****

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по Технологии (обслуживающий труд) составлена для 5-8 классов на основе федерального государственного образовательного стандарта, основной образовательной программы основного общего образования МКОУ «Таборинская средняя общеобразовательная школа», примерной программы основного общего образования по Технологии (обслуживающий труд) с учетом авторской программы по «Технологии» (обслуживающий труд). О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: Москва «Дрофа».

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

* [Технология. Обслуживающий труд. 5 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцк](javascript:selectPos('Линия%20учебно-методических%20комплектов%20)ая.- М.: Дрофа, 2012. – 254, (2) с.: ил.
* Технология. Обслуживающий труд. 6 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. – 287, (1) с.: ил.
* Технология. Обслуживающий труд. 7 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. – 204, (2) с.: ил.

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

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

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

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или об­щественно значимых изделий;

* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, безопасными приемами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления, про­странственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникатив­ных и организаторских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленнос­ти, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; ува­жительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* получение опыта применения политехнических и технологических зна­ний и умений в самостоятельной практической деятельности

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

* ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жиз­ни, с деятельностью человека по преобразованию материа­лов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
* обучение исследованию потребностей людей и поиску пу­тей их удовлетворения.
* формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограни­ченности ресурсов с учетом требований дизайна и возмож­ностей декоративно-прикладного творчества.
* ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.
* развитие творческой, активной, ответственной и предпри­имчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
* подготовка выпускников к профессиональному самоопреде­лению и социальной адаптации.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

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

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

Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;

- распространенные технологии современного производства;

- культура и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической информации;

- основы черчения, графики, дизайна;

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

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;

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

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

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

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

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

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

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность безконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется *техносферой* и является главной составляющей окружающей человека действительности. В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает *170 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе:*

*в 5 и 6 классах – по 70 часов, из расчета 2 часа в неделю, предусмотрено проведение 2-х контрольных работ;*

*в 7 классе – 35 час, из расчета 1 час в неделю*, *предусмотрено проведение контрольной работы;*

в 8 классе- 35 часов, из расчёта 1 час в неделю, *предусмотрено проведение контрольной работы;*

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

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

Темы проектных работ для обучающихся 5 класса:

1. Кукла из лоскутков.
2. Игольница.
3. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
4. Отделка швейного изделия вышивкой.
5. Изготовление фартука.

Темы проектных работ для обучающихся 6 класса:

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
4. Эскиз интерьера кухни.

Темы проектных работ для обучающихся 7 класса:

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздников (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Темы проектных работ для обучающихся 8 класса:

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике вязания.
3. Изготовление поясного изделия.
4. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Внеурочная деятельность по предмету предусматривается в формах: олимпиады, конкурсы и т. д.

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

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

**освоения учебного предмета «Технология»**

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

**Личностные результаты:**

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

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

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

**Метапредметные результаты:**

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

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

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

**Планируемые результаты изучения технологии**

**5 класс**

Выпускник научится:

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

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

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

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

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

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

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

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

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

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

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

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

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

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

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

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

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

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

**6 класс**

Выпускник научится:

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

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

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

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

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

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

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

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

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

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

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

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

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

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

**7 класс**

Выпускник научится:

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

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

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

- контролировать ход и результаты выполнения проекта;

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

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

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

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

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

- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*

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

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

**8 класс**

Выпускник научится:

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

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

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

- *определять основные стили в одежде и современные направления моды;*

- *планировать профессиональную карьеру;*

- *рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;*

- *ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;*

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

**Содержание учебного предмета «Технология»**

**5 класс (70 часов)**

**Тема 1. Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность(2 час)**

**Основные теоретические сведения**

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

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

**Практические работы**

Организация рабочего места.

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

**Варианты объектов труда.**

Рабочее место в учебной мастерской.

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

**Раздел 1. Кулинария (14ч.)**

**Тема 2. Санитария и гигиена (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения

пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

**Практическая работа**

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

**Тема 3. Физиология питания (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

**Практические работы**

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

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

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

**Основные теоретические сведения**

***Бутерброды.***Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

***Горячие напитки***

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

**Практические работы**

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Примерный перечень блюд**

Бутерброд со сливочным маслом и сыром.

Закрытый бутерброд с сыром или мясом.

Сандвичи из филе жареной курицы с огурцом.

Бутерброд с мясными продуктами.

