|  |
| --- |
| Приложение  к приказу  МКОУ «Специальная школа № 64»  от 31.08.2019г. № 149 |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета**

«ТЕХНОЛОГИЯ»

(5-8 классы)

на 2019-2020 учебный год

часов по программе 204

Составитель: учитель технологии Пархомук Л.Г.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Личностные:** • 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:** • алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-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;

•  согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

• объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

• оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• 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 познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные:** • осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

•овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

•овладения средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

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

•развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

• формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**5 класс**

**Введение (2 часа)**

Цели, задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Последовательность его изучения. Школьные учебные мастерские – правила внутреннего распорядка в мастерской. Организация труда и оборудование рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасного труда. Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности. Влияние технологии на окружающий природный и искусственный мир. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.

**Раздел 1. Кулинария (12 часов**)

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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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.

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

Пищевая (питательная) ценность овощей. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. 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 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.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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. 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.*

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

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.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел №2. Создание изделий из текстильных материалов. (30 часов)**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. 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.

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. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Художественное моделирование, виды эскизных зарисовок рабочей одежды. Виды художественной отделки. Цветовая гамма изделия с учетом индивидуальных особенностей человека. Моделирование выбранных фасонов швейного изделия по основе. Подготовка выкройки к раскрою.

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 с портновскими булавками.

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).

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. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки, 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.

Упражнение в шитье на швейной машине без заправки нитей. Заправка машины. Упражнение в шитье на машине, заправленной нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнение закрепок.

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. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Выбор режима влажно-тепловой обработки.

Технология выполнения копировальных стежков для переноса линий на деталях кроя. Подготовка деталей кроя к смётыванию.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных работ.

Изготовление образцов машинных швов.

Проведение влажно-тепловых работ.

Подготовка деталей кроя к смётыванию.

Обработка накладного кармана, ВТО.

Соединение кармана с нижней частью фартука.

Обработка нижнего и боковых срезов фартука.

Обработка верхнего среза фартука.

**Раздел №3. Художественные ремесла (12 часов)**

Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

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, их подготовка 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.*

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел №4. Оформление интерьера (4 часа)**

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. 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 на ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Выполнение лоскутной салфетки или прихватки.

**Раздел №5. Творческая проектная деятельность (8 часов)**

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 проектному изделию. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**6 класс**

**Раздел №1. Кулинария (14 часов)**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки. Технология приготовления молочных каш и супов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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, отвечающего здоровому образу жизни.

Приготовление молочного супа, каши или блюда из творога.

Приготовление блюда из рыбы.

Приготовление блюда из мяса.

Приготовление заправочного супа.

Приготовление изделий из теста.

Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду.

**Раздел №2. Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)**

Классификация натуральных волокон животного происхождения: шерсти и шелка. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения. Виды ткани, нетканых материалов и трикотаж. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Технология выполнения бельевых швов: двойной, запошивочный.

Понятие о плечевой одежде. Стиль, силуэт в 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.

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.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами 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 (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). 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 застёжкой 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств тканей из шерсти и шелка.

Определение видов переплетения.

Устранение дефектов машинной строчки.

Замена иглы швейной машины.

Выполнение образцов бельевых швов.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

**Раздел №3. Художественные ремесла(12 часов).**

Знакомство с историей русской вышивки, образцами народного творчества, современными изделиями. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Швы «вперед иголку», «за иголку», петельный, стебельчатый, тамбурный. 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. 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 с использованием швов: «вперед иголку», «за иголку», петельным, стебельчатым, тамбурным.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью.

**Раздел №4 Оформление интерьера (4 часа).**

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 детской комнаты или 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».

Изготовление макета оформления окон.

Выполнение эскиза планировки детской комнаты или комнаты подростка.

**Раздел №5 Творческая проектная деятельность (8 часов).**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов.

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов*: «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Подарок своими руками», «Вышиваем элементы интерьера» и др.

**7 класс**

**Раздел №1 Кулинария (10 часов).**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов, посуды и столового белья . Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу.

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Сладкий стол-фуршет.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом и пользования приборами. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Правила приглашения гостей. Поздравительные открытки и пригласительные билеты.

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Разработка поздравительных открыток и пригласительных билетов с помощью ПК.

**Раздел №2 Создание изделий из текстильных материалов (14 часов).**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой и клиньевой юбок.

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.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 по своим меркам.

Построение чертежа клиньевой юбки в масштабе 1:4 по своим меркам.

Моделирование юбок.

Расчет количества ткани на юбку.

Подготовка выкройки юбки к раскрою.

