

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Данная рабочая программа учебного предмета «Технология» для обучающихся 5-8 классов разработана на основе требований к результатам освоения ООП ООО ЧОУ Школы «Экология и Диалектика» на 2015-2020 г.г. в соответствии с ФГОС ООО.

**Основными целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

1. формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

2. освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

3. формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

4. овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

5. овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

6. развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

7. формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно- исследовательской деятельности; 8. воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

9. профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**«ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5 класс**

**Личностные результаты:**

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.
* проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

**Метапредметные  результаты:**

***Регулятивные***

**Ученик научиться:**

* самостоятельно определять цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
* планировать и регулировать свою деятельность;
* соблюдению норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
* соблюдению норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* обоснованию путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

**Ученик получит возможность научиться**

* *выявлять потребности в проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;*
* *проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;*
* оценивать свою познавательно-трудовою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

***Коммуникативные***

**Ученик научиться:**

* осознанно использовать речь в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
* подбор аргументов, формулирование выводов;
* отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;

**Ученик получит возможность научиться:**

* *объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;*
* *формулировать и высказывать собственное мнение по проблемам, выслушивать и обсуждать разные взгляды и оценки, вести конструктивный диалог;*

***Познавательные***

**Ученик научится:**

* рационально использовать учебную и дополнительную информации для проектирования и создания объектов труда;
* овладеть алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
* распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* овладеть методами чтения и способами графического представления технической, технологической информации;
* овладеть способами организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

**Ученик получит возможность научиться**

* *проводить поиск основной и дополнительной информации в учебной и научно-популярной литературе, Интернете, библиотеках и музеях, обрабатывать её в соответствии с темой и познавательными заданиями, представлять результаты своей творческо-поисковой работы в различных форматах (таблицы, карты, планы, схемы, презентации, проекты);*
* *решать творческие и проблемные задачи, используя знания.*
* *самостоятельно организовать и выполнить различные творческие работы по созданию изделий;*
* *применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.*

**Предметные результаты:**

В трудовой сфере:

**Ученик научиться:**

* Планировать технологический процесс труда;
* Подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
* Проводить необходимые опыты и исследования при подборе сырья, материалов и проектирования объектов труда;
* 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;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.
* **Ученик получит возможность научиться:**
* *грамотно пользоваться графической документациейи технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов*

**6 класс**

**Личностные результаты:**

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности. Планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты:**

***Регулятивные***

**Ученик научиться:**

* самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
* планировать процесс познавательно-трудовой деятельности;
* комбинировать известные алгоритмы технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявлять потребность в проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* самостоятельно организовать и выполнить творческую работу по созданию изделий;
* планировать и регулировать свою деятельность;
* оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;

**Ученик получит возможность научиться:**

* *формулировать при поддержке учителя новые для себя задачи в учёбе и познавательной деятельности;*
* *планировать при поддержке учителя пути достижения образовательных целей;*
* *соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, оценивать правильность решения учебной задачи;*

***Коммуникативные***

**Ученик научится**

* осознанно использовать речевые средства в для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
* отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
* организовывать учебное сотрудничество в совместной деятельности с учителем и сверстниками;
* обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

***Познавательные***

* работать с учебной информацией (анализировать информацию, обобщать факты, составлять план, конспект и т. д.);
* собирать и фиксировать информацию, выделяя главную и второстепенную, критически оценивать её достоверность (при помощи педагога);
* привлекать ранее изученный материал при решении познавательных задач;
* логически строить рассуждение, выстраивать ответ в соответствии с заданием, целью (сжато, полно, выборочно);
* применять начальные исследовательские умения при решении поисковых задач;
* формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий;
* поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного
* формировать целостное представление о технологической культуре и культуре труда.
* овладеть правилами выполнения графической документации;

**Ученик получит возможность научиться:**

* *планировать этапы выполнения проектной работы, распределять обязанности, отслеживать продвижение в выполнении задания и контролировать качество выполнения работы;*
* *решать творческие задачи, представлять результаты своей деятельности в форме устного сообщения, участия в дискуссии, беседы, презентации и др., а также в виде письменных работ;*
* *организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками, работать индивидуально и в группе;*
* *определять свою роль в учебной группе, вклад всех участников в общий результат.*
* овладеть алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
* овладеть элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

