Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

Управление образования Артемовского городского округа

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа № 9»**

Уральское ГУ банка России г. Екатеринбург

Свердловская область, Артемовский район, п. Буланаш, ул. Комсомольская, 21, тел. 5-52-50,

 e-mail:schola9@yandex.ru

|  |
| --- |
|   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Приложение к основной образовательной программе  основного общего образования МБОУ «СОШ № 9»  |

**Рабочая программа**

**учебного предмета**

**«Технология»**

 **(в соответствии с ФГОС ООО)**

**Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса.**

**Личностные результаты**

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспектив­ных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* 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;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметные результаты**

|  |  |
| --- | --- |
| **Познавательные УУД** | * Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.
* Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
* Смысловое чтение.
* Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
* Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.
 |
| **Регулятивные** | * Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.
* Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.
* Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.
* Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.
* Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.
 |
| **Коммуникатив-ные** | * Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.
* Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.
* Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).
 |

**Предметные результаты**

|  |  |
| --- | --- |
| **Выпускник научится** | **Выпускник получит возможность научиться** |
| **5 класс** |  |
| самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; выполнять сервировку стола к завтраку | составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека. |
| изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий. | определять и исправлять дефекты швейных изделий;выполнять художественную отделку швейных изделий;изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; |
| планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации; готовитьпояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. | организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда |
| **6 класс** |  |
| самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; выполнять сервировку стола к обеду | составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека. |
| изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий. | выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;определять и исправлять дефекты швейных изделий;выполнять художественную отделку швейных изделий;изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;определять основные стили одежды и современные на­правления моды. |
| планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации; готовитьпояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. | организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда |
| **7 класс** |  |
| самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, сладостей, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; выполнять сервировку праздничного стола и следовать праздничному этикету | составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека. |
| изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий. | выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;определять и исправлять дефекты швейных изделий;выполнять художественную отделку швейных изделий;изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;определять основные стили одежды и современные на­правления моды. |
| планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации; готовитьпояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. | организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда |

**Тематическое планированиепо направлению «Технологии веде­ния дома»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Раздел**  | **5 класс** | **6 класс** | **7 класс** |
| 1 | Кулинария  | 14 | 14 | 12 |
| 2 | Технология домашнего хозяйства | 2 | 4 | 2 |
| 3 | Электротехника  | 2 |  | 2 |
| 4 | Создание изделий из текстильных материалов | 22 | 22 | 22 |
| 5 | Художественные ремёсла | 8 | 8 | 10 |
| 6 | Технологии исследовательской и опытнической деятельности | 20 | 20 | 20 |
| 7 | Резервные уроки | 2 | 2 | 2 |
|  | **Итого**  | **70** | **70** | **70** |

**Содержание**

**5 класс**

**Раздел «Кулинария» 14 ч**

**Тема. Санитария и гигиена на кухне 2 ч**

*Теоретические сведения.*Санитарно-гигиенические требо­вания к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Пра­вила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухо­да за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Тема. Физиология питания 2 ч**

*Теоретические сведения.*Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

**Тема. Бутерброды и горячие напитки 2 ч**

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­питка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

**Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2 ч**

*Теоретические сведения.*Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продук­тов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология при­готовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема. Блюда из овощей и фруктов 2 ч**

*Теоретические сведения.*Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема**. **Блюда из яиц 2 ч**

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

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

**Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 2 ч**

*Теоретические сведения.*Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 2 ч**

**Тема. Интерьер кухни, столовой 2 ч**

*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). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел «Электротехника» 2 ч**

**Тема 1. Бытовые электроприборы 2 ч**

*Теоретические сведения.*Общие сведения о видах, принци­пе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприбо­ров на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22 ч**

**Тема. Свойства текстильных материалов 4 ч**

*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 и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема. Конструирование швейных изделий 4 ч**

*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 салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкрой­ки. Правила безопасной работы ножницами.

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

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина 4 ч**

*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 заправленной нит­ками.

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема. Технология изготовления швейных изделий 10 ч**

*Теоретические сведения.*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.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособ­ления для ручных работ. Требования к выполнению ручных ра­бот. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок.

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).

Основные операции при машинной обработке изделия: пре­дохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигза­гообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение дета­лей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке). 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.