**Тема 5. Блюда из яиц (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

**Практические работы**

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Приготовление блюда из яиц.

**Примерный перечень блюд**

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

Яичница глазунья.

Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

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

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

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

***Механическая обработка овощей***

Санитарные условия механической обработки овощей.

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

***Приготовление блюд из свежих овощей***

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

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

**Практические работы**

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

**Примерный перечень блюд**

Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

Салат из редьки с огурцами и сметаной.

**Тема 7. Блюда из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

***Приготовление блюд из вареных овощей***

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

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

**Практические работы**

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

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

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

**Примерный перечень блюд**

Салат из отварной свеклы с изюмом.

Винегрет зимний постный.

Картофель отварной с маслом и зеленью.

Картофель, сваренный в молоке.

Картофель, сваренный на пару.

**Тема 8. Сервировка стола. Этикет.**

**Основные теоретические сведения**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими.

Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

**Тема 9. Интерьер кухни, столовой (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

**Практические работы**

Выполнение эскиза интерьера кухни.

Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (34ч.)**

**Тема 10. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Изучение свойств нитей основы и уткà.

Определение направления долевой нити в ткани.

**Тема 11. Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца полотняного переплетения.

**Тема 12. Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

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

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

**Практические работы**

Знакомство с устройством швейной машины.

**Тема 13. Подготовка швейной машины к работе (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

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

**Практические работы**

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

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

**Контрольная работа за 1 полугодие (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

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

**Основные теоретические сведения**

Виды фартуков.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

**Тема 16. Моделирование швейных изделий (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

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

**Практические работы**

Моделирование фартука выбранного фасона.

**Тема 17. Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

**Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

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

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

**Тема 19. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка деталей кроя к обработке (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

**Практические работы**

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

**Тема 20. Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 21. Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 22. Технология изготовления швейных изделий. Обработка накладных карманов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 23. Технология изготовления швейных изделий. Соединение карманов с фартуком (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Сборка изделия. Выполнение закрепок на швейной машине.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 24. Технология изготовления швейных изделий. Обработка верхнего среза фартука (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Обработка деталей пояса. Соединение пояса с верхней частью фартука.

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

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

**Обработка боковых и нижней сторон фартука (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

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

**Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

**Раздел 3. Художественные ремесла (10ч.)**

**Тема 27. Декоративно-прикладное искусство (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Изготовление сувениров к праздникам.

**Тема 28. Декоративно-прикладное искусство. Узелковый батик (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани. Особенности построения композиции в узелковом батике. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

**Практические работы**

Оформление футболки узелковым батиком.

**Тема 29. Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья.

**Практические работы**

Зарисовка природных мотивов

Выполнение эскизов орнаментов

**Тема 30. Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

**Практические работы**

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

**Тема 31. Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

**Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности(8ч.)**

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

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

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Разработка вариантов

**Тема 33. Резерв: Контрольная работа за год. Оформление проектов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

**Практические работы**

Разработка технологической карты.

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

**Основные теоретические сведения**

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

**Практические работы**

Разработка технологической карты.

**Тема 35. Презентация проектов. Итоговое занятие (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

**Практические работы:**

Защита творческих проектов.

**Примерные темы проектов:**

Кукла из лоскутков.

Игольница.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Швейные изделия.