**Предметные результаты:**

***в трудовой сфере:***

**Ученик научиться:**

* планировать технологический процесс труда;
* подбирать инструменты, приспособления и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* соблюдать трудовую и технологическую дисциплины;
* соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование
* объяснять, для чего изучают технологию;
* анализировать, обобщать, информацию;
* составлять простые инструкционные карты;
* выполнять действия в опоре на заданный ориентир;
* в сотрудничестве с учителем, классом находить несколько вариантов решения учебной задачи;
* моделировать задачи на основе анализа жизненных сюжетов;
* устанавливать аналогии;
* формулировать выводы на основе аналогии, сравнения, обобщения;
* пользоваться эвристическими приемами для нахождения решения задач;
* объяснять значение ключевых понятий;
* работать с дополнительными текстами и заданиями;
* использовать средства устного общения для решения коммуникативных задач;
* корректно формулировать свою точку зрения;
* контролировать свои действия в коллективной работе;
* осуществлять взаимный контроль.
* под руководством учителя осуществлять поиск необходимой и дополнительной информации;
* строить рассуждения о технических явлениях;
* строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию;
* проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности;
* понимать смысл инструкции учителя и заданий, предложенных в учебнике;
* воспринимать мнение и предложения (о способе решения задачи) сверстников;

**Ученик получит возможность научиться:**

* *документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;*
* *примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;*

**7 класс**

**Личностные результаты:**

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметные результаты:**

***Регулятивные***

**Ученик научиться:**

• комбинировать известные алгоритмы технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

• проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

* соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

**Ученик получит возможность научиться**

* *оценивать свою познавательно-трудовую деятельность точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;*
* обосновать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

***Коммуникативные***

**Ученик научиться**

* отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
* согласовать и действия познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

***Познавательные***

**Ученик научится**

самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию технических изделий;

рационально использовать учебную и дополнительную информацию для проектирования и создания объектов труда;

• ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• владеть алгоритмами и методами решения организационных и технико- технологических задач;

• распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

• владеть технологической информацией;

• применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

• моделировать технические объекты и технологические процессы;

• приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

**Ученик получит возможность научиться**

* *использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;*
* *применению элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.*

**Предметные результаты:**

***в трудовой сфере:***

**Ученик научиться:**

• планировать технологический процесс труда;

• проводить необходимые опыты и исследования при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии;

• проектировать последовательность операций и составлять операционные карты работ;

• выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;

• соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

* определять роль комнатных растений и размещать их в интерьере, определять влияние комнатных растений на микроклимат;
* определять основные свойства искусственных волокон и тканей из них, давать характеристику сложных переплетений, определять зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* давать характеристику видам лёгкого женского платья, эксплуатационным, гигиеническим и эстетическим требованиям к нему, измерять фигуру человека, записывать условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, основным приемам моделирования плечевых изделий;
* выполнять и записывать условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами).Краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), выполнять технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивать кулиски;
* выполнять экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, определять технологическую последовательность раскроя ткани, подготавливать и проводить первую примерку, выявлять и исправлять дефекты изделия;

**Ученик получит возможность научиться:**

*• документировать результаты труда и проектной деятельности;*

* *рассчитать примерную экономическую оценку возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.*

**8 класс**

**Личностные результаты:**

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности, обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индиви­дуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отно­шения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности.
* планирование образова­тельной и профессиональной карьеры.
* осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование основ экологической культуры, соответ­ствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты:**

***Регулятивные***

**Ученик научится**:

* самостоятельно определять цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;
* соблюдать нормы и правила безопасности в трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;
* комбинировать известные алгоритмы технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;

**Ученик получит возможность научится:**

* *выявлять потребность в проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;*
* *проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;*
* *самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;*

***Коммуникативные***

**Ученик научится**

* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;
* организовывать сотрудничество в совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

**Ученик получит возможность научится:**

* *формировать и развивать экологическое мышление, умение применять его в познавательной, коммуникатив­ной, социальной практике и профессиональной ориен­тации.*

***Познавательные***

**Ученик научится:**

* рационально использовать учебную и дополнительную информацию для проектирования и создания объектов труда;
* ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* владеть алгоритмами и методами решения организационных и технико- технологических задач;
* распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
* владеть технологической информацией;
* применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

**Ученик получит возможность научиться:**

* *овладеть алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач;*
* *овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства;*

**Предметные результаты:**

***в трудовой сфере:***

**Ученик научится:**

* планировать технологический процесс тру­да; подбирать материал с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;
* выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.
* знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.
* анализировать потребности членов семьи.
* планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава.
* находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.
* разрабатывать несколько вариантов решения проблемы.
* анализировать качество и потребительские свойства товаров.

