ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МО «БРАТСКИЙ РАЙОН»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

« ИЛИРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**Заседание ШМО учителей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_МКОУ «Илирская СОШ №1»Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» августа 2017 г. Руководитель МО Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **СОГЛАСОВАНО**от «26» августа 2017 г. Зам. директора по УВР Ф.И.О.\_\_\_\_ /Панова И.В./ | **УТВЕРЖДАЮ**от «28» августа 2017 г.Директор МКОУ «Илирская СОШ №1» Ф.И.О.\_\_\_\_\_/ Дрягина М.Ф./ |

Рабочая программа

учебного предмета

«Технология» (девочки)

для учащихся 5 - 8 классов

***Образовательная область: «Технология*»**

**Программу разработала:**

Учитель технологии Сорочинская Т. И.

2017 г.

Рабочая программа по предмету Технология (девочки) (5-8класс) разработана на основе планируемых результатов основной образовательной программы основного общего образования.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ освоения учебного предмета**

**5 КЛАСС**

**Учащийся научится:**

**Предметные результаты**

* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий;
* следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах,  доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей;
* проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.

**Метапредметные результаты**

***- познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.

***- коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

***- регулятивные:*** пониматьназначение различных швейных изделий, основы стили в одежде и современные направления моды; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий, снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты; строить чертеж простых поясных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку, шить фартук.

уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

**Личностные результаты**

* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий.
* следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах,  доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.

**Учащийся получит возможность научиться:**

* умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
* навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования.

**6 КЛАСС**

**Учащийся научится:**

**Предметные результаты**

- формирование целостного представления о сущности технологической культуры и культуры труда;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения учебных задач;

-планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

-оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности.

**Метапредметные результаты**

-самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;

-организация учебного сотрудничества и совместной  деятельности с учителем и сверстниками;

-оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;

-соблюдение норм и правил безопасности  познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

-практическое освоение  основ проектно-исследовательской деятельности;

-развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации;

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин.

**Личностные результаты**

-формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

-самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в раз личных сферах;

-развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

-формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом

общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

-развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Учащийся получит возможность научиться:**

* с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
* умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
* навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий.

**7 КЛАСС**

Учащийся научится:

**Предметные результаты**

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные

интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные

и профессиональные планы;

 - навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства;

культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

 - ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового

образа жизни, основой которого является здоровое питание.

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и

технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях

создания объектов труда;

- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их

технологических возможностей;

- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной

технологической деятельности;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и

проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и

лабораторными методами;

- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей,

рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения

здоровья;

- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их

пищевой ценности;

- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности,

санитарии и гигиены;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их

исправления;

- расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

*- осознание ответственности за качество результатов труда;*

*- наличие* экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении

работ;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов,

денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия;

- применение различных технологий декоративно - прикладного искусства

(вязание, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий

материальной культуры;

- моделирование художественного оформления объекта-труда;

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

- развитие пространственного художественного воображения;

- развитие композиционного мышления;

- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого

дома, школы, детского сада и др.;

- применение методов художественного проектирования одежды;

- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и

др.;

- способность к коллективному решению творческих задач;

- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные

достоинства работ членов коллектива;

- способность прийти на помощь товарищу;

- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными

инструментами и приспособлениями;

 - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с

учетом технологических требований;

- развитие глазомера;

- развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Метапредметные результаты**

- Планирование процесса познавательной деятельности.

- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно - прикладного искусства.

- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Личностные результаты**

\* Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

\* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

\* Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

\* Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

\* Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

\* Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

\* Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

\* Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

\* Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Учащийся получит возможность научиться:**

* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.
* назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* назначением бытовой техники, применяемо для повышения производительности домашнего труда;
* видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека.

**8 КЛАСС**

**Выпускник научится:**

**Предметные результаты**

- Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологии и проектов;

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда.

 - Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены.

- Работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении салатов из овощей, при сервировке сладкого стола.

- Оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды.

 - Подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи и тканей;

- Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.

- Обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда.

 - Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.

- Документирование результатов труда и проектной деятельности.

- Расчет себестоимости продукта труда.

- Примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- Оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- Осознание ответственности за качество результатов труда.

- Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- Дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ.

- Моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ.

- Разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда.

В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового

коллектива.

- Выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации.

- Публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда и услуги;

В физиолого-психологической сфере:

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов.

- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.

- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Метапредметные результаты**

* планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
* овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями, отражающими существенные связи и отношения между объектами и процессами;
* готовность слушать собеседника и вести диалог, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свое мнение, излагать и аргументировать свою точку зрения и оценку событий;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;

**Личностные результаты**

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию;
* овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;
* способность увязать учебное содержание с собственным жизненным опытом,
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками;
* умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера;
* формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках:
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
* выбирать сырьё, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия;
* находить и устранять допущенные дефекты;

проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получению продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов.

* профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

**Содержание учебного предмета**

**5 – класс**

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

Тема: Интерьер жилого дома

*Теоретические сведения:* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты плакировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная.

Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни в альбоме.

*Лабораторно-практическая работа:* Разработка плана размещения оборудования на кухне.

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

*Тема: Свойства текстильных материалов*

*Теоретические сведения.* 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. 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. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойствтканей из хлопка и льна.

*Тема: Конструирование швейных изделий*

*Теоретические сведения.* 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. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинныхработ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*Тема: Швейная машина*

*Теоретические сведения*. 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. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленнойнитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

*Тема: Технология изготовления швейных изделий*

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для раскройных работ. 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; 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, юбки. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану,

*Тема: Художественные ремесла*

*Теоретические сведения*. Лоскутное шитье (пэчворк), история возникновения. Отделка швейных изделий техникой лоскутного шитья. Материалы и оборудование для лоскутного шитья. Подготовка ткани к работе. Технология выполнения изделий в технике пэчворк. Использование компьютера всоздании эскиза лоскутного одеяла.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Создание схемы лоскутного одеяла, коврика. Выполнение образцов лоскутного шитья.

***Раздел Кулинария***

*Тема: Санитария и гигиена на кухне*

*Теоретические сведения*. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при работе с ножом.

Профессия повар.

*Тема: Здоровое питание*

*Теоретические сведения.* 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.

*Тема: Бутерброды и горячие напитки*

*Теоретические сведения*. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая.

*Практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов.Приготовление горячих напитков (чай).Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

*Тема: Блюда из овощей и фруктов*

*Теоретические сведения.* 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 распространенные виды нарезки овощей. Инструменты и приспособлении дли нарезки.

Технология приготовления салата пз сырых овощей (фруктов).

Технология приготовлении салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из сырых овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

*Тема: Блюда из яиц*

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.Дегустация блюд. Оценка качества.

 *Тема: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку*

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.Складывание салфеток.

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

*Тема: Исследовательская и созидательная деятельность*

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы*:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Разработка электронной презентации.

Презентация и зашита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов*: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

**6 класс**

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

*Тема: Комнатные растения в интерьере*

 *Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

 Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

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

*Тема: Свойства текстильных материалов*

 *Теоретические сведения.* Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химическихволокон.

*Тема «Конструирование швейных изделий»*

 *Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинныхработ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

 *Тема «Моделирование одежды»*

 *Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделироиание юбки. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с СД-диска или из Интернета.

 *Лабораторно-практические и практические работы*. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

 *Тема «Технология изготовление швейных изделий»*

 *Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Крите­

рии 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: 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.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия.Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

*Тема: Швейная машина*

 *Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

 Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

 *Лабораторно-практические и практические работы*. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

*Тема: Художественные ремёсла*

 *Теоретические сведения.* Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании 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

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькимиспособами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

***Раздел Кулинария***

*Тема: Блюда из круп и макаронных изделий*

 *Теоретические сведения.* 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.