**Раздел №3 Художественные ремесла (22 часа).**

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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Ассортимент изделий, связанных на спицах. 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. Платочное, чулочное вязание и резинка. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом и без.

Выполнение вязания по кругу.

Выполнение полотна платочного вязания.

Выполнение полотна чулочного вязания.

Вязание резинки.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Раздел №4. Оформление интерьера (6часов).**

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

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

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

**Раздел №5. Творческая проектная деятельность (16часов).**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов.

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов*: «Уютный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Меню для пикника», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Вяжем аксессуары крючком и спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела/ темы | Количество  часов | Контрольные мероприятия, лабораторные работы |
|  | **Введение** | **2часа** |  |
| 1  2 | Введение в предмет «Технология»  Технология в жизни человека. | 1  1 |  |
|  | **I Раздел « Кулинария»** | **12часов** |  |
| 3  4 | Санитария и гигиена на кухне.  Безопасные приемы работы на кухне. Физиология питания. | 1  1 |  |
| 5  6 | Бутерброды и горячие напитки.  Приготовление бутербродов и горячих напитков. | 1  1 | Практическая работа |
| 7  8 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.  Приготовление блюд из круп или макаронных изделий. | 1  1 | Практическая работа |
| 9  10 | Блюда из сырых овощей, способы обработки.  Приготовление блюда из овощей. | 1  1 | Практическая работа |
| 11  12 | Блюда из вареных овощей, способы обработки.  Приготовление блюда из овощей. | 1  1 | Практическая работа |
| 13  14 | Блюда из яиц. Сервировка стола к завтраку.  Правила поведения за столом. | 1  1 | Практическая работа |
|  | **II Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»** | **30часов** |  |
| 15  16 | Классификация текстильных волокон.  Натуральные растительные волокна. | 1  1 |  |
| 17  18 | Свойства х/б и льняных тканей.  Лицевая и изнаночная сторона. | 1  1 | Практическая работа |
| 19  20 | Снятие размерных признаков.  Запись результатов измерений. | 1  1 | Практическая работа |
| 21  22 | Расчет конструкции фартука по формулам.  Построение основы чертежа фартука в М1:4 | 1  1 |  |
| 23  24 | Моделирование фартука на основе.  Подготовка выкройки к раскрою. | 1  1 |  |
| 25  26 | Подготовка ткани к раскрою.  Раскладка деталей фартука на ткани. Раскрой. | 1  1 | Практическая работа |
| 27  28 | Терминология ручных работ.  Технология выполнения ручных стежков. | 1  1 | Практическая работа |
| 29  30 | Проведение влажно-тепловых работ.  Терминология. | 1  1 | Практическая работа |
| 31  32 | Современная бытовая швейная машина.  Организация рабочего места. ТБ при работе на швейной машине. | 1  1 |  |
| 33  34 | Подготовка швейной машины к работе.  Заправка верхней и нижней нити. | 1  1 |  |
| 35  36 | Виды машинных швов.  Выполнение ломанных и параллельных строчек. | 1  1 |  |
| 37  38 | Подготовка деталей кроя к обработке.  Сметывание и отделка фартука. | 1  1 | Практическая работа |
| 39  40 | Обработка накладного кармана.  Соединение накладного кармана с нижней частью фартука. | 1  1 | Практическая работа |
| 41  42 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука.  Окончательная обработка фартука. | 1  1 | Практическая работа |
| 43  44 | Урок праздник первого изделия.  Защита проекта. | 1  1 | Защита проекта |
|  | **III Раздел Художественные ремесла** | **12часов** |  |
| 45  46 | Декоративно-прикладное искусство.  Экскурсия в школьный музей. | 1  1 |  |
| 47  48 | Понятие орнамента.  Цветовые сочетания в орнаменте. Зарисовка образцов. | 1  1 | Практическая работа |
| 49  50 | История создания изделий из лоскута.  Материалы для лоскутного шитья. | 1  1 |  |
| 51  52 | Лоскутное шитье по шаблонам.  Создание лоскутного верха. | 1  1 |  |
| 53  54 | Аппликация и стежка в лоскутном шитье.  Соединение лоскутного верха с подкладкой. | 1  1 |  |
| 55  56 | Обработка срезов лоскутного изделия.  Окончательная отделка. | 1  1 |  |
|  | **IV Раздел Оформление интерьера** | **4часа** |  |
| 57  58 | Понятие об интерьере.  Разработка и создание интерьера кухни. | 1  1 |  |
| 59  60 | Декоративное оформление кухни.  Современные стили в оформлении кухни. | 1  1 |  |
|  | **V Раздел Творческая проектная деятельность** | **8часов** |  |
| 61  62 | Понятие о творческой проектной деятельности.  Цели и задачи проектной деятельности. | 1  1 |  |
| 63  64 | Этапы выполнения проекта.  Поисковый и технологический этап проекта. | 1  1 |  |
| 65  66 | Заключительный этап проекта.  Анализ работы над проектом. | 1  1 |  |
| 67  68 | Подготовка презентации для защиты.  Защита проекта. | 1  1 |  |

