных веществ. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработке овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Блюда из сырых и варёных овощей и технология их приготовления. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, подача их к столу. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ. Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования к качеству готовых блюд.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов и способы их приготовления. Украшение бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов к столу.

Горячие напитки, их пищевая ценность. Посуда и инвентарь для их приготовления. Технология приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. Подача чая, кофе, какао к столу.

***Практическая работа: (8 ч.)***

***1. Обработка овощей. Нарезка овощей. Сервировка стола к завтраку.***

***2. Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюда из овощей (приготовление салата).***

***3. Приготовление бутербродов и горячих напитков.***

***4. Блюда из яиц (приготовление омлета, яичницы и др.). Способы определения свежести яиц и их хранение.***

***Тема 2.4.*** ***Творческое задание (2 ч.)***

Меню завтрака. Расчёт количества и состава продуктов. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды для завтрака. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфетками.

***Практическая работа: (2 ч.)***

***1. Сервировка стола, правила пользования столовыми приборами.***

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 ч.).**

***Тема 3.1. Швейные материалы (4ч.)***

Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити в тканях. Определение лицевой стороны ткани.

Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Виды переплетений. ***Практическая работа: (3 ч.)***

***1. Лабораторная работа: «Определение на ткани лицевой и изнаночной сторон»***.

2. ***Лабораторная работа: «Определение свойств, хлопчатобумажных и льняных тканей.***

***3. Практическая работа по выполнению полотняного переплетения.***

***Тема 3.2. Бытовая швейная машина (4 ч.)***

История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней ниток. Регуляторы швейной машины. ***Практическая работа: (3 ч.)***

***1. Подготовка швейной машины к работе. Заправка швейной машины***

***2. Выполнение машинных строчек.***

***Тема 3.3. Конструирование и моделирование (6 ч.)***

Понятия «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Мерки, необходимые для построения основы чертежа швейного изделия прямоугольной формы. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа швейного изделия прямоугольной формы (фартук). Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

***Практическая работа: (4 ч.)***

***1. Снятие мерок расчёт конструкции фартука.***

***2. Построение чертежа фартука, выполнение моделирования.***

***Тема 3.4. Раскройные работы (2 ч.)***

Понятия «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Последовательность раскроя швейного изделия.

***Практическая работа: (2 ч.)***

***1. Раскладка выкроек на ткани, раскрой.***

***Тема 3.5. Технология швейных работ (16 ч.)***

Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка» и «шов». Виды ручных стежков и строчек. Приёмы выполнения ручных стежков и строчек. Способы контроля качества. Классификация ручных стежков. Требования , предъявляемые к выполнению ручных работ. Технология выполнения ручных операций (перенести линии выкройки на детали кроя, обметать заметать деталь, сметать детали). Способы контроля качества.

Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Технология выполнения машинных операций: обмётывание, застрачивание, стачивание. Условное обозначение операций. Способы контроля качества. Классификация машинных швов. Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ. Типовая последовательность изготовления швейных изделий без проведения примерки на примере базовых изделий (фартук, юбка). Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчёт материальных затрат на изготовление изделия. Критерии оценки изделия. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчёт стоимости изделия. ***Практическая работа: (16 ч.)***

***1. Выполнение ручных стежков.***

***2. Перевод меловых линий. Подготовка деталей кроя к обработке.***

***3. Обработка бретелей и соединение и х с деталями нагрудника.***

***4. Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука.***

***5. Обработка нижней части фартука. Образование сборок по верхнему срезу нижней части фартука.***

***6. Обработка концов пояса. Соединение нагрудника и нижней части фартука.***

***7. Соединение всех деталей фартука. Обработка косынки.***

***8. Доработка изделия. Чистка изделия. ВТО изделия.***

***Тема 3.6. Декоративно-прикладное творчество (10 ч.)***

История вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Организация рабочего места. Увеличение и уменьшение рисунка для вышивки. Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги. Заправка ткани в пяльцы. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нитки на ткани. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на основе. Окончательная обработка вышитых изделий. Технологическая последовательность создания декоративного изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. ***Практическая работа: (8 ч.)***

***1. Выполнение простейших вышивальных швов.***

***2. Создание рисунка, схемы для вышивания. Увеличение или уменьшение рисунка.***

***3. Перевод рисунка на ткань.***

***4. Выполнение вышивки.***

**Раздел 4. Черчение и графика (2 ч.)**

***Тема 4.1. Простейшие линии. Чертёжные инструменты (2 ч.)***

Понятие «эскиз». Виды эскизов. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Материалы и приспособления для выполнения эскизов.