**Тематический план**

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование тем разделов** | **Кол-во часов** | **Основные виды учебной деятельности** |
| 1 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 2 | **Раскрывать** и формулировать проблему выбора темы проекта.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** цели и задачах проекта.  **Называть и кратко характеризовать** этапы выполнения проекта.  **Объяснять,** как выбрать тему проекта. |
| 2 | Кулинария | 14 | **Раскрывать** общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** рационе питания.  **Называть и кратко характеризовать** способы обработки продуктов.  **Объяснять** технологию приготовления блюд. |
| 3 | Оформление интерьера | 2 | **Раскрывать** основную терминологию.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** рациональном размещении оборудования.  **Называть и кратко характеризовать** стили оформления.  **Объяснять,** как выполнить эскиз. |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов (34 ч.)** | | |
| 4 | Элементы материаловедения | 4 | **Раскрывать** структурную классификацию волокон.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** свойствах тканей.  **Называть и кратко характеризовать** лицевую и изнаночную сторону ткани.  **Объяснять,** как получают ткани. |
| 5 | Элементы машиноведения | 6 | **Раскрывать** назначение основных узлов.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** видах швейных машин.  **Называть и кратко характеризовать** машинные швы.  **Объяснять** последовательность заправки швейной машины. |
| 6 | Конструирование швейных изделий | 2 | **Раскрывать** значение мерок.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** масштабах.  **Называть и кратко характеризовать** мерки для построения чертежа фартука.  **Объяснять** последовательность построения чертежа. |
| 7 | Моделирование швейных изделий | 2 | **Раскрывать** значение термина моделирование.  **Участвовать в обсуждении вопроса о**  форме, цвете, отделке.  **Называть и кратко характеризовать** виды моделирования.  **Объяснять,** как выполняется моделирование. |
| 8 | Технология изготовления швейных изделий | 20 | **Раскрывать** значение терминов ручных, машинных и влажно-тепловых работ.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** способах рациональной раскладки.  **Называть и кратко характеризовать** назначение и конструкцию швов.  **Объяснять** технологию изготовления фартука. |
| 9 | Художественные ремесла | 10 | **Раскрывать** виды декоративно прикладного искусства.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** способах применения украшений в одежде.  **Называть и кратко характеризовать** виды рукоделия.  **Объяснять** технологию выполнения вышивки, батика. |
| 10 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 6 | **Раскрывать** способы постановки проблемы.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** вариантах решения проблемы.  **Называть и кратко характеризовать** этапы выполнения проекта.  **Объяснять,** как оформить проект и подготовить его к защите. |
|  | **Итого** | **70** |  |

**6 класс (70 часов)**

**Тема 1. Вводное занятие. Санитария и гигиена(2 ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

**Практические работы**

Организация рабочего места. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Варианты объектов труда.**

Рабочее место в учебной мастерской.

**Раздел 1. Кулинария (16ч.)**

**Тема 2. Физиология питания. Сервировка стола к обеду. Этикет. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

**Практическая работа**

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Приготовление блюд для обеденного стола.

**Тема 3. Заправочные супы(2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

**Практические работы**

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек. Приготовление заправочного супа.

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд и бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

**Практические работы**

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Примерный перечень блюд**

Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.

Пшенная каша с тыквой.

Овсяная каша.

Рисовая каша с маслом.

Гарнир из макаронных изделий к мясу.

**Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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 кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

**Практические работы**

Приготовление молочной каши и молочного супа.

**Примерный перечень блюд**

Суп молочный рисовый.

Молочная лапша.

Манная каша.

Каша из овсяных хлопьев «геркулес».

Сырники со сметаной.

Запеканка творожная.

**Тема 6. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

*Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря.* Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

**Практические работы**

Приготовление блюд из рыбы и мореподуктов.

**Примерный перечень блюд**

Треска отварная с картофелем.

Лещ вареный цельный.

Суп рыбный.

Вареные креветки.

**Тема 7. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи готовых блюд к столу.

*Блюда из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.* Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

**Практические работы**

Приготовление блюд из рыбы и мореподуктов.

**Примерный перечень блюд**

Камбала, жаренная во фритюре.

Караси, жаренные со сметаной.

Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.

Салат из крабов или кальмаров.

Сельдь с овощами.

**Тема 8. Заготовка продуктов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

*Квашение капусты*. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов

в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

*Консервирование и маринование овощей.* Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

**Практические работы**

Засолка огурцов или томатов.

Квашение капусты с клюквой.

**Тема 9. Приготовление обеда в походных условиях (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

**Практическая работа**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

**Тема 10. Интерьер жилого дома (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

**Практические работы**

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (34ч.)**

**Тема 11. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканных материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

**Практические работы**

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

**Тема 12. Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения.(2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

**Практические работы**

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений

**Тема 13. Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

**Практические работы**

Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

**Тема 14. Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

**Практические работы**

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 15. Конструирование швейных изделий. Требования к одежде.**

**Снятие мерок. Контрольная работа за 1 полугодие (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

**Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений.

**Тема 16. Построение чертежа основы юбки. (2ч.).**

**Основные теоретические сведения**

Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже.

**Практические работы**

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Тема 17. Моделирование юбок. Оформление выкроек (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Способы моделирования прямых, конических и клиньевых юбок.

Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. По­лучение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по кос­тюму

**Практическая работа**

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Моделирование юбки выбранного фасона.

Подготовка выкройки. Расчет количества ткани.

**Тема 18.Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом.

**Практическая работа**

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Подготовка ткани к раскрою.