**6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела/темы | Количество часов | Контрольные мероприятия, лабораторные работы |
|  | **I Раздел Кулинария** | **14 часов** |  |
| 1  2 | Вводное занятие. Физиология питания.  Правила техники безопасности. | 1  1 |  |
| 3  4 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов.  Кулинарные блюда из творога. | 1  1 | Практическая работа |
| 5  6 | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.  Технология приготовления блюд из рыбы. | 1  1 | Практическая работа. |
| 7  8 | Значение мясных блюд в питании.  Технология приготовления блюд из мяса. | 1  1 | Практическая работа |
| 9  10 | Виды тепловой обработки птицы.  Технология приготовления блюд из птицы. | 1  1 | Практическая работа |
| 11  12 | Значение супов в рационе питания.  Технология приготовления супа. | 1  1 | Практическая работа |
| 13  14 | Виды блюд из жидкого теста.  Технология приготовления блинов, оладий. | 1  1 | Практическая работа |
|  | **II Раздел Создание изделий из текстильных материалов** | **30часов** |  |
| 15  16 | Классификация натуральных волокон.  Свойства натуральных волокон: шерсть, шелк. | 1  1 | Практическая работа |
| 17  18 | Виды ткани, нетканые материалы, трикотаж.  Ткацкие переплетения: саржевое, сатиновое. | 1  1 | Лабораторная работа |
| 19  20 | Устройство машинной иглы.  Подбор игл и ниток в зависимости от ткани. | 1  1 |  |
| 21  22 | Неполадки в работе швейной машины.  Причины и способы устранения. | 1  1 | Практическая работа |
| 23  24 | Выполнение машинных швов.  Регулировка натяжения верхней и нижней нитей. | 1  1 |  |
| 25  26 | Понятия о плечевой одежде.  Стиль, силуэт в одежде. | 1  1 |  |
| 27  28 | Снятие мерок с фигуры.  Составление инструкционной карты. | 1  1 |  |
| 29  30 | Расчет конструкции ночной сорочки по формулам  Построение чертежа в М 1:4. | 1  1 |  |
| 31    32 | Построение ночной сорочки в натуральную величину. Практическая работа. | 1  1 | Практическая работа |
| 33  34 | Моделирование изделия на основе ночной сорочки.  Выбор модели. | 1  1 |  |
| 35  36 | Подготовки выкройки к раскрою.  Расчет количества ткани на изделия. | 1  1 |  |
| 37  38 | Раскрой ночной сорочки.  Подготовка деталей кроя к обработке. | 1  1 | Практическая работа |
| 39  40 | Подготовка изделия к первой примерке.  Обработка боковых и плечевых швов. | 1  1 | Практическая работа |
| 41  42 | Обработка горловины изделия.  Обработка низа рукавов. | 1  1 | Практическая работа |
| 43  44 | Обработка низа изделия.  Окончательная отделка изделия. | 1  1 | Практическая работа |
|  | **III Раздел Художественные ремесла** | **12часов** |  |
| 45  46 | История русской вышивки.  Инструменты и приспособления для вышивки. | 1  1 |  |
| 47  48 | Подготовка ткани к вышивке.  Технология выполнения стежков. | 1  1 | Практическая работа |
| 49  50 | Счетные стежки.  Технология выполнения: полукрест, крест. | 1  1 | Практическая работа |
| 51  52 | Выбор схемы для вышивания.  Вышивка крестом. | 1  1 | Практическая работа |
| 53  54 | Материалы и инструменты для вышивки гладью.  Атласная и штриховая гладь. | 1  1 |  |
| 55  56 | Способы обработки готового изделия.  Оформление готовой работы. | 1  1 |  |
|  | **IV Раздел Оформление интерьера** | **4часа** |  |
| 57  58 | Понятие о жилом помещение.  Зонирование пространства жилого дома. | 1  1 |  |
| 59  60 | Декоративное оформление интерьера.  Выполнение эскиза детской комнаты. | 1  1 | Практическая работа |
|  | **V Раздел Творческая проектная деятельность** | **8часов** |  |
| 61    62 | Индивидуальные и коллективные творческие проекты.  Цели и задачи проектной деятельности. | 1  1 |  |
| 63  64 | Этапы выполнения проекта.  Поисковый и технологический этап. | 1  1 |  |
| 65  66 | Заключительный этап проекта.  Определение затрат на изделие. | 1  1 |  |
| 67  68 | Подготовка презентации.  Защита творческого проекта. | 1  1 | Защита проекта |