Понятия «чертёж», «чертёж выкройки швейного изделия». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа швейного изделия. Правила безопасного труда при выполнении чертёжных работ. Организация рабочего места. Последовательность построения чертежа для изготовления образца шва, узла.

***Практическая работа: (1 ч.)***

***1. Выполнение практической работы по построению чертежа.***

**Раздел 5. Технологии ведения дома (4 ч.)**

***Тема 5.1. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей (2 ч.)***

Ремонт одежды: штопка, заплаты, восстановление распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Выведение пятен. Применение средств защиты от моли и других насекомых.

***Практическая работа: (1 ч.)***

***1. Выполнение ремонта одежды.***

***Тема 5.2.*** ***Интерьер жилых помещений. Украшение интерьера кухни изделиями из лоскутного шитья (2 ч.).***

История лоскутной техники. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор тканей по цвету, фактуре и рисунку. Шаблоны для раскроя элементов орнамента. Технология выполнения прихватки по шаблонам: составление эскиза; изготовление шаблонов, раскрой, соединение деталей между собой и с подкладкой.

***Практическая работа: (1 ч.)***

***1. Изготовление эскиза прихватки.***

**Раздел 6. Проектирование и изготовление изделий (4 ч.)**

***Тема 6.1. Что такое проект (2 ч.)***

Понятие «творческий проект по технологии». Проектирование изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Поисковый, технологический и аналитический этапы выполнения проекта, их содержание. Последовательность выполнения проекта. Оформление проекта.

Понятия «одежда», «швейное изделие», «проектирование». Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам. Требования к готовому изделию. ***Практическая работа:(2 ч.)***

***1. Создание изделия из текстильных материалов.***

**Учебно-тематический план**

**6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем занятий** | **Количество часов** | | | **Формы контроля** |
| **всего** | **теория** | **практика** |
| **Раздел 1. Введение** | **2** | **2** |  |  |
| ***Тема 1.1***. Технология вокруг нас |  | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Итого по разделу:*** | ***2*** | ***2*** |  |  |
| **Раздел 2. Кулинария** | **14** | **2** | **12** |  |
| ***Тема 2.1***. Физиология питания. Минеральные вещества |  | 2 |  | индивидуальный опрос |
| ***Тема 2.2.*** Технология приготовления блюд |  |  | 8 | фронтальный опрос  практическая работа |
| ***Тема 2.3.*** Домашние заготовки |  |  | 2 | практическая работа |
| ***Тема 2.4.*** Творческое задание |  |  | 2 | практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***14*** | ***2*** | ***12*** |  |
| **Раздел 3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **40** | **8** | **32** |  |
| ***Тема 3.1.***Швейные материалы. |  | 1 | 3 | индивидуальный опрос  практическая работа |
| **Тема 3.2.** Бытовая швейная машина |  | 1 | 3 | практическая работа |
| ***Тема 3.3.***Конструирование и  моделирование |  | 2 | 4 | практическая работа |
| ***Тема 3.4.*** Раскройные работы |  | 2 | 2 | индивидуальный опрос  практическая работа |
| ***Тема 3. 5.***Технология швейных работ |  | 1 | 9 | практическая работа |
| ***Тема 3.6.*** Декоративно-прикладное  творчество |  | 1 | 11 | практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***40*** | ***8*** | ***32*** |  |
| **Раздел 4.Черчение и графика** | **2** | **1** | **1** |  |
| ***Тема 4.1.*** Условно-графическое изображение формы. Условные обозначения |  | 1 | 1 | графическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***2*** | ***1*** | ***1*** |  |
| **Раздел 5.Технологии ведения дома** | **4** | **2** | **2** |  |
| ***Тема 5.1***.Уход за одеждой и обувью |  | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Тема 5.2***. Интерьер жилых помещений |  |  | 2 | практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***4*** | ***2*** | ***2*** |  |
| **Раздел 6. Проектирование и изготовление изделий** | **6** | **2** | **4** |  |
| ***Тема 6. 1***. Художественное моделирование |  | 2 | 4 | практическая работа  проект |
| ***Итого по разделу:*** | ***6*** | ***2*** | ***4*** |  |
| **Итого:** | **68** | **17** | **51** |  |