**Тема 19.Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Крите­рии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, бу­лавками, утюгом.

**Практические работы**

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях

Раскрой изделия.

**Тема 20.Подготовка деталей кроя к обработке. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

**Тема 21.Примерка изделия. Дефекты посадки. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

**Практические работы**

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

**Тема 22.Обработка вытачек и складок. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия

**Практические работы**

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.

**Тема 23.Соединение деталей юбки и обработка срезов. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Правила выполнения технологических операций.

Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом. Технология обработки боковых срезов.

**Практические работы**

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Обметывание швов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Тема 24.Обработка застежки. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-мол­нией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

**Практические работы**

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

**Тема 25.Обработка верхнего среза юбки. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

**Практические работы**

Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

**Тема 26.Обработка нижнего среза юбки. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами

**Практические работы**

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

**Тема 27.Окончательная отделка юбки. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

**Практические работы**

Влажно-тепловая обработка изделия.

**Раздел 3. Художественные ремесла (10ч.)**

**Тема 28.Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

**Практические работы**

Выполнение статичной. Динамичной, симметричной и ассиметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

**Тема 29.Лоскутное шитье. Материалы и приспособления. (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты и приспособления. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента.

**Практические работы**

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

**Тема 30. Лоскутное шитье. Технология изготовления изделий из лоскута.(4ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

**Практические работы**

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема 33. Резерв: Контрольная работа за год. Подведение итогов (2ч).**

**Раздел 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (4ч.)**

**Тема 34. Исследовательская и созидательная деятельность.**

**Определение проблемы. Оформление проектов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Цель и задачи проектной деятель­ности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

**Практические работы**

Разработка вариантов.

Оформление проектов

**Варианты творческих проектов:**

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».

**Тема 35. Презентация проектов. Защита проектов (2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

**Практические работы:**

Защита творческих проектов.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

**Тематический план**

**6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование тем разделов** | **Кол-во часов** | **Основные виды учебной деятельности** |
|  |
| 1 | Вводное занятие.  Санитария и гигиена | 2 | **Раскрывать** общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** рационе питания.  **Называть и кратко характеризовать** способы обработки продуктов.  **Объяснять** технологию приготовления блюд. |
| 2 | Кулинария | 16 | **Раскрывать** общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** рационе питания.  **Называть и кратко характеризовать** способы обработки продуктов.  **Объяснять** технологию приготовления блюд. |
| 3 | Оформление интерьера | 2 | **Раскрывать** понятие о композиции в интерьере.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** рациональном размещении оборудования.  **Называть и кратко характеризовать** стили оформления.  **Объяснять,** как выполнить эскиз планировки городской квартиры. |
| **Создание изделий из текстильных материалов (34 ч.)** | | | |
| 4 | Свойства текстильных материалов | 4 | **Раскрывать** структурную классификацию волокон.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** свойствах тканей.  **Называть и кратко характеризовать** дефекты ткани.  **Объяснять,** как отличить натуральные ткани от химических. |
| 5 | Элементы машиноведения | 4 | **Раскрывать** назначение основных узлов.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** конструкции и назначении приспособлений.  **Называть и кратко характеризовать** виды неполадок.  **Объяснять,** как чистить и смазывать машину. |
| 6 | Конструирование швейных изделий | 4 | **Раскрывать** значение мерок.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** масштабах.  **Называть и кратко характеризовать** мерки для построения чертежа фартука.  **Объяснять** последовательность построения чертежа. |
| 7 | Моделирование швейных изделий | 2 | **Раскрывать** значение понятий форма, силуэт, стиль.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** выборе ткани и оформлении изделия.  **Называть и кратко характеризовать** способы моделирования.  **Объяснять** последовательность моделирования. |
| 8 | Технология изготовления швейных изделий | 20 | **Раскрывать** терминологию работ.  **Участвовать в обсуждении вопроса об** особенностях раскладки.  **Называть и кратко характеризовать** способы обработки юбки.  **Объяснять** правила выполнения технологических операций. |
| 9 | Художественные ремесла | 10 | **Раскрывать** характерные черты орнаментов.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** композиции, символике в орнаменте.  **Называть и кратко характеризовать** виды лоскутной пластики и способы выполнения креста.  **Объяснять** технологическую последовательность выполнения пластики и вышивки. |
| 10 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 4 | **Раскрывать** способы постановки проблемы.  **Участвовать в обсуждении вопроса о** вариантах решения проблемы.  **Называть и кратко характеризовать** этапы выполнения проекта.  **Объяснять,** как оформить проект и подготовить его к защите. |
|  | **Итого** | **70** |  |