**Ученик получит возможность научиться:**

* *документировать результаты труда и проектной дея­тельности;*
* *определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.*
* *планировать будущую индивидуальную трудовую деятельность.*

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**«ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5 класс (девушки)**

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22часа)**

**Тема. Свойства текстильных материалов (4часа)**

*Теоретические сведения.*Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема. Конструирование швейных изделий (4часа)**

*Теоретические сведения.*Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема. Швейная машина (4часа)**

*Теоретические сведения.*Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема. Технология изготовления швейных изделий (10 часов)**

*Теоретические сведения.*Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла» (8часов)**

**Тема. Декоративно-прикладное искусство (2часа)**

*Теоретические сведения.*Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

*Теоретические сведения.*Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементовком позиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Тема. Лоскутное шитьё (4часа)**

*Теоретические сведения.*Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

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

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2часа)**

**Тема. Интерьер кухни, столовой (2часа)**

*Теоретические сведения.*Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлени кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел «Электротехника» (1час)**

**Тема. Бытовые электроприборы(1час)**

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

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

**Раздел «Кулинария» (16ч)**

**Тема. Санитария и гигиена на кухне (1час)**

*Теоретические сведения.*Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательны миприборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

**Тема. Физиология питания (1часа)**

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

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

**Тема. Бутерброды и горячие напитки (2часа)**

*Теоретические сведения.*Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

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

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

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

**Тема. Блюда из овощей и фруктов (4часа)**

*Теоретические сведения.*Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема. Блюда из яиц (2часа)**

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

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

**Те ма. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2часа)**

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

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

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20часа)**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.*Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

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

**5 класс (юноши)**

**Технология обработки древесины. Элементы машиноведения – 28ч.**

Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины. Древесина как природный конструкционный материал. Древесные материалы. Пиломатериалы. Понятие об изделии и детали. Графическая документация. Этапы создания изделий из древесины. Технологическая карта. Разметка заготовок из древесины. Пиление столярной ножовкой. Строгание древесины. Сверление отверстий. Соединение деталей гвоздями и шурупами. Соединение деталей изделия на клей. Зачистка изделий из древесины. Защитная и декоративная отделка изделия.

**Технология обработки металлов. Элементы машиноведения – 22ч.**

Понятие о механизме и машинах. Рабочее место для ручной обработки металла. Тонколистовой металл и проволока. Графическое изображение деталей из тонколистового металла и проволоки. Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки. Разметка заготовок из тонколистового металла и проволоки. Приёмы резания и зачистка деталей из тонколистового металла и проволоки. Сгибание тонколистового металла и проволоки. Пробивание и сверление отверстий. Устройство сверлильного станка и приёмы работы на нём. Соединение деталей из тонколистового металла. Отделка изделий из металла.

**Культура дома – 10ч.**

Интерьер дома. Уход за одеждой и книгами. Организация труда и отдыха. Питание. Гигиена. Культура поведения в семье. Семейные праздники. Подарки. Переписка.

**Информационные технологии – 2ч.**

Графический редактор. Текстовый редактор. Калькулятор.

**Творческий проект – 6ч.**

Этапы выполнения творческого проекта.

**6 класс (девушки)**

**Кулинария (16 ч)**

**Физиология питания (2 часа)**

Физиологические основы рационального питания. Минеральные соли, макроэлементы и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.

Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях и микроэлементах. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Составление рациона здорового питания.

**Сервировка стола. Элементы этикета. (2часа)**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду и ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры.

Правила поведения за столом. Приём гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки. Как дарить и принимать цветы и подарки. Этика и такт во взаимоотношениях в семье.

**Банкет – коктейль.**

Составление меню для банкета- коктейля. Расчёт количества и стоимости продуктов. Приготовление бутербродов, закусок. Десерта, пирожных и печенья из песочного теста, холодных напитков.

Сервировка стола для банкета- коктейля. Использование в сервировке подносов, фарфоровых и керамических блюд, бокалов и стаканов для соков, напитков, коктейлей. Правила поведения на банкете.

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (2часа)**

**Молоко.** Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Домашние животные молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылы, верблюдицы, северные олени).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Изменение состава молока при нагревании.