 *Лабораторно-практические работы*. Правила приготовления и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

*Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря*

 *Теоретические сведения.* 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.

 *Лабораторно-практические работы.* Правила приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

*Тема Блюда из мяса и птицы*

 *Теоретические сведения.* Значение мясных блюд и питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

 Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы.

 Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы.

 *Лабораторно-практические работы.* Правила приготовление блюда из мяса или птицы.

*Тема Первые блюда*

 *Теоретические сведения*. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

 Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа (теория).

 *Лабораторно-практические работы.* Правила приготовление супа.

Приготовление окрошки.

*Тема Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола*

 *Теоретические сведения*. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

 *Лабораторно-практические работы*. Правила сервировки стола к обеду.

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

 *Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

 *Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта

 *Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка» , «Наряд для семейного обеда», «Вязаные домашние тапочки» , Правила приготовления воскресного обеда» и др.

**7 класс**

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

 *Тема «Гигиена жилища»*

 *Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющихсредств для уборки помещения.

 ***Раздел «Электротехника»***

*Тема «Бытовые электроприборы»*

 *Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

 *Лабораторно-практические и практические работы*. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

 ***Раздел «Кулинария»***

*Тема «Блюда из молока и молочных продуктов*

 *Теоретические сведения*. 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.

 *Лабораторно-практические и практические работы*. Правила приготовление блюд из творога (теория).

Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

 *Тема «Мучные изделия»*

 *Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Технология приготовления блинчиков (рецепт).

 *Тема «Сладкие блюда»*

 *Теоретические сведения*: Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепты.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Технология приготовления сладких блюд.

 *Тема « Сервировка сладкого стола»*

 *Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача сладких блюд.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Сервировка сладкого стола.Составление букета из конфет и печенья.

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

 *Тема «Свойства текстильных материалов»*

 *Теоретические сведения.* 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.

 *Лабораторно-практические и практические работы*. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

*Тема: Конструирование швейных изделий*

 *Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинныхработ.

 Снятие мерок для построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

*Тема: Моделирование одежды*

 *Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Профессия художник по костюму.,

 *Лабораторно-практические и практические работы*.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою.

 *Тема «Швейная машина»*

 *Теоретические сведения.* Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

**8 класс**

 ***Раздел «Семейная экономика»***

 *Тема Бюджет семьи*

 *Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

 Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

 Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

 *Практические работы*. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

 Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

 Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

 ***Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»***

 *Тема: Сферы производства и разделение груда*

 *Теоретические сведения*. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

 Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

 Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

 Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

 *Тема Профессиональное образование и профессиональная карьера*

 *Теоретические сведения*. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

 Классификация профессии. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

 Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессио­

нального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

 Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности.

 Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление по Единому тарифно-квалификационномусправочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с про-фессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

 Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

 ***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

*Тема: Исследовательская и созидательная деятельность*

 *Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. *Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучениеинформации по проблеме, формирование базы данных.

 Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием компьютера.

 Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

 *Варианты творческих проектов:* «Семейный бюджет»,

 «Бизнес-план семейного предприятия»,

 «Дом будущего»,

 «Мой профессиональный выбор» и др.