**Раздел «Художественные ремёсла» 8 ч**

**Тема. Декоративно-прикладное искусство 2 ч**

*Теоретические сведения.*Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

**Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства 2 ч**

*Теоретические сведения.*Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компо­зиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эски­зов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.*За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Тема. Лоскутное шитьё 4 ч**

*Теоретические сведения.*Краткие сведения из истории соз­дания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание дета­лей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со­бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и про­кладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Из­готовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 20 ч**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность 20 ч**

*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 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. Заключительный (аналитический) 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 «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*«Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей се­мьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

**Тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кол-во часов** | **Дата проведения** | **Примечание** |
| **план** | **факт** |
| 1234567891011121314 | **1. Кулинария** Санитария и гигиена на кухне.Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.Физиология питания.***Пр. работа № 1***Правила составления меню.Бутерброды и горячие напитки.***Пр. работа №2*** Приготовление бутербродов и горячих напитков.Блюда из яиц.***Пр. работа №3***Приготовление блюд из яиц.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***Пр. работа №4***Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделийБлюда из овощей и фруктов.***Пр. работа №5***Приготовление блюд из овощей и фруктов.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.***Пр. работа №6***Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. | **14**11111111111111 |  |  |  |
| 1516 | **2. Технологии ведения дома.** Интерьер кухни, столовой.***Пр. работа №7***Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. | **2**11 |  |  |  |
| 1718 | **3. Электротехника.**Бытовые электроприборы.***Пр. работа №8*** Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. | **2**11 |  |  |  |
| 19202122232425262728293031323334353637383940 | **4. Создание изделий из текстильных материалов.****4.1. Элементы материаловедения** Классификация текстильных волокон.***Пр. работа №9*** Определение направления долевой нити в ткани.Общие свойства текстильных материалов.***Пр. работа №10*** Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.**4.2. Элементы машиноведения**Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.***Пр. работа №11*** Упражнения в шитье на швейной машине.Назначе­ние и правила использования регулирующих механизмов***Пр. работа №12*** Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.**4.3. Конструирование и моделирование швейных изделий**Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.***Пр. работа №13***Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.Рас­положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.***Пр. работа №14***Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.**4.4. Технология изготовления швейных изделий**Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкроек.***Пр. работа №15*** Раскладка выкройки на ткани. Раскрой швейного изделия.Понятие о стежке, строчке, шве. Классификация машинных швов.***Пр. работа №16*** Изготовление образцов ручных и машинных швов.Основные операции при ручных работах.***Пр. работа №17*** Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.Основные операции при машинной обработке изделия.***Пр. работа №18*** Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.Основные операции влажно-тепловой обработки ткани.***Пр. работа №19*** Проведение влажно-тепловых работ. | **22****4**1111**4**1111**4**1111**10**1111111111 |  |  |  |
| 4142434445464748 | **5. Художественные ремёсла.**Декоративно-прикладное искусство.***Пр. работа №20*** Изучение и зарисовка образцов рукоделия.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.***Пр. работа №21***  Создание графической композиции, орнамента.Лоскутное шитьё. Возможности лоскутной пластики.***Пр. работа №22*** Изготовление образцов лоскутных узоров.Аппликация и стёжка в лоскутном шитье.***Пр. работа №23*** Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. | **8**11111111 |  |  |  |
| 4950515253545556575859606162636465666768 | **6. Технологии исследовательской и опытнической деятельности.**Определение проблемы. Цель и задачи проектной деятельности.Составные части творческого проекта.Поисковый (подготовительный) этап.***Пр. работа №24*** Формулирование требований к проектному изделию.***Пр. работа № 25***  Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.***Пр. работа №26*** Проработка выбранной лучшей идеи.Технологический этап.***Пр. работа №27*** Разработка конструкции и технологии изготовления изделия.Подбор материалов и инструментов. Организация рабочего места.***Пр. работа № 28***Разработка технологической карты изготовления изделия.***Пр. работа № 29***Подсчёт затрат на изготовление.***Пр. работа № 30*** Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.Заключительный (аналитический) этап.***Пр. работа № 31*** Окончательная отделка готового изделия.Испытание изделия.***Пр. работа № 32*** Оценка качества проектирования (самооценка).Обработка и оформление проектного материала.Составление портфолио.Разработка электронной презентации.Презентация и защита творческого проекта.. | **20**111111111 11111111111 |  |  |  |
| 6970 | Резервный урок.Резервный урок. | 11 |  |  |  |
|  | **Итого: 70 часов** |  |  |  |  |

**Содержание**

**6 класс**

**Раздел «Кулинария» 14 ч**

**Тема**. **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 4 ч**

*Теоретические сведения.*Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углево­дов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, про­дуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Выма­чивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных про­дуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

**Тема**. **Блюда из мяса 4 ч**

*Теоретические сведения.*Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани­тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвен­тарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

**Тема. Блюда из птицы 2 ч**

*Теоретические сведения.*Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе­ния качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление блюда из птицы.