**Содержание программы**

**Раздел 1. Введение (2 ч.)**

***Тема 1.1. Технология вокруг нас (2 ч.)***

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

**Раздел 2. Кулинария (14 ч.)**

***Тема 2.1. Физиология питания. Минеральные вещества (2 ч.)***

Понятия «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы»,их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах

***Тема 2.2. Технология приготовления блюд (8 ч.)***

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используется в питании человека. Виды молока и молочных продуктов.Критерии определения качества молочных продуктов. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация). Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для человека. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от её размеров. Разделка солёной рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Правила безопасного пользования бытовыми электронагревательными приборами. Виды панировки, кляр. Способы тепловой обработки рыбы (отваривание, припускание, жарение, запекание). Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров и др. продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки каш. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения их готовности. Подача блюд к столу.

Пищевая ценность и механическая обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий. Технология выпечки. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Подача изделий к столу.

Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Прохладительные напитки.

***Практическая работа (8 ч.)***

***1. Блюда из молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты Сервировка стола к ужину.***

***2. Приготовление блюд из молочных продуктов. Правила этикета.***

***3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.***

***4. Приготовление блюда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности.***

***Тема 2.3. Домашние заготовки (2 ч.)***

Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Подготовка продуктов к солению, мочению. Способы соления и мочения овощей и ягод. Условия и сроки хранения.

***Практическая работа (2 ч.)***

1. ***Приготовление квашеной капусты.***
2. ***Тема 2.4. Творческое задание (2 ч.)***
3. ***Практическая работа (2 ч.)***

***1. Приготовление блюда по своим рецептам.***

**Раздел 3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 ч.)**

***Тема 3.1.Швейные материалы (4 ч.)***

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения волокнистого состава ткани из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы их соединения с тканью. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры. Выбор материалов для изготовления юбки с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

***Практическая работа (3 ч.)***

***1. Лабораторная работа «Определение вида ткани».***

***2 Лабораторная работа «Свойства шерстяных и шёлковых тканей»***

***3 Практическая работа «Выполнение саржевого переплетения»***

**Тема 3.2. Бытовая швейная машина (4 ч.)**

Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

***Практическая работа (3 ч.)***

***1. Устройство и установка машинной иглы.***

***2. Неполадки в работе швейной машины. Регулировка машинной строчки, замена иглы.***

***Тема 3.3.Конструирование и моделирование (6 ч.)***

Понятия «одежда», «проектирование», «конструирование». Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Мерки, необходимые для построения чертежа основы прямой юбки. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежей конической, клиньевой и прямой юбок. Способы моделирования юбок. Способы контроля качества выкройки.

***Практическая работа (4 ч.)***

***1. Снятие мерок. Расчёт конструкции изделия.***

***2. Построение чертежа основы юбки.***

***3. Выбор фасона и моделирование.***

***Тема 3.4. Раскройные работы (2 ч.)***

Способы раскладки выкройки юбки на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуска на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. ***Практическая работа (2 ч.)***

1. ***Выполнение раскроя.***

***Тема 3. 5.Технология швейных работ (10 ч.)***

Технология выполнения машинных операций: притачивание деталей; застрачивание шва, складок, вытачек; настрачивание шва; подшивание детали. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: сутюживание деталей, отпаривание швейного изделия.

Технология обработки вытачек, складок, застёжки тесьмой-молнией, верхнего среза юбки притачным поясом.

Типовая последовательность изготовления юбки с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчёт материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчёт стоимости изделия.

***Практическая работа (9 ч.)***

***1. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к примерке.***

***2. Проведение примерки. Устранение дефектов после проведённой примерки. Выполнение машинных работ.***

***3. Обработка застёжки юбки замком тесьмой – молнией.***

***4. Обработка концов пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки.***

***5. Обработка низа изделия. Чистка изделия. В.Т.О. изделия.***

***Тема 3.6. Декоративно-прикладное творчество (12 ч.)***

История возникновения лоскутного шитья. Материалы и инструменты для изготовления лоскутных изделий. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор ткани для изготовления лоскутного изделия***.*** Выполнение практической работы, используя приёмы безопасной работы.