**Тематическое планирование**

5 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Количество часов |
|
| 1 | ***Введение (1 ч).***Введение в предмет «Технология» Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. | 1 |
| 2 | ***Кулинария (13 ч).***Общие сведения о питании. Физиология питания. | 1 |
| 3 - 4 | Кухонная посуда и уход за ней. | 2 |
| 5 - 6 | Бутерброды, горячие напитки. | 2 |
| 7 - 8 | Культура поведения за столом. Сервировка стола | 2 |
| 9-10 | Овощи в питании. | 2 |
| 11-12 | Приготовление блюд из овощей. | 2 |
| 13-14 | Блюда из яиц. | 2 |
|  | Обобщающий урок по разделу**«Кулинария».** |  |
| 15-16 | ***Создание изделий из текстильных материалов.*****Материаловед. (4ч)** Основные сведения о тканях. Классификация текстильных волокон . | 2 |
| 17-18 | Свойства х/б и льняных тканей | 2 |
| 19-20 | **Вышивка (2 ч).**Технология выполнения ручных швов. | 2 |
| 21-22 | **Машиноведение** **(6 часов)**Бытовая универсальная швейная машина.Правила работы на швейной машине. | 2 |
| 23-24 | Виды машинных швов. | 2 |
| 25-26 | Виды машинных швов.ВТО. Терминология. | 2 |
| 27-28 | **Конструирование****(6часов).**Общие сведения об одежде. Правила снятия мерок. Основные линии фигуры. | 2 |
| 29-30 | Конструирование фартука на типовую фигуру. | 2 |
| 31-32 | Конструирование фартука на индивидуальную фигуру.Моделирование фартука с нагрудником. | 2 |
| 33-34 | **Технология изготовления швейных изделий (14 ч).**Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. | 2 |
| 35-36 | Подготовка деталей кроя. Обработка кармана. | 2 |
| 37-38 | Соединение карманов с нижней частью. | 2 |
| 39-40 | Обработка нижней части фартука | 2 |
| 41-42 | Обработка бретелей и нагрудника. | 2 |
| 43-44 | Обработка концов пояса. Соединение нагрудника с поясом. | 2 |
| 45-46 | Соединение нагрудника и нижней части фартука.Сборка и окончательная отделка фартука. | 2 |
| 47-48 | ***Декоративно-прикладное творчество (14 ч)*****Вязание крючком** **(6 ч).**Инструменты и материалы для вязания крючком. Упражнения в выполнении петель столбиков без накида. | 2 |
| 49-50 | Упражнения в выполнении петель столбиков с накидом. | 2 |
| 51-52 | Убавление и прибавление петель. Вязание по кругу | 2 |
| 53-54 | **Вышивка (6 ч).**Инструменты материалы и приспособления. ОРМ.Технологическая последовательность вышивания. | 2 |
| 55-56 | Технология выполнения ручных швов. | 2 |
| 57-58 | Технология выполнения ручных швов. | 2 |
| 59-60 | ***Творческий проект. Защита (2 ч).***Свободная вышивка. Оформление края салфетки. | 2 |
| 61-62 | ***Технология ведения дома (6 ч).*****Уход за одеждой.**Ремонт одежды. | 2 |
| 63-64 | Ремонт одежды. | 2 |
| 65-66 | Уход за одеждой из х/б и льняных тканей. | 2 |
|  | ***Технология ведения дома (4 часа).*****Интерьер кухни, столовой (4 ч)**Создание интерьера кухни. |  |
| 67-68 | Размещение мебели и оборудования. Зоны кухни. | 2 |
| **Всего:** |  | 68 |

ПРИМЕЧАНИЕ:

 СГП – санитарно-гигиенические правила.