**7 класс (35 часов)**

**УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Кулинария** | | | | |
| **Кол-во**  **часов** | **10 часов** | | | | |
| **Цель и задачи**  **изучения**  **темы** | Ознакомить учащихся с содержанием работ на новый учебный год, требованиями к уроку, правилами санитарии и ТБ. Совершенствовать знания и умения по сервировке стола, с технологией приготовления блюд из мясных продуктов, кисломолочных продуктов, фруктов и ягод, мучных изделий. Развивать творческую инициативу, связанную с оформление готовых блюд. Воспитывать аккуратность, трудолюбие, экономичность, умение работать в коллективе. | | | | |
| **Требования**  **к уровню**  **подготовки**  **обучающихся** | **УУД:**  ***Личностные:*** проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.  ***Метапредметные:***  ***- познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.  ***-*** ***коммуникативные***: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.  ***- регулятивные***: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.  **В результате изучения этого раздела ученик должен:**   * ***- знать/понимать*** влияние способ обработки на пищевую ценность продуктов, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов влияющих на здоровье человека; * ***- уметь*** выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешнему виду; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; * ***- использовать*** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирование пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдение правил этикета за столом; приготовление блюд по готовым рецептам; сервировки стола и оформления приготовленных блюд. | | | | |
| **Поурочное планирование изучения темы** | | | | | |
| **№ урока**  **в теме,**  **дата**  **проведения** | **Наименование темы урока** | **Содержание**  **урока по УМК** | **Понятийный**  **аппарат** | **Основные виды учебной деятельности** | **Виды контроля** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **1 – 2** | Вводное занятие. Правила санитарии и ТБ.  Культура питания. Сервировка стола. | Содержание работ на новый учебный год, правила санитарии и ТБ. Сервировка стола. Культура питания. | Культура пи­тания, режим питания, сер­вировка, эти­кет, официант, стол-фуршет, стол-банкет. | Беседа. | Текущий контроль. |
| **3 – 4** | Кисломолочные продукты и блюда из них.  Практическая работа: «Приготовление сырников». | Кисломолочные продукты, их питательная ценность. Блюда из кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности. Технология приготовления вторых блюд. Оформление и подача готовых блюд.  *§ 4, стр. 15 – 19* | Творог, сме­тана, кефир, йогурт, сыр­ник. | Беседа, Приготов­ление сыр­ников. | Текущий, контроль качества приготов­ленного блюда. |
| **5 – 6** | Мучные изделия.  Практическая работа: «Приготовление печенья». | Виды теста, продукты для теста, технология приготовления песочного теста.  Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности.  *§ 5, 6, стр. 19 – 26* | Бисквит, за­варное, песоч­ное, противни, кондитерские шприцы, раз­рыхлитель. | Беседа, объяснение. Приготов­ление пе­ченья. | Текущий, контроль качества готового изделия. |
| **7 – 8** | Сладкие блюда.  Практическая работа: «Приготовление желе». | Сладкие блюда, их питательная ценность. Технология приготовления. Посуда и приспособления для приготовления сладких блюд. Требования к качеству и оформление готовых блюд. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности.  *§ 7, 8, стр.* *26 - 34* | Мусс, желе, пудинг, кисель, компот. | Беседа, Приготов­ление желе и его оформле­ние. | Текущий, контроль выполне­ния работы. |
| **9**  **10** | Заготовка продуктов.  Итоговый тест по теме: «Кулинария». | Значение консервированных продуктов в питании человека. Технология приготовления консервов в домашних условиях. Организация рабочего места. Правила техники безопасности. Экономическое использование продуктов.  *§ 9, 10, стр. 35 – 44*  Проверка теоритических знаний по разделу: «Кулинария». | Консервирова­ние, стерили­зация, пастери­зация, компот, джем, повидло, варенье, цу­каты. | Беседа, де­монстрация приемов выполне­ния работ,  сообщение.  Составле­ние рецеп­тов. | Текущий контроль выполне­ния работ.  Итоговый тест. |
| **Тема** | **Изделия из текстильных материалов. Элементы машиноведения** | | | | |
| **Кол-во**  **часов** | **7 часов** | | | | |