***Практическая работа (11 ч.)***

***1. Создание эскиза лоскутного изделия.***

***2. Выбор модели лоскутного шитья.***

***3. Изготовление шаблонов и элементов орнамента. Раскрой элементов орнамента***

***4. Технология соединения деталей в лоскутном шитье.***

***5. Выполнение практической работы.***

***6 Соединение лоскутной основы с подкладкой.***

**Раздел 4.Черчение и графика(2 ч.)**

***Тема 4.1. Условно-графическое изображение формы. Условные обозначения (2 ч.)***

Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. ***Практическая работа (2 ч.)***

***1. Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.***

**Раздел 5.Технологии ведения дома (4 ч.)**

***Тема 5.1.Уход за одеждой и обувью (2 ч.)***

Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Уход за обувью.

***Тема 5.2. Интерьер жилых помещений (2 ч.)***

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллекций. Домашняя библиотека. Картины размещение их на стенах. Декоративное оформление помещения тканями. Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Гигиена жилища.

***Практическая работа (2 ч.)***

***1. Выполнить дизайн помещения.***

**Раздел 6. Проектирование и изготовление изделий (6 ч.)**

***Тема 6.1. Художественное моделирование ( 2 ч.)***

Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных традиций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Требования к готовому изделию.

***Практическая работа (4 ч.)***

***1. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.***

***2. Выполнение эскиза выбранной модели проекта.***

**Учебно-тематический план.**

**7 класс.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем занятий** | **Количество часов** | | | | **Формы контроля** | |
| **всего** | **теория** | **практика** | |
| **Раздел** **1. Введение** | **2** | **2** |  | |  | |
| ***Тема 1.1***. Мир технологии |  | 2 |  | | фронтальный опрос. | |
| ***Итого по разделу:*** | ***2*** | ***2*** |  | |  | |
| **Раздел 2. Кулинария** | **14** | **2** | **12** | |  | |
| ***Тема 2.1.*** Физиология питания. Минеральные вещества в жизнедеятельности организма. Пищевые инфекции и отравления |  | 2 |  | | индивидуальный опрос. | |
| ***Тема 2.2.*** Технология приготовления блюд |  |  | 8 | | практическая работа | |
| ***Тема 2.3.*** Домашние заготовки |  |  | 2 | | практическая работа | |
| ***Тема 2.4.*** Творческое задание |  |  | 2 | | практическая работа | |
| ***Итого по разделу:*** | ***14*** | ***2*** | ***12*** | |  | |
| **Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **38** | **8** | **30** | |  | |
| ***Тема 3.1.*** Швейные материалы |  | 1 | 3 | | индивидуальный опрос. лабораторно - практическая работа. | |
| ***Тема 3.2.*** Бытовая швейная машина |  | 1 | 3 | | практическая работа. | |
| ***Тема 3.3.*** Конструирование и моделирование |  | 2 | 4 | | фронтальный опрос. практическая работа. | |
| ***Тема 3.4.*** Раскройные работы |  |  | 2 | | практическая работа. | |
| ***Тема 3.5.*** Технология швейных работ |  | 2 | 8 | | практическая работа. | |
| ***Тема 3.6.*** Декоративно-прикладное творчество |  | 2 | 10 | | практическая работа. | |
| ***Итого по разделу:*** | ***38*** | ***8*** | ***12*** | |  | |
| **Раздел 4. Черчение и графика** | **2** | **1** | **1** | |  | |
| ***Тема 4.1.*** Понятие о ГОСТах и видах  документации |  | 1 | 1 | | практическая работа | |
| ***Итого по разделу:*** | ***2*** | ***1*** | ***1*** | |  | |
| **Раздел 5. Технологии ведения дома** | **6** | **4** | **2** | |  | |
| ***Тема 5.1.*** Уход за одеждой и обувью |  | 2 |  | | фронтальный опрос | |
| ***Тема 5.2.*** Интерьер жилых помещений |  |  | 2 | | практическая работа | |
| ***Тема 5.3.*** Ремонтно-отделочные работы |  | 2 |  | | фронтальный опрос | |
| ***Итого по разделу:*** | ***6*** | ***4*** | ***2*** | |  | |
| **Раздел 6. Проектирование и изготовление изделий** | **6** | **2** | **4** | |  | |
| ***Тема 6. 1.*** Проектируем сами |  | 2 | 4 | | фронтальный опрос  практическая работа | |
| ***Итого по разделу*** | ***6*** | ***2*** | ***4*** | |  | |
| **Итого:** | **68** | **19** | | **49** | |  |