**Тема. Заправочные супы 2 ч**

*Теоретические сведения.*Значение супов в рационе пита­ния. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление го­тового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление заправочного супа.

**Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду 2 ч**

*Теоретические сведения.*Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4 ч**

**Тема. Интерьер жилого дома 2 ч**

*Теоретические сведения.*Понятие о жилом помещении: жи­лой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирова­ние пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комна­ты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Выполнение электронной презентации «Декоративное оформ­ление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовле­ние макета оформления окон.

**Тема. Комнатные растения в интерьере 2 ч**

*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.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, рас­тения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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 садовник.

*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» 22 ч**

**Тема. Свойства текстильных материалов 2 ч**

*Теоретические сведения.*Классификация текстильных воло­кон 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 сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема. Конструирование швейных изделий 4 ч**

*Теоретические сведения.*Понятие о плечевой одежде. По­нятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Опреде­ление размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовле­ния плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

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

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

**Тема. Моделирование швейных изделий 2 ч**

*Теоретические сведения.*Понятие о моделировании одеж­ды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горло­вины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по кос­тюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина 2 ч**

*Теоретические сведения.*Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполад­ки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

**Тема. Технология изготовления швейных изделий 12 ч**

*Теоретические сведения.*Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из про­кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помо­щью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соеди­нение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ни­точное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётыва­ние.

Основные машинные операции: присоединение мелкой де­тали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка при­пусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после при­мерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк­тор.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла» 8 ч**

**Тема. Вязание крючком 4 ч**

*Теоретические сведения.*Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия.

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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема. Вязание спицами 4 ч**

*Теоретические сведения.*Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 20 ч**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность 20 ч**

*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 «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*«Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготов­ление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обе­да», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др.

**Тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема**  | **Кол-во часов** | **Дата проведения** | **Примечания**  |
| **план** | **факт** |
| 12345678910 1112 1314 | **1. Кулинария.** **1.1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.***Пр. работа № 1*** Приготовление блюда из рыбы.Признаки доброкачественности рыбы.***Пр. работа №2*** Приготовление блюд из морепродуктов.**1.2. Блюда из мяса.**Значение мясных блюд в питании.***Пр. работа №3*** Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.Виды механической и тепловой обработки мяса.***Пр. работа №4*** Приготовление блюда из мяса.**1.3. Блюда из птицы.**Блюда из птицы. Виды тепловой обработки.***Пр. работа №5*** Приготовление блюда из птицы.**1.4. Заправочные супы.**Заправочные супы и их роль в рационе питания.***Пр. работа №6*** Приготовление заправочного супа.Приготовление обеда. Сервировка стола.***Пр. работа №7*** Составление меню. Сервировка стола к обеду. | **14****4**1111**4** 1111**2**11**2**1111 |  |  |  |
| 15161718 | **2. Технологии домашнего хозяйства.**Интерьер жилого дома.***Пр. работа № 8*** Изготовление макета оформления окон.Комнатные растения в интерьере.***Пр. работа №9*** Перевалка (пересадка) комнатных растений. | **4**1111 |  |  |  |
| 19202122232425262728293031323334353637383940 | **3. Создание изделий из текстильных материалов.****3.1. Элементы материаловедения.**Свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения.***Пр. работа №8*** Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.**3.2. Конструирование и моделирование швейных изделий.**Понятие о плечевой одежде.***Пр. работа № 11*** Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.Определение размеров фигуры человека.***Пр. работа №12***  Построение чертежа швейного изделия с цельнокроёным рукавом.Моделирование швейных изделий.***Пр. работа № 13*** Моделирование выкройки проектного изделия.**3.3. Элементы машиноведения.**Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины ***Пр. работа №14*** Устранение дефектов машинной строчки.**3.4. Технология изготовления швейных изделий.**Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроёным рукавом.***Пр. работа №15*** Раскрой швейного изделия.Понятие о дублировании деталей кроя.***Пр. работа №16***Дублирование деталей клеевой прокладкой.Основные ручные и машинные операции.***Пр. работа №17***Обработка горловины подкройной обтачкой.Последовательность изготовления плечевой одежды.***Пр. работа №18***Обработка отдельных деталей проектного изделия***Пр. работа № 19*** Подготовка и проведение примерки плечевого изделия.***Пр. работа №20*** Устранение дефектов после примерки.***Пр. работа №21*** Обработка нижнего среза изделия.***Пр. работа №22*** Окончательная отделка изделия. | **22****2**11**6**111111**2**11**12**111111111111 |  |  |  |
| 4142434445464748 | **4. Художественные ремёсла.****4.1. Вязание крючком.**Вязаные изделия в современном мире.***Пр. работа № 23***Вязание полотна.Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.***Пр. работа №24***Вязание по кругу.**4.2. Вязание спицами.*****Пр. работа №25*** Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.***Пр. работа №26*** Выполнение образцов вязок по схемам.***Пр. работа №27*** Вязание цветных узоров.***Пр. работа №28*** Разработка схемы жаккардового узора. | **8****4**1111**4**1111 |  |  |  |
| 4950515253545556575859606162636465666768 | **5. Технологии творческой и опытнической деятельности.**Определение проблемы. Цель и задачи проектной деятельности.Составные части творческого проекта.Поисковый (подготовительный) этап.***Пр. работа №24*** Формулирование требований к проектному изделию.***Пр. работа № 25***  Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.***Пр. работа №26*** Проработка выбранной лучшей идеи.Технологический этап.***Пр. работа №27*** Разработка конструкции и технологии изготовления изделия.Подбор материалов и инструментов. Организация рабочего места.***Пр. работа № 28***Разработка технологической карты изготовления изделия.***Пр. работа № 29***Подсчёт затрат на изготовление.***Пр. работа № 30*** Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.Заключительный (аналитический) этап.***Пр. работа № 31*** Окончательная отделка готового изделия.Испытание изделия.***Пр. работа № 32*** Оценка качества проектирования (самооценка).Обработка и оформление проектного материала.Составление портфолио.Разработка электронной презентации.Презентация и защита творческого проекта.. | **20**11111111111111111111 |  |  |  |
| 6970 | Резервный урокРезервный урок | 11 |  |  |  |
|  | **Итого: 70 часов** |  |  |  |  |