 ПТБ – правила техники безопасности

 ОРМ – организация рабочего места

 ВТО – влажно–тепловая обработка

6 класс

 (68 часов.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Количество часов |
|
| 1-23-4 | Сельскохозяйственный труд.Инструктаж по технике безопасности.Сбор семян с цветочных культур.Подготовка грядок к весне. |  |
| 5-6 | ***Кулинария (12часов).***Общие сведения о питании и приготовлении пищи.Блюда из молока.Молоко и его свойства. | 2 |
| 7-8 | Крупы, бобовые и макаронные изделия. | 2 |
| 9-10 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 |
| 11-12 | Рыба и морепродукты. | 2 |
| 13-14 | Блюда из рыбы, рыбных консервов и морепродуктов. | 2 |
| 15-16 | Сладкие блюда и напитки.Обобщающий урок по разделу «**Кулинария»** | 2 |
|  | Проектные творческие работы. |  |
| 17-18 | ***Создание изделий из текстильных материалов.*****Материаловедение (4 часа).**Натуральные волокна животного происхождения.Ткацкие переплетения. Свойства тканей. | 2 |
| 19-20 | ***Технология ведения дома (2 часа).*****Уход за одеждой и обувью (2 часа).**Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей.Уход за обувью. | 2 |
| 21-22 | **Машиноведение (6 ч.)** Швейные машины с ножным приводом. ТБ. Регуляторы швейной машины. | 2 |
| 23-24 | Устройство и установка машинной иглы.Машинные швы: запошивочный и двойной.  | 2 |
| 25-26 | Уход за швейной машинойМашинные швы: окантовочный | 2 |
| 27-28 | ***Создание изделий из текстильных материалов.*****Конструирование** **(6 часов)**Силуэт и стиль в одежде.Мерки для построения чертежа основы юбки. | 2 |
| 29-30 | Построение чертежа основы изделия на типовую фигуру в М 1:4. | 2 |
| 31-32 | Конструирование юбки в М 1:1. | 2 |
| 33-34 | **Технология изготовления швейного изделия (12 часов)**Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.Подготовка деталей кроя к первой примерки. | 2 |
| 35-36 | Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов при изготовлении швейных изделий.  | 2 |
| 37-38 | **Проект.****Изготовление поясного изделия в соответствии с запросами потребителя. (4)**Основные компоненты проекта.Аналитический этап. | 2 |
| 39-40 | Использование компьютера при выполнение проекта. Технологический этап. | 2 |
| 41-42 | Изготовление поясного изделия в соответствии с запросами потребителя.Обработка боковых срезов. | 2 |
| 43-44 | Последовательность обработки нижнего и верхнего среза изделия. Виды отделки швейных изделий.  | 2 |
| 45-46 | Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнисто состава ткани.Безопасность труда при ВТО. Контроль и качество изделия. | 2 |
| 47-48 | Контроль этап проекта.Защита проекта. | 2 |
| 49-50 | Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Уход за обувью. | 2 |
| 51-52 | Ремонт одежды.Выбор замены фурнитуры.  | 2 |
| 53-54 | ***Декоративно-прикладное творчество******(18 ч)*****Вязание спицами (10часов).**История вязания спицами и мода. Материалы и инструментыПодбор спиц и нитей. Набор петель для вязания спицами. Условные обозначения. | 2 |
| 55-56 | Лицевые петли и их условное обозначение на схемах вязания. Закрытие петель последнего ряда.  | 2 |
| 55-58 | Изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания.Особенности вязания кромочных петель.  | 2 |
| 59-60 | Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. | 2 |
| 61-62 | Убавление, прибавление петель. Двухцветное вязание. | 2 |
| 63-64 | **Вышивка (8 часов).**Подготовка к вышивке.Композиционное построение узоров. | 2 |
| 65-66 | Счетные швы.Использование компьютера для вышивания.Простейшая строчевая вышивка мережка - кисточка. | 2 |
| 67-68 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) |  |
| **Всего:** |  | 68 |