| **Цель и задачи**  **изучения**  **темы** | Ознакомить учащихся с производством химических волокон, свойствами искусственных и синтетических тканей; устройством электропривода, приспособлениями к швейной машинке; правилами безопасности и электробезопасности при работе на швейной машинке с электроприводом. | | | | |
| **Требования**  **к уровню**  **подготовки**  **обучающихся** | **УУД:**  ***Личностные:*** проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.  ***Метапредметные:***  ***- познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.  ***- коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.  ***- регулятивные:*** уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.  **В результате изучения этого раздела ученик должен:**   * ***- знать/понимать***назначение различных швейных изделий, основные стили в одежде и современные направления в моды; * ***- уметь*** выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; * ***- использовать*** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин, оборудование и приспособлений; приборов влажно-тепловой обработки изделий. | | | | |
| **Поурочное планирование изучения темы** | | | | | |
| **№ урока**  **в теме,**  **дата**  **проведения** | **Наименование темы урока** | **Содержание**  **урока по УМК** | **Понятийный**  **аппарат** | **Основные виды учебной деятельности** | **Виды контроля** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **11 – 12** | Химические волокна.  Свойств химических волокон и тканей из них. | Химические волокна. Свойства тканей из химических волокон. Уход за одеждой из искусственных и синтетических волокон.  *§, 12 – 14, стр.* *47 - 53* | Синтез, вискоза, ацетатное, лавсан, капрон. | Беседа, объяснение, изучение свойств химических волокон. | Текущий, фронтальный опрос о химических волокнах. |
| **13 – 15** | Швейная машинка с электроприводом. Приспособления к швейной машинке.  Простейшие неполадки. Чистка. Смазка. | Устройство электропривода. Правила ТБ и электробезопасности. Организация рабочего места. Приспособления к машине. Неполадки в работе швейной машинки. Чистка. Смазка.  *§, 16 – 18, стр.* *59 - 67* | Электропривод, пускорегулирующая педаль, наладчик, чистка, смазка. | Беседа, объяснение. Изучение устройства швейной машинки с электроприводом, неполадок в работе. | Текущий, фронтальный опрос о неполадках в работе швейной машины. |
| **16 – 17** | Виды одежды.  Силуэт и стиль в одежде. | Виды одежды.  Силуэт. Стиль в одежде. Требования предъявляемые к одежде.  *§, 19, 20, стр.* 78 - 85 | Силуэт, стиль. | Беседа, объяснение. Разработка эскиза школьной формы. | Текущий, контроль качества выполнения работ. |
| **Тема** | **Технология ведения дома** | | | | |
| **Кол-во**  **часов** | **9 часов** | | | | |
| **Цель и задачи**  **изучения**  **темы** | Закрепить знания о правилах и способах ухода за одеждой и обувью, символами ухода текстильных волокнами. Расширить знания об ин терьере, о значении комнатных растений в жизни человека. По уходу за ними. Ознакомить учащихся с видами обоев, вариантами оклейки стен, видами красок и инструментами для ремонта; правилами безопасности труда при выполнении ремонтных работ; профессиями, связанными с ремонтно-отделочными работами. | | | | |
| **Требования**  **к уровню**  **подготовки**  **обучающихся** | **УУД:**  ***Личностные:*** проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.  ***Метапредметные:***  ***- познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.  ***- коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.  ***- регулятивные:*** уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.  **В результате изучения раздела обучающиеся должен:**   * ***- знать/понимать*** характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации, основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современно бытовой техники; * ***- уметь*** планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и материальных затрат, соблюдать правила пользования современной техникой. * ***- использовать*** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения ремонтно-отделочных работ с использование современных материалов для ремонта и отделки помещения; применение средств индивидуальной защиты. | | | | |
| **Поурочное планирование изучения темы** | | | | | |
| **№ урока**  **в теме,**  **дата**  **проведения** | **Наименование темы урока** | **Содержание**  **урока по УМК** | **Понятийный**  **аппарат** | **Основные виды учебной деятельности** | **Виды контроля** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **18 – 19** | Уход за одеждой из химических волокон.  Средства и мероприятия по уходу за одеждой. | Средства и мероприятия по уходу за одеждой. Обозначения на ярлыках одежды.  *§, 15, стр.* 54 – 59 | Символы, ярлыки, химчистка. | Беседа, объяснение, изучение символов на ярлыках одежды. | Текущий, фронтальный опрос о символах. |