**Содержание программы.**

**Раздел** **1. Введение (2 ч.)**

***Тема 1.1. Мир технологии (2 ч.).***

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

**Раздел 2. Кулинария (14 ч.)**

***Тема 2.1. Физиология питания. Минеральные вещества в жизнедеятельности организма. Пищевые инфекции и отравления.***

Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.

***Тема 2.2***. ***Технология приготовления блюд (8 ч.)***

Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд.Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу. Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи к столу. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.

***Практическая работа (8ч.)***

***1. Мука. Виды теста. Изделия из пресного теста. Начинки.***

***2. Мясо. Виды мяса. Приготовление фарша для пельменей.***

***3. Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии. Приготовление желе.***

***4. Холодные напитки, способы их приготовления. Приготовление холодных напитков.***

***Тема 2.3. Домашние заготовки (2 ч.)***

Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация. Консервирование с сахаром.

***Практическая работа (2 ч.)***

***1. Приготовление варенья, цукатов.***

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч.)**

***Тема 3.1.*** ***Швейные материалы (4 ч.)***

Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

***Практическая работа (3 ч.)***

***1. Лабораторная работа «Свойства искусственных волокон».***

***2 Лабораторная работа « Свойства синтетических волокон».***

***Тема 3.2. Бытовая швейная машина (4 ч.)***

***Практическая работа (3 ч.)***

***1. Выполнение машинных швов.***

***2. Неполадки в работе швейной машины и способы их устранения.***

***Тема 3.3. Конструирование и моделирование (6 ч.)***

Силуэт и стиль в одежде. Зрительные иллюзии в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для изготовления чертежа основы изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчёт количества ткани для пошива плечевого изделия.

***Практическая работа (4 ч.)***

***1. Снятие мерок, работа с таблицей, построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.***

***2. Моделирование выбранного фасона.***

***Тема 3.4****.* ***Раскройные работы (2 ч.)***

Способыраскладки выкроек плечевого изделия на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Состав деятельности по раскрою швейного изделия.

***Практическая работа (2 ч.)***

1. ***Раскрой.***

***Тема 3.5.*** ***Технология швейных работ (10 ч.)***

Технология выполнения ручных операций: вымётывание деталей швейного изделия; высекание среза детали швейного изделия.

Технология выполнения машинных операций: расстрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: дублирование деталей швейного изделия, оттягивание деталей.

Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой.

Типовая последовательность изготовления плечевого изделия с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчёт материальных затрат на изготовление изделия.

***Практическая работа (8 ч.)***

***1. Перевод меловых линий. Подготовка изделия к примерке.***

***2. Проведение примерки. Устранение дефектов. Выполнение машинных работ.***

***3. Обработка горловины подкройной обтачкой.***

***4. Обработка нижнего среза рукава и изделия. Отделка изделия. Чистка изделия. ВТО изд.***

***Тема 3.6. Декоративно-прикладное творчество (12 ч.)***

Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приёмы их выполнения. Схемы для вязания.

Вязание полотна рядами. Плотность вязания. Закрепление вязания. Искусство ручного ткачества. Материалы, применяемые для ковров и гобеленов. Правила безопасной работы. Оборудование для ручного ткачества. Основные приёмы ручного ткачества, цвет, орнамент в ковровой композиции. изготовления Работа с бисером и пайетками. Основные приёмы пришивания. Составление композиции для работы с пайетками, бисером, бусинами, стеклярусом. Создание декоративного изделия.