**Содержание**

**7 класс**

**Раздел «Кулинария» 12 ч**

**Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2 ч**

*Теоретические сведения.*Значение молока и кисломолоч­ных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) моло­ко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молоч­ных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кис­ломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Техно­логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Про­фессия мастер производства молочной продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

**Тема. Изделия из жидкого теста 2 ч**

*Теоретические сведения.*Виды блюд из жидкого теста. Про­дукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изде­лий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабора­торными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема. Виды теста и выпечки 4 ч**

*Теоретические сведения.*Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Элек­трические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для прянич­ных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология при­готовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема. Сладости, десерты, напитки 2 ч**

*Теоретические сведения.*Виды сладостей: цукаты, конфе­ты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет 2 ч**

*Теоретические сведения.*Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. По­дача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласитель­ных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работа.*Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 2 ч**

**Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере 1 ч**

*Теоретические сведения.*Роль освещения в интерьере. По­нятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминес­центные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, дос­тоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освеще­ния. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, на­стольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Совре­менные системы управления светом: выключатели, переключа­тели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Разме­щение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работ.*Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

**Тема. Гигиена жилища 1 ч**

*Теоретические сведения.*Значение в жизни человека со­блюдения и поддержания чистоты и порядка. 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 моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «Электротехника» 2 ч**

*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. Робот-пылесос. Поня­тие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*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 «Создание изделий из текстильных материалов» 22 ч**

**Тема. Свойства текстильных материалов 2 ч**

*Теоретические сведения.*Классификация текстильных хими­ческих волокон. Способы их получения. Виды и свойства искус­ственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

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

**Тема. Конструирование швейных изделий 2 ч**

*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 машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в нату­ральную величину.

**Тема. Моделирование швейных изделий 2 ч**

*Теоретические сведения.*Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделиро­вание юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. По­лучение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина 2 ч**

*Теоретические сведения.*Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

**Тема. Технология изготовления швейных изделий 14 ч**

*Теоретические сведения.*Технология изготовления поясно­го швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Крите­рии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, бу­лавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой проклад­кой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление по­догнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машин­ных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с откры­тым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-мол­нией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устра­нение дефектов после примерки.

Последовательность 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 работа.*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.

**Раздел «Художественные ремёсла» 10 ч**

**Тема. Ручная роспись тканей 4 ч**

*Теоретические сведения.*Понятие о ручной росписи тка­ней. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Тех­нология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свобод­ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема. Вышивание 6 ч**

*Теоретические сведения.*Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология вы­полнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и верти­кальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атлас­ная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лента­ми. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформле­ние готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петель­ными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узел­ком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 20 ч**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельности 20 ч**

*Теоретические сведения.*Цель и задачи проектной деятель­ности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.*Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*«Умный дом», «Ком­плект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «По­дарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