| **20 – 22** | Интерьер жилых помещений.  Практическая работа: «Разработка интерьера детской комнаты». | Интерьер. Зонирование. Оформление помещений.  *§, 41 – 44, стр.* 153 - 161 | Интерьер, дизайнер | Беседа, объяснение, Разработка интерьера детской комнаты. | Текущий, контроль выполнения эскиза. |
| **23 – 24** | Комнатные растения в интерьере.  Практическая работа: «Разработка эскиза садика». | Комнатные растения. Правила ухода за ними. | Посадка, перевалка, теплица, оранжерея, зимний сад. | Беседа, объяснение, Разработка эскиза садика. | Текущий, контроль выполнения эскиза. |
| **25 – 26** | Ремонтно-отделочные работы.  Практическая работа: «Разработка рисунка обоев для различных помещений». | Ремонтно-отделочные работы в быту. Инструменты и материалы для ремонта; правила ТБ при выполнении ремонтных работ. Отделка стен. Виды обоев, технология оклейки стен обоями. | Обои, клей. | Беседа, объяснение. Разработка рисунка обоев для различных помещений. | Текущий, контроль выполнения работы. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Декоративно-прикладное творчество** | | | | |
| **Кол-во**  **часов** | **8 часов** | | | | |
| **Цель и задачи**  **изучения**  **темы** | Ознакомить учащихся с историей вязания крючком, значение этого вида рукоделия в современно моде; материалами, инструментами. Приспособления для вязания, условные обозначениями, схемами вязания. Научить приемам вязания крючком прямого полотна и по кругу. Воспитывать усидчивость, аккуратность, трудолюбие, художественный вкус. | | | | |
| **Требования**  **к уровню**  **подготовки**  **обучающихся** | **УУД:**  ***Личностные:*** проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.  **Метапредметные:**  ***- познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.  ***- коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.  ***- регулятивные:*** уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.  **В результате изучения раздела обучающиеся должен:**   * ***- знать/понимать*** виды традиционных народных промыслов; * ***- уметь*** выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий, выполнять не менее трех рукоделий с текстильными и поделочными материалами; * ***- использовать*** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. | | | | |
| **Поурочное планирование изучения темы** | | | | | |
| **№ урока**  **в теме,**  **дата**  **проведения** | **Наименование темы урока** | **Содержание**  **урока по УМК** | **Понятийный**  **аппарат** | **Основные виды учебной деятельности** | **Виды контроля** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **27** | История вязания крючком.  Вязание крючком. | История вязания крючком. Материалы инструменты, приспособления. Правила санитарии и техники безопасности. Схемы. Условные обозначения. Правила ухода за изделиями связанными крючком.  *§ 37, стр.* *139 – 141* | Крючок | Беседа. Рассмотрение изделия и журналов с изделиями в технике вязание крючком. | Фронтальный опрос |
| **28 – 29** | Основные виды петель. Условные обозначение, схемы вязания.  Практическая работа: «Вязание воздушных петель, столбиков». | Основные виды петель. Воздушная петля, цепочка из воздушных петель. Схемы вязания.  *§ 38, стр.* 141 - 145 | Воздушная петля, столбик. | Беседа, объяснение. Вязание воздушных петель, столбиков. | Текущий, контроль выполнения работы. |
| **30 – 31** | Вязание прямого полотна (столбик, столбик с накидом).  Практическая работа: «Вязание полотна столбиками». | Технология вязания прямого полотна, петля для подъема, убавление, прибавление петель.  *§ 39, стр.* 146 – 149 |  | Беседа. Вязание полотна столбиками. | Текущий, контроль выполнения работы. |
| **32** | Вязание прямого полотна со столбиком с двумя накидами.  Практическая работа: «Вязание полотна с двумя столбиками». | *§ 39, стр.* 146 – 149 |  | Консультация, беседа.  Вязание полотна с двумя столбиками. | Текущий, контроль выполнения работы. |
| **33 – 34**  **35** | Вязание полотна по кругу.  Итоговый тест по теме: «Рукоделие». | Технология вязания по кругу. Прибавки.  *§ 40, стр.* 149 – 152  Проверка теоретических знаний по теме: «Рукоделие». |  | Объяснение, консультация, Вязание по кругу. | Текущий, контроль выполнения работы.  Итоговый тест. |