**7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела/темы | Количество часов | Контрольные мероприятия, лабораторные работы |
|  | **I Раздел Кулинария** | **10часов** |  |
| 1  2 | Вводное занятие. Правила техники безопасности.  Физиология питания. | 1  1 |  |
| 3 | Сервировка стола к обеду, ужину. Набор столовых приборов. | 1 | Практическая работа |
| 5  6 | Способы складывания салфеток.  Правила пользования столовыми приборами. | 1  1 | Практическая работа |
| 7  8 | Меню сладкого стола.  Приготовление сладких блюд без выпечки. | 1  1 | Практическая работа |
| 9  10 | Фрукты и ягоды .Сладкие блюда.  Приготовление фруктового салата. | 1  1 | Практическая работа |
|  | **II Раздел Создание изделий из текстильных материалов.** | **14часов** |  |
| 11  12 | Классификация текстильных волокон.  Способы их получения. | 1  1 |  |
| 13  14 | Свойства искусственных и синтетических тканей.  Нетканые материалы. | 1  1 | Практическая работа |
| 15  16 | Технология производства химических волокон. Сложные переплетения. | 1  1 | Лабораторная работа |
| 17  18 | Понятие о поясной одежде.  Снятие мерок с фигуры. | 1  1 | Практическая работа |
| 19  20 | Построение чертежа прямой и клиньевой юбки.  Работа по инструкционной карте. М1:4 | 1  1 |  |
| 21  22 | Моделирование юбок.  Расчет количества ткани на юбку. | 1  1 | Практическая работа |
| 23  24 | Подготовка ткани к раскрою.  Раскрой юбки. | 1  1 | Практическая работа |
|  | **III Раздел Художественные ремесла** | **22часа** |  |
| 25  26 | История старинного рукоделия –вязания.  Материалы и инструменты для вязания. | 1  1 |  |
| 27  28 | Вязаные изделия в современной моде.  Организация рабочего места при вязании. | 1  1 |  |
| 29  30 | Расчет количества петель для изделия.  Основные виды петель для вязания крючков. | 1  1 |  |
| 31  32 | Условные обозначения при вязании.  Вязание полотна. Начало вязания. | 1  1 | Практическая работа |
| 33  34 | Вязание рядами.  Основные способы вывязывания петель. | 1  1 | Практическая работа |
| 35  36 | Вязания по кругу.  Способы вязания по кругу. | 1  1 | Практическая работа |
| 37  38 | Ассортимент изделий, связанных на спицах.  Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | 1  1 | Практическая работа |
| 39  40 | Применение схем узоров.  Вязание по схемам. | 1  1 | Практическая работа |
| 41  42 | Кромочные, лицевые и изнаночные петли.  Закрытие петель последнего ряда. | 1  1 | Практическая работа |
| 43  44 | Платочное, чулочное вязание.  Вязание резинки. | 1  1 | Практическая работа |
| 45  46 | Вязание цветных узоров.  Создание схем для вязания. | 1  1 |  |
|  | **IV Раздел Оформление интерьера** | **6часов** |  |
| 47  48 | Понятие о фитодизайне.  Роль комнатных растений в интерьере. | 1  1 |  |
| 49  50 | Размещение комнатных растений в интерьере.  Уход за комнатными растениями. | 1  1 | Практическая работа |
| 51  52 | Роль освещения в интерьере.  Виды светильников. | 1  1 |  |
|  | **V Раздел Творческая проектная деятельность.** | **16часов** |  |
| 53  54 | Понятие о творческой проектной деятельности.  Цели и задачи проектной деятельности в 7 классе. | 1  1 |  |
| 55  56 | Составные части годового творческого проекта.  Выбор проекта. | 1  1 |  |
| 57  58 | Подготовительный этап.  Технологический этап. | 1  1 |  |
| 59  60 | Заключительный этап.  Подготовка проекта к защите. | 1  1 |  |
| 61  62 | Определение затрат на изготовление проектного  изделия. | 1  1 |  |
| 63  64 | Испытание проектных изделий. Итоговое тестирование | 1  1 |  |
| 65  66 | Подготовка презентации.  Подготовка пояснительной записки. | 1  1 |  |
| 67  68 | Защита творческого проекта. Итоговое занятие | 1  1 | Защита проекта |