***Практическая работа (10 ч.)***

***1. Выбор материалов для выполнения практической работы.***

***2. Разработка изделия, изготовление эскиза, подбор материала.***

***3. Изготовление изделия.***

***4. Практическое выполнение изделия.***

***5. Завершающий этап в изготовлении изделия.***

**Раздел 4. Черчение и графика (2 ч)**

***Тема 4.1. Понятие о ГОСТах и видах документации (2 ч.)***

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

***Практическая работа (1 ч.)***

***1. Выполнение чертёжных и графических работ (чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий) с использованием чертёжных инструментов и приспособлений.***

**Раздел 5. Технологии ведения дома (6 ч.)**

***Тема 5.1. Уход за одеждой и обувью (2 ч.)***

Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на ярлыках одежды.

***Тема 5.2.*** ***Интерьер жилых помещений (2 ч.)***

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры. Понятие «ландшафтный дизайн». Разновидности растений для оформления интерьера.

***Практическая работа (2 ч.)***

1. ***Создать эскиз интерьера детской комнаты.***

***Тема 5.3. Ремонтно-отделочные работы (2 ч.)***

Виды обоев и обойного клея. Виды красок и инструментов. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Организация рабочего места. Правила безопасного труда.Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

**Раздел 6. Проектирование и изготовление изделий (6 ч.)**

***Тема 6.1. Проектируем сами (2 ч.)***

Проектирование изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

***Практическая работа (4 ч.)***

***1. Выбор темы проекта. Создание алгоритма выполнения проекта.***

***2. Создание теоретической части проекта.***

***3. Выполнение практической части проекта.***

***4. Защита проекта.***

**Учебно-тематический план**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем занятий** | **Количество часов** | | | | **Формы контроля** |
| **всего** | **теория** | **практика** | |
| **Раздел 1. Вводный урок** | **1** | **1** |  | |  |
| ***Тема 1.1***. Введение |  | 1 |  | | фронтальный опрос |
| ***Итого по разделу:*** | ***1*** | ***1*** |  | |  |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **12** | **2** | **10** | |  |
| ***Тема 2.1.*** Декоративно-прикладное  творчество. |  | 2 | 10 | | практическая работа  тестирование |
| ***Итого по разделу:*** | ***12*** | ***2*** | ***10*** | |  |
| **Раздел 3. Технологии ведения дома** | **8** | **6** | **2** | |  |
| ***Тема 3.1***.Семейная экономика |  | 6 | 2 | | фронтальный опрос  тестирование |
| ***Итого по разделу:*** | ***8*** | ***6*** | ***2*** | |  |
| **Раздел 4. Электротехнические работы** | **4** | **4** |  | |  |
| ***Тема 4.1.*** Виды энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием |  | 2 |  | | фронтальный опрос |
|  |  | 2 |  | | фронтальный опрос |
| ***Тема 4.2.*** Источники электроэнергии.  Электрический ток. Проводники тока |
| ***Итого по разделу:*** | ***4*** | ***4*** |  | |  |
| **Раздел 5. Проектирование и изготовление изделий** | **9** | **1** | | **8** |  |
| ***Тема 5. 1.***Проект |  | 1 | | 8 | практическая работа  тестирование |
| ***Итого по разделу:*** | ***9*** | ***1*** | | ***8*** |  |
| **Итого:** | **34** | **16** | | **18** |  |

**Содержание программы**

**Раздел 1. Вводный урок (1 ч.)**

***Тема 1.1. Введение (1 ч.)***

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 ч.)**

***Тема 2.1. Декоративно-прикладное творчество (12 ч.)***

Природа творчества. Художественное творчество. Материалы, инструменты и приспособления для разных видов рукоделия. История и современность народных художественных промыслов. Выполнение различных видов рукоделия. Подбор материалов для рукоделия. Инструменты и приспособления для рукоделия.

***Практическая работа (10 ч.)***

***1. Выбор темы и вида рукоделия.***

***2. Создание эскиза своей работы.***

***3. Подбор инструментов и материалов.***

***4. Разработка этапов проектирования.***

***5. Выполнение практической работы.***

***6. Изготовление изделия***

***7. Выполнение практической работы.***

***8. Работа над теоретической частью проекта.***

***9. Завершение изготовления изделия.***

***10. Заключительный этап работы над проектом.***

**Раздел 3. Технологии ведения дома (8 ч.)**

***Тема 3.1***.***Семейная экономика (8 ч.)***

Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, её задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источник доходов школьников. Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них. Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификации покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрих-коде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учёт потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга. Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учётная книга школьника. Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет.