 7 класс

 (68 часов.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Количество часов |
|
|  | **Сельскохозяйственный труд. (4)** |  |
| 1-23-4 | Инструктаж по технике безопасности.Сбор семян с цветочных культур.Подготовка грядок к весне. | 4 |
| 5-6 | Санитарно - гигиенические требования и правила безопасного труда при консервировании. Значение сладких блюд в питании. | 2 |
| 7-8 | Заготовка продуктов.Домашнее консервирование. | 2 |
| 9-10 | Санитарно - гигиенические требования и правила безопасного труда. Физиология питания. | 2 |
| 11-12 | Физиология питания. Кисло - молочные продукты и блюда из них.  | 2 |
| 13-14 | Приготовление обеда в походных условиях.  | 2 |
| 15-16 | Блюда из фруктов и ягод.П/р: приготовление сладкого блюда. | 2 |
| 17-18 | Изделия из пресного теста. Сервировка стола к ужину. | 2 |
| 18-19 | Мясо и мясные продукты. Механическая и тепловая обработка мяса. | 2 |
| 20-21 | Блюда из овощей.  | 2 |
| 22-23 | Приготовление второго блюда из овощей. Сервировка стола к обеду.Правила подачи приготовленных блюд. | 2 |
| 24-25 | Химические волокна.Свойства химических волокон и тканей из них. | 2 |
| 26-27 | Нетканые материалы из химических волокон.Уход за одеждой из химических волокон. | 2 |
| 28-29 | Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них. | 2 |
| 30-31 | Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машинки. | 2 |
| 32-33 | Машинные швы. | 2 |
| 34 | Контрольная работа по разделам: материаловедение, швейная машинка. | 1 |
| 35-36 | Силуэт и стиль в одежде.Требования предъявляемые к одежде. | 2 |
| 37-38 | Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 2 |
| 39-40 | Построение чертежа основы плечевого изделия на типовую фигуру в М 1:4 | 2 |
| 41-42 | Построение основы чертежа плечевого изделия на индивидуальную фигуру в М 1:1.Моделирование плечевого изделия. | 2 |
| 43-44 | **Технология изготовления плечево**г**о изделия (18 часов)**Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. | 2 |
| 45-46 | Подготовка изделия к примерке. | 2 |
| 47-48 | Проведение примерки. Устранение дефектов. Способы обработки горловины и пройм. | 2 |
| 49-50 | Обработка среднео ва спинки плечевоо изделия. Обработка нижних срезов рукавов. | 2 |
| 51-52 | Обработка срезов подкройной обтачной. | 2 |
| 53-54 | Обработка срезов косой бейкой. | 2 |
| 55-56 | Обработка боковых срезов | 2 |
| 57-58 | Способы обработки горловины и борта.Обработка отрезного изделия. | 2 |
| 59-60 | Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. | 2 |
| 61-62 | ***Декоративно-прикладное творчество (18 ч)*****Вязание спицами (10часов).**История вязания спицами и мода. Материалы и инструментыПодбор спиц и нитей. Набор петель для вязания спицами. Условные обозначения  | 2 |
| 63-64 | Лицевые петли и их условное обозначение на схемах вязания. Закрытие петель последнего ряда  | 2 |
| 65-66 | Изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания.Особенности вязания кромочных петель.  | 2 |
| 66-67 | Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. | 2 |
| 68 | Убавление, прибавление петель.Двухцветное вязание. | 1 |
|  |  |  |
| **Всего:** |  | 68 |

 8 класс

 (34 часа)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Количество часов |
|
|  | **Сельскохозяйственный труд. (4)** |  |
| 1-23-4 | Инструктаж по технике безопасности.Сбор семян с цветочных культур.Подготовка грядок к весне. | 4 |
| 4-5 | Вводное занятие.Роль семьи в государстве.Семья экономическая ячейка общества. | 2 |
| 6-7 | Предпринемательство в семье. Потребности семьи. | 2 |
| 8-9 | Бюджет семьи. Доходная и расходная часть бюджета. Игра: «Составляем бюджет семьи»  | 2 |
| 10-11 | Расходы на питание. Сбережения. Личный бюджет.Приусадебный участок. | 2 |
| 11-12 | Виды энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием.Изучение схемы квартирной электропроводки.  | 2 |
| 13-14 | Способы консервирования продуктов. К. раб. Правила ТБ. | 2 |
| 15-16 | Консервирование сахаром. Домашнее консервирование. | 2 |
| 17-18 | Сервировка стола.Оформление блюд и подача их к столу. | 2 |
| 19-20 | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладное творчество. Художественное творчество.  | 2 |
| 20-21 | Практическая работа.Художественная вышивка. | 2 |
| 22-23 | Вышивка гладью. Техника владимировского шитья. | 2 |
| 24-25 | Белая ладь. Атласная и штриховая гладь. | 2 |
| 26-27 | Швы «узелки» и «рококо». | 2 |
| 28-29 | Двухсторонняя гладь. | 2 |
| 30-31 | Художественная гладь. | 2 |
| 32-33 | Художественная гладь. | 2 |
| 34 | Сферы и отрасли современного производства. Понятие о профессии, специальности, квалификации.  | 2 |
| Всего:  |  | 34 |