 **Тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема**  | **Кол-во часов** | **Дата проведения** | **Примечания**  |
| **план** | **факт** |
| 123456789101112 | **1. Кулинария.** **1.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека***Пр. работа № 1*** Приготовление блюда из творога.**1.2. Виды теста и выпечки.**Изделия из жидкого теста.***Пр. работа №2*** Приготовление блинчиков, оладий.Изделия из песочного и бисквитного теста.***Пр. работа №3***Выпечка и оформление торта.Изделия из слоёного и заварного теста.***Пр. работа №4*** Выпечка пирожных, сервировка стола к чаю.**1.3. Сладкие блюда и десерты.**Сладости, десерты, напитки.***Пр. работа №5*** Приготовление и украшение десертных блюд.**1.4. Праздничный сладкий стол.**Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.***Пр. работа №6*** Сервировка сладкого стола. | **12****2**11**6** 111111**2**11**2**11 |  |  |  |
| 1314 | **2. Технологии домашнего хозяйства.**Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.Гигиена жилища.. | **2**11 |  |  |  |
| 1516 | **3. Электротехника.**Электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении.***Пр. работа №7*** Подбор бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. | **2**11 |  |  |  |
| 17181920212223242526272829303132333435363738 | **4. Создание изделий из текстильных материалов.****4.1. Элементы материаловедения.** Свойства текстильных материалов из химических волокон.***Пр. работа №8*** Изучение свойств тканей из химических волокон. **4.2. Конструирование и моделирование швейных изделий.**Понятие о поясной одежде.***Пр. работа №9***Снятие мерок и построение чертежа поясного изделия.Моделирование швейных изделий.***Пр. работа № 10***Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.**4.3. Элементы машиноведения.**Уход за швейной машиной: чистка и смазка.***Пр. работа №11***Приспособления к швейной машине и их использование.**4.4. Технология изготовления швейных изделий.**Технология изготовления поясного швейного изделия.***Пр. работа №12***Раскрой швейного изделия и дублирование деталей клеевой прокладкой.Основные ручные и машинные операции.***Пр. работа №13*** Изготовление образцов ручных и машинных работ.Технология обработки застёжки юбки.***Пр. работа №14*** Обработка шва юбки с застёжкой-молнией.Технология обработки складок, защипов, вытачек***Пр. работа №15*** Обработка складок, защипов, вытачекПодготовка и проведение примерки поясного изделия. Устранение дефектов.***Пр. работа №16***Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.***Пр. работа №17*** Обработка нижнего среза изделия..***Пр. работа №18***Обработка прорезной петли и пришивание пуговицы. Окончательная отделка готового изделия.***Пр. работа №19*** Влажно-тепловая обработка изделия | **22****2**11**4**1111**2**11**14**11111111111111 |  |  |  |
| 39404142434445464748 | **5. Художественные ремёсла.****5.1. Ручная роспись тканей.**Технология горячего батика.***Пр. работа № 19***Выполнение образца в технике узелкового батика.Технология холодного батика. Особенности выполнения свободной росписи.***Пр. работа №20***Выполнение образца в технике холодного батика.**5.2. Вышивание.**Технология выполнения простейших ручных декоративных швов.***Пр. работа №21*** Выполнение образцов швов прямыми, петельными, крестообразными и косыми стежками.***Пр. работа №22***Выполнение образца вышивки в технике крест.***Пр. работа №23***Выполнение образца вышивки гладью, французским узелком и рококо.***Пр. работа №24*** Швы, используемые в вышивке лентами.***Пр. работа №25*** Выполнение образца вышивки атласными лентами. | **10****4**1111**6**111111 |  |  |  |
| 4950515253545556575859606162636465666768 | **6. Технологии творческой и опытнической деятельности.**Определение проблемы. Цель и задачи проектной деятельности.Составные части творческого проекта.Поисковый (подготовительный) этап.***Пр. работа №26***Формулирование требований к проектному изделию.***Пр. работа № 27*** Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.***Пр. работа №28***Проработка выбранной лучшей идеи.Технологический этап.***Пр. работа №29***Разработка конструкции и технологии изготовления изделия.Подбор материалов и инструментов. Организация рабочего места.***Пр. работа № 30***Разработка технологической карты изготовления изделия.***Пр. работа № 31***Подсчёт затрат на изготовление.***Пр. работа № 32*** Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.Заключительный (аналитический) этап.***Пр. работа № 33*** Окончательная отделка готового изделия.Испытание изделия.***Пр. работа № 34*** Оценка качества проектирования (самооценка).Обработка и оформление проектного материала.Составление портфолио.Разработка электронной презентации.Презентация и защита творческого проекта.. | **20**11111111111111111111 |  |  |  |
| 6970 | Резервный урокРезервный урок | 11 |  |  |  |
|  | **Итого: 70 часов** |  |  |  |  |