***Практическая работа (2 ч.)***

***1. Составление меню.***

***2. Анализ работы над книгой доходов и расходов.***

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

***Тема 4.1.*** ***Виды энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием (2 ч.)***

Виды энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Организация рабочего места. Электромонтажные инструменты. Правила безопасного труда. Назначение и устройство электрических проводов. Электроизоляционные материалы

***Тема 4.2. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока (2 ч.)*** Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы Приёмники (потребители) электроэнергии. Электрическая цепь, её элементы, их условное обозначение. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов. Правила безопасного труда. Виды электроосветительных приборов. Классы и типы электронагревательных приборов. Правила безопасного пользования бытовыми приборами. Развитие электроэнергетики. Энергия солнца и ветра. Энергосбережение.

**Раздел 5. Проектирование и изготовление изделий (9 ч.)**

***Тема 5. 1.* Проект (1 ч.)**

Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса создания изделия. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведённым анализом правильности выбранных решений. Оценка стоимости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.

***Практическая работа ( 8 ч.)***

***1. Разработка чертежа изделия***.

***2. Планирование создания изделия. Корректировка плана.***

***3. Оценка стоимости проекта. Экономическое и экологическое обоснование проекта.***

***4. Выполнение проекта.***

***5. Защита и оценка проекта.***

**Ключевые слова**

Аксессуары

Блюдо

Виды переплетений

Волокно

Выкройка

Вышивка

Графика

Дегустация блюд

Дефект

Зрительные иллюзии

Изделие

Измерения

Инвентарь

Инструкционная карта

Качество продукта

Консервирование

Конструирование

Конструкция

Кулинария

Культура питания

Кухонный инвентарь

Лекало

Линейка

Материаловедение

Машинная игла

Машиноведение

Меню

Мерки

Микроорганизмы

Минеральные вещества

Моделирование, чертёж

Модель

Нить основы

Нить утка

Обработка

Образец

Первичная обработка продукта

Переплетение

Пищевая ценность

Посуда

Правильное питание

Прибавка

Приготовление пищи

Приготовления

Примерка

Припуск

Приспособления малой механизации

Программа

Продукты

Проект

Прядение

Пяльцы

Рациональное питание

Рецепт, витамины

Рукоделие

Свойства ткани

Сервировка

Силуэт

Синтетические и искусственные волокна

Стежок

Стиль

Столовый прибор

Строчка

Таблица

Тепловая обработка продукта

Технологическая карта

Технология

Ткань

Ткачество

Форма

Чертёжные инструменты

Черчение

Швейная машина

Шов

Эскиз

**Список литературы для учителя**

1. Андреева, Р.П. Энциклопедия моды. [Текст]/. Р.П. Андреева - СПб.: «Литера», 1997. – 416 с.
2. Балдано, И. Ц. Мода. ХХ века. И. Ц. Балдано. [Текст]/ – М.: «ОЛМА-Пресс»», 2002 – 400 с.
3. Башкевич, Р.Н. Интерьер современной квартиры [Текст]/ Р.Н. Башкевич, Т.И. Звездина, В.Е. Мельников, В.Б. Бурский. М.: «Дизайн». – 1998. – 136 с.
4. Берджесс, Л. 50 узоров для вышивания крестиком. [Текст]/ Л. Берджесс– М.: «Махаон», -2002 – 119 с.
5. Будур, Н. В. Вышивка по канве и бисером. [Текст]/ Н. В. Будур– М.: «Радуга», 2002. – 160 с.