**8 класс (35 ч)**

**Тема 1. Вводное занятие. (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

**Практические работы**

1. Расчет калорийности блюд.

2. Составление суточного меню.

**Раздел 1. Технологии ведения дома (8ч).**

**Тема 2. Рациональное планирование расходов (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. **Практические работы**

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

**Тема 3 . Бюджет семьи (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Бюджет семьи.

**Практические работы**

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

**Тема 4. Анализ потребительских качеств товаров и услуг (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Анализ потребительских качеств товаров и услуг.

**Практические работы**

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

**Тема 5. Права потребителя и их защита (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Права потребителя и их защита.

**Практические работы**

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

**Тема 6. Ремонт помещений (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Характеристика распространенных технологий ремонта иотделки жилых помещений. **Практическая работа**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

**Тема 7. Инструменты для ремонтно-отделочных работ (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Инструменты для ремонтно – отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

**Практическая работа**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

**Тема 8. Технологии ремонтных работ (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

**Практическая работа**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

**Тема 9. Строительные профессии(1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

**Практическая работа**

Подготовка буклета о профессиях.

**Раздел 2. Художественные ремёсла (20ч).**

**Тема 10. Вязание на спицах (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.

**Практические работы**

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Тема 11.** **Приемы вязания на двух и пяти спицах. (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах.

**Практические работы**

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Тема 12. Технология выполнения вязаных изделий. (5ч).**

**Основные теоретические сведения**

Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

**Практические работы**

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Тема 13. Технология выполнения простых петель различными способами (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля.

**Практические работы**

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Тема 14. Убавление и прибавление петель (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой

и изнаночной сторонам.

**Практические работы**

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Тема 15. Вязание двумя нитками разной толщины. (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Вязание двумя нитками разной толщины.

**Практические работы**

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Тема 16. Вышивка. Счетные швы.(2ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.

**Практические работы**

Выполнение образца вышивки в технике крест.

**Тема 17. Вышивка. Технология выполнения вышивки. (8ч.)**

**Основные теоретические сведения**

Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

**Практические работы**

Выполнение вышивки крестом.

**Раздел 3. Современное производство и профессиональное самоопределение (5ч).**

**Тема 18. Сферы производства(1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.

**Практическая работа**

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

**Тема 19. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника (2ч).**

**Основные теоретические сведения**

Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

**Практическая работа**

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

**Тема 20. Разделение труда (1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Приоритетные направления развития техники и технологий.

Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда.

**Практическая работа**

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

**Тема 21. Развитие лёгкой и пищевой промышленности(1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности.

**Практическая работа**

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

**Тема 22. Профессии лёгкой и пищевой промышленности(1ч).**

**Основные теоретические сведения**

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

**Практическая работа**

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Для реализации рабочей программы «Технология» мастерские оборудованы: кухонным инвентарем, электроплитой и т. д., рабочими местами с инструментами и приспособлениями для обработки ткани, швейными машинами, плакатами по разделам.

**Система контролирующих материалов.**

***Примерные нормы оценок знаний и  умений  учащихся по устному опросу:***

**«5» -** полностью освоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

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

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

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

***Проверка и оценка практической работы учащихся***

**«5» -**работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

**«4»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

**«3»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

**«2»** – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

***Оценивание теста  учащихся производится по следующей системе:***

**«5»** - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

**«4»** - ставится в том случае, если верные ответы составляют 70 – 80 % от общего количества;

**«3»**- соответствует работа, содержащая 50 – 60 % правильных ответов.

***Критерии оценки проекта:***

**«5»** - учащиеся самостоятельно выполнил все этапы проекта, не нуждался в помощи учителя, выполненное изделие отвечает всем требованиям проекта, имеет высокое качество, выполнены в срок.

**«4»** - ученику учитель оказывал незначительную помощь, выполненное изделие отвечает всем требованиям проекта, выполнены в срок.

**«3»** - ученику учитель оказывает значительная помощь, выполненное изделие имеет низкое качество, частично отвечает требованиям проекта, но выполненное в срок.

**«2»** - ученик постоянно нуждался в помощи, изделие не соответствует требования проекта.

***Критерии защиты проекта:***

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

**4.3 Перечень примерных тем учебных проектов**

1. Подарок другу
2. Подарок маме
3. Народные ремесла