Приготовление топлёного молока. Приготовление топлёного молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

**Кисломолочные продукты**. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт).

Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

**Заготовка продуктов. (2 часа)**

**Хранение свежих овощей и фруктов.** Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.)

Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, и ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы дозревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свёкла, морковь, редька)

Правила сбора ягод для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов. Лекарственных трав.

**Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов.** Условия сушки (температура, влажность, движение воздуха, время), влияющие на качество и сохраняемость продуктов. Сушка на солнце и в специальных сушилках горячим воздухом. Условия хранения сушёных продуктов.Принцип консервации путём быстрой заморозки. Процессы, происходящие в замороженных продуктах. Температура для быстрой заморозки и длительного хранения. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

**Блюда из круп и бобовых, макаронных изделий. (4 часа)**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Блюда из каш. Технология приготовления, Время тепловой обработки и способы определения готовности

Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов. Способы варки макаронных изделий. Соотношение круп, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Подача готовых блюд

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов (4 часа)**

Пищевая ценность рыбы. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Возможности кулинарного использования рыбы. Рыбные полуфабрикаты. Условия хранения. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Механическая обработка рыбы. Подача готовых блюд.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 52 часа**

***Свойства текстильных материалов***. ***(6 часов).***

Натуральные волокна животного происхождения (шёлк, шерсть, пух). Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Дефекты ткани.

Сравнительная характеристика свойств хлопчатобумажных, льняных, шёлковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей. Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей.

***Элементы машиноведения (2 часов).***

Приёмы безопасной работы на универсальной швейной машине с электрическим приводом. Правила подготовки универсальной швейной машины с электрическим приводом к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Упражнения на швейной машине: пуск, регулирование скорости и остановка машины.

Назначение устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины с электрическим приводом (длины стежка, натяжения верхней и нижней нитей). Регулировка качества машинной строчки путём изменения силы натяжения верхней и нижней нитей. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызванные дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

***Работа на швейной машине. Изготовление машинных швов.(4часа).***

Назначение соединительных швов: надстрочного с открытым срезом, надстрочного с одним закрытым срезом шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения.

***Конструирование и моделирование юбки.*(8 часов).**

Краткие сведения из истории одежды. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.Конструкции юбок (прямые, клетьевые, конические) чтение чертежа юбки. Мерки, необходимые для построения чертежа основы конической юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы конической юбки. Расчётные формулы. Построение чертежа основы конической юбки в масштабе 1**:** 4 и в натуральную величину.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, клетьевые, конические, длинные или короткие) Способы моделирования клетьевых юбок (Расширение или сужение клина от линии бёдер, расширение дополнительными клиньями). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде. Выбор ткани и отделки Подготовка выкройки к раскрою.

***Технология обработки юбки.* (15 часов)**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке (скалывание и сматывание)

Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов. Подгонка изделия по фигуре.

Стачивание юбки, Удаление стежков смётывания, утюжка, осноровка (выравнивание верхнего и нижнего срезов). Обработка застёжки тесьмой «молния». Обработка верхнего среза юбки притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки ручным и машинным способом. Разметка и изготовление петли, разметка места расположения пуговицы и пришивание её вручную. Художественная отделка изделия. Влажно – тепловая обработка юбки (внутрипроцессная и окончательная). Контроль качества готового изделия.

***Художественные ремёсла (рукоделие). Счётная вышивка. (8 часов)***

Знакомство с различными видами декоративно – прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество. Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными с видами вышивками. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Элементы декоративного решения и приёмы стилизации реально существующих форм. Технология выполнения простейших ручных швов: шов «крест», гобеленовый шов.

**Технология ведения дома**

***Уход за одеждой и обувью, ремонт одежды (2часа.)***

Виды фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды. Приёмы отпаривания и пришивания фурнитуры. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Правила ухода за одеждой из кожи, замши велюра. Чистка кожаной обуви. Пасты, эмульсии и кремы для ухода за обувью. Смазывание (пропитка) кожаной обуви жирами или касторовым маслом. Специальные салфетки для чистки обуви одноразового и многоразового пользования. Дезодорация внутренней поверхности обуви. Приёмы сохранения формы обуви. Правила сушки обуви. Допустимая температура сушки. Чистка замшевой обуви.

**Творческая проектная деятельность (10ч.)**

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

**6 класс (юноши)**

**Технология обработки древесины. Элементы машиноведения – 28ч.**

Лесная и деревообрабатывающая промышленность. Заготовка древесины. Пороки древесины. Производство и применение пиломатериалов. Охрана природы в лесной и деревообрабатывающей промышленности. Чертёж детали. Сборочный чертёж. Основы конструирования и моделирования изделия из дерева. Соединение брусков. Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным способом. Составные части машин. Устройство токарного станка. Технология точения древесины на токарном станке. Художественная обработка изделий из древесины. Защитная и декоративная отделка изделий из древесины.

**Технология обработки металлов. Элементы машиноведения – 16ч.**

Свойства чёрных и цветных металлов. Сортовой прокат. Чертежи деталей из сортового проката. Разметка заготовки. Измерение размеров деталей штангенциркулем. Изготовление изделий из сортового проката. Резание металла слесарной ножовкой. Рубка металла. Опиливание металла. Отделка изделий из металла.

**Культура дома – 10ч.**

Закрепление настенных предметов. Установка форточек, оконных и дверных петель. Устройство и установка дверных замков. Простейший ремонт сантехнического оборудования. Основы технологии штукатурных работ. Техническая эстетика изделий.

**Творческий проект – 14ч.**

Основные требования к проектированию. Элементы конструирования. Разработка творческого проекта. Выбор и оформление творческого проекта.

**7 класс (девушки)**

**Вводное занятие. (2часа).**

**Кулинария (14 часов)**

Знакомство с содержанием работ в учебном году и задачами предмета технология. Требования, предъявляемые к тетрадям и альбомам. Необходимые инструменты. Правила внутреннего распорядка, санитарно – гигиенические требования и правила техники безопасности на уроках технология.

**Физиология питания (2 часа).**

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс – методы определения качества пищевых продуктов; источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты, и др.) производство экологически чистых продуктов.

**Изделия из теста (4 часа)**

Виды теста. Приготовление бездрожжевого теста. Рецептура и технологи приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

**Сладкие блюда и десерты. *(2 часа)***

Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Методы определения качества ягод и фруктов. Сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве.

Классификация фруктов и ягод: семечковые, косточковые, субтропические. Свежие, сушёные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования.

Механическая обработка фруктов и ягод. Назначение и правила механической обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.) Правила размораживания быстрозамороженных фруктов и ягод. Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод.

Компоты и кисели. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушёных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке фруктов и ягод.

**Блюда из вареного и жареного мяса (4 часа)**

Пищевая ценность мяса. Виды мясного сырья, его краткая характеристика Схема разделки туши крупно-рогатого скота. Способы определения качества. Содержание в мясе белков, жиров, углеводов, витаминов.

Условия хранения. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Механическая обработка мяса. Подача готовых блюд.

**Заготовка продуктов. *(2часа)***

**Консервы из фруктов и ягод.** Способы хранения и консервирования овощей, фруктов и ягод (охлаждение, замораживание, консервирование нагреванием, маринование, сушка, варка с сахаром, засахаривание без стерилизации). Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Правила сбора, перевозки и хранения фруктов и ягод перед консервированием. Механическая обработка фруктов и ягод (чистка, нарезка, мойка, укладка в банки). Влияние воздуха, остающегося в банках, на сохранность консервов. Бланшировка фруктов перед консервированием, её цель и правила выполнения.Посуда и оборудование для консервирования. Разновидности крышек для стеклянных банок, их применение. Ручная закаточная машинка. Другие способы закупорки банок и бутылок.Технология приготовления и стерилизация консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах.Компот из черники и брусники без сахара. Условия и сроки хранения компотов. Виды брака и порчи консервированных компотов. Возможности их использования в пищу.

**Создание изделий из текстильных материалов. (50 часов)**

**Элементы материаловедения *(6часов)***

Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный атлас). Зависимость свойств ткани от вида переплетения.

**Элементы машиноведения. *(2 часа)***

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приёмы закрепления строчки обратным ходом машины.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель и обмётывание срезов деталей в стачном шве и в шве в подгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.

**Работа на швейной машине. Изготовление машинных швов.*(4 часа)***

Назначение машинных швов: стачных (запошивочного и двойного) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами). Конструкция швов, их условные графические обозначения; технология и последовательность выполнения.

**Конструирование и моделирование ночной сорочки. *(8 часов)***

Виды женского лёгкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Чтение чертежа ночной сорочки . Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки и их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежей. Формулы, необходимые для расчёта конструкции чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в масштабе 1**:** 4 и в натуральную величину по своим меркам.Модели детских ночных сорочек. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование путём изменения формы выреза горловины, длины изделия. Выбор ткани и отделка изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

**Технология обработки (изготовление) ночной сорочки *(11 часов)***

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и смётывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей изделия и обмётывание срезов.

Способы обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа плечевого изделия швом в подгибку с закрытым срезом. Обработка нижнего и верхнего срезов шорт швом вподгибку с закрытым срезом.

Отделка и влажно – тепловая обработка изделия. Требования к качеству готового изделия.

**Художественные ремёсла (рукоделие). Вязание на спицах (6 часов)**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шёлковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания. Приёмы вязания на двух и пяти спицах. Расчёт количества петель в зависимости от размера изделия и толщины ниток. Набор петель, выполнение лицевых петель различными способами. Вязание образца лицевыми петлями (платочная вязка). Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Знакомство с различными видами декоративно – прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество. Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными с видами вышивками. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Элементы декоративного решения и приёмы стилизации реально существующих форм. Технология выполнения простейших ручных швов: шов «крест», гобеленовый шов.

**Технология ведения дома. Комнатные растения в интерьере. (4 часа)**

Роль комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу. В подвесных кашпо. На переносных подставках. На декоративных решётках и т. п.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые и вечнозелёные растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Огород на подоконнике (помидоры, огурцы, лук, салат, травы для приправ).

Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетическое требование к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений.

**Творческая проектная деятельность (6 часов)**

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

**7 класс (юноши)**

**Технология обработки древесины.Элементы машиноведения – 20ч.**

Физико-механические свойства древесины. Конструкторская и технологическая документация. Технологический процесс изготовления деталей. Заточка деревообрабатывающих инструментов. Настройка рубанков и шерхебелей. Шиповые столярные соединения. Соединение деталей шкантами, нагелями и шурупами. Точение конических и фасонных деталей. Художественное точение изделий из древесины. Мозаика на изделиях из древесины.

**Технология обработки металлов. Элементы машиноведения – 26ч.**

Сталь, её виды и свойства. Термическая обработка стали. Чертёж деталей, изготовленных на токарном и фрезерном станках. Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6. Технология токарных работ по металлу. Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка НГФ-110Ш. Нарезание наружной и внутренней резьбы. Художественная обработка металла (тиснение по фольге). Художественная обработка металла (ажурная скульптура). Художественная обработка металла (мозаика с металлическим контуром). Художественная обработка металла (басма). Художественная обработка металла (пропильный металл). Художественная обработка металла (чеканка на резиновой подкладке).

**Культура дома – 6ч.**

Основы технологии оклейки помещений обоями. Основные технологии малярных работ. Основы технологии плиточных работ.

**Творческий проект**– **16ч.**

Работа над творческим проектом. Презентация проекта.

**8 класс (девушки)**

**Вводное занятие. (1 час)**

Знакомство с содержанием работ в учебном году, с требования, и задачами предмета технология. Требования, предъявляемые к тетрадям и альбомам. Необходимые инструменты. Правила внутреннего распорядка. Правила охраны труда при работе на уроках технологии.

**Элементы домашней экономики (9 часов).**

Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье. Потребности семьи. Бюджет семьи. Сбережения. Экономика приусадебного участка. История становления предпринимательства в России. Цели, сущность, задачи. Виды и формы предпринимательства. Основные документы предприятия. Источники финансирования предпринимательства. Деловая игра.

**Рукоделие. Художественные ремёсла. Вязание на спицах. (8 часов)**

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Подготовка материала к работе (стирка, перемотка, отбеливание, крашение, распускание старого изделия). Характеристика шерстяной, пуховой, хлопчатобумажной и шёлковой пряжи. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Приёмы работы, правильное положение рук.

Выбор спиц в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения вязанных изделий. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Последовательность вязания носков. Вывязывание пятки и носка. Штопка вязаных изделий.

Соединение петель по лицевой стороне. Соединение петель по изнаночной стороне. Вязание двумя нитками различной толщины.

***Художественные ремёсла рукоделия. Вышивка (12 часов)***

Знакомство с различными видами декоративно – прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество. Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными с видами вышивками. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Элементы декоративного решения и приёмы стилизации реально существующих форм. Технология выполнения простейших ручных швов: шов «крест», гобеленовый шов.

**Технология ведения дома (5 часов)**

Современная квартира. Функции жилища. Планировка жилого помещения. Организация пространства квартиры. Цвет в квартире Подбор на основе информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

**8 класс (юноши)**

**Домашняя экономика и основы предпринимательства – 9ч.**

Семейная экономика. Предпринимательство в семье. Потребности семьи. Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штрихкод. Бюджет семьи. Расходы на питание. Сбережения. Личный бюджет. Экономика приусадебного участка.

**Профессиональное самоопределение – 7ч.**

Внутренний мир человека и система представлений о себе. Профессиональные интересы и склонности. Природные свойства нервной системы. Классификация профессий. Профессиональные и жизненные планы. Здоровье и выбор профессии.

**Технология электротехнических работ – 4ч.**

Элементарная база электротехники. Монтаж электрической цепи. Правила безопасности при электротехнических работах. Бытовые нагревательные приборы и светильники. Разработка плаката по электробезопасности.

**Культура дома – 5ч.**

Как строят дом. Технология установки врезного замка. Утепление дверей и окон. Ручные инструменты. Безопасность ручных работ.

**Творческий проект – 9ч.**

Выбор и обоснование проекта. Экономический расчёт. Составление технологической документации. Работа над проектом. Защита проекта.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (девушки)**

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Дата** | **Тема** | **Корректировка** |
| **Растениеводство 12ч** | | | |
| 1/1 |  | Правила техники безопасности в кабинете. Правила санитарии, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электронагревательными приборами. |  |
| 2/2 |  | Условия, необходимые для выращивания культурных растений |  |
| 3/3 |  | Уборка растительных остатков. Техника безопасности. |  |
| 4/4 |  | Особенности осенней обработки почвы |  |
| 5/5 |  | Уборка корнеплодов моркови |  |
| 6/6 |  | Уборка и учёт урожая овощных культур |  |
| 7/7 |  | Уборка корнеплодов свеклы |  |
| 8/8 |  | Уборка и учёт урожая капусты |  |
| 9/9 |  | Уборка и учёт урожая капусты |  |
| 10/10 |  | Подзимые посевы и посадки |  |
| 11/11 |  | Посев семян моркови |  |
| 12/12 |  | Уборка посевного и посадочного материала |  |
| **Технология ведения дома 6ч** | | | |
| 13/1 |  | Интерьер и планировка кухни -столовой |  |
| 14/2 |  | Интерьер и планировка кухни -столовой |  |
| 15/3 |  | Бытовые электроприборы на кухне |  |
| 16/4 |  | Творческий проект «Планирование кухни-столовой» |  |
| 17/5 |  | Творческий проект «Планирование кухни-столовой» |  |
| 18/6 |  | Творческий проект «Планирование кухни-столовой» |  |
| **Кулинария 12 ч** | | | |
| 19/1 |  | Санитария и гигиена на кухне  Физиология питания |  |
| 20/2 |  | Бутерброды и горячие напитки |  |
| 21/3 |  | Бутерброды и горячие напитки |  |
| 22/4 |  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  |
| 23/5 |  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  |
| 24/6 |  | Блюда из овощей и фруктов |  |
| 25/7 |  | Тепловая кулинарная обработка овощей |  |
| 26/8 |  | Блюда из яиц |  |
| 27/9 |  | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку |  |
| 28/10 |  | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» |  |
| 29/11 |  | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» |  |
| 30/12 |  | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов 14 ч** | | | |
| 31/1 |  | Производство текстильных материалов |  |
| 32/2 |  | Производство текстильных материалов |  |
| 33/3 |  | Свойства текстильных материалов. |  |
| 34/4 |  | Конструирование швейных изделий |  |
| 35/5 |  | Конструирование швейных изделий |  |
| 36/6 |  | Швейные ручные работы |  |
| 37/7 |  | Швейные ручные работы |  |
| 38/8 |  | Швейная машина Подготовка швейной машины к работе |  |
| 39/9 |  | Приёмы работы на швейной машине |  |
| 40/10 |  | Технология изготовления швейных изделий |  |
| 41/11 |  | Технология изготовления швейных изделий |  |
| 42/12 |  | Творческий проект «Фартук для работы на кухне» |  |
| 43/13 |  | Творческий проект «Фартук для работы на кухне» |  |
| 44/14 |  | Творческий проект «Фартук для работы на кухне» |  |
| **Художественные ремёсла 9 ч** | | | |
| 45/1 |  | Декоративно-прикладное искусство |  |
| 46/2 |  | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства |  |
| 47/3 |  | Лоскутное шитьё |  |
| 48/4 |  | Лоскутное шитьё |  |
| 49/5 