6. Ермилова, В.В. Моделирование и художественное оформление одежды. [Текст]/ В.В. Ермилова, Д.Ю. Ермилова.: учебное пособие. –М.: «Центр Академия. Высшая школа» - .2001.-218 с.
7. Журавлева*, И.*Д*.* Ткани*,*обработка, уход*,* окраска*,* аппликация*,* батик[Текст]/ *И.* Д*.* Журавлева*. -* М*.:* «Эксмо», *2004. -176 с*
8. Интернет ресурсы.
9. Кожина, О. А. Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда. [Текст]/. О. А. Кожина. М.: «Методист». - 2003. – 150 с.
10. Костикова, И. Ю. Школа лоскутной техники. [Текст]/ И. Ю. Костикова. М.: «Культура и традиции» . 2003. – 200 с.: ил.
11. Кругликов, Г. И. Методика преподавания технологии с практикумом. [Текст]/ Г. И. Кругликов. М.: «Методист». 2004. – 237 с.
12. Крылова, Л. П. Ремонт и обновление одежды. [Текст]/ Л. П. Крылова. М.: «Просвещение». 1993. – 145 с.
13. Лазарева, Н. Н. Интерьер квартиры. [Текст]/ Н. Н. Лазарева. М.: «Русский дом». 1999. – 341 с.: ил.
14. Максименко, О.И. Как шить. [Текст]/. О.И. Максименко. М.: «Студия Арт». - 2000. – 112 с.
15. Моисеенко, Ю. Е. Волшебный стежок. [Текст]/ Ю. Е. Моисеенко. М.: «ЭКСМО-Пресс». 2000. – 109 с.
16. Морозов, А. Т. Сладкие блюда. [Текст]/ А.Т. Морозов. М.: «Тамара». 2001. – 272 с.
17. Морозов, А. Т. Кулинария для всех. [Текст]/ А. Т. Морозов. М.: «Просвещение». 1988.- 130 с.
18. Савостицкий, Н.А. Материаловедение швейного производства [Текст] / Н.А. Савостицкий. М.: «ЭСКИМО-Пресс». 2001. - 240 с.
19. Симоненко, В. Д. Методика преподавания технологии. [Текст]/ В. Д. Симоненко. М.: «Просвещение». 2005. – 215 с.

**Список литературы для учащихся**

1. Андреева, Р. П. Энциклопедия моды. [Текст]/ Р.П. Андреева. СПб.: «Литера». 1997. - 416 с.
2. Гончаров, Б.А. Технология 8 класс. [Текст]/ Б.А. Гончаров, Е.В. Елисеев, А.А. Электов, О.П. Очинин, П.С. Самородский, Н.В. Синица, В.Д. Самородский. – учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., - М.: «Вентана-граф». – 2012. – 208 с.: ил.
3. Ермилова, В.В. Моделирование и художественное оформление одежды. [Текст]/ В.В. Ермилова, Д.Ю. Ермилова.: учебное пособие. –М.: «Центр Академия. Высшая школа» - .2001.-218 с.
4. Журавлева*, И.*Д*.* Ткани*,*обработка, уход*,* окраска*,* аппликация*,* батик[Текст]/ *И.* Д*.* Журавлева*. -* М*.:* «Эксмо», *2004. -176 с*
5. Крупская, Ю.В. Технология. Обслуживающий труд.. [Текст]/ Ю.В Крупская., О.А Кожина., Н.В. Синица, В.Д Симоненко. – учебник для учащихся общеобразовательных учреждений 5 класс (вариант для девочек). - М.: «Вентана-Граф». 2011. – 192 с.: ил.
6. Крупская, Ю.В. Технология. Обслуживающий труд.. [Текст]/ Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Синица, В.Д Симоненко. – учебник для учащихся общеобразовательных учреждений 6 класс (вариант для девочек). - М.: «Вентана-Граф». 2012. – 208 с.: ил.
7. Лазарева, Н. Н. Интерьер квартиры. [Текст]/ Н. Н. Лазарева. М.: «Русский дом». 1999. – 341 с.: ил.
8. Максименко, О.И. Как шить. [Текст]/. О.И. Максименко. М.: «Студия Арт». - 2000. – 112 с.
9. Морозов, А. Т. Сладкие блюда. [Текст]/ А.Т. Морозов. М.: «Тамара». 2001. – 272 с.
10. Морозов, А. Т. Кулинария для всех. [Текст]/ А. Т. Морозов. М.: «Просвещение». 1988.- 130 с.
11. Синица, Н.В. Технология. Обслуживающий труд.. [Текст]/ Н.В. Синица, О.А. Кожина, О.В. Табурчак, Н.В. Синица, В.Д Симоненко. – учебник для учащихся общеобразовательных учреждений 7 класс (вариант для девочек). - М.: «Вентана-Граф». 2012. – 208 с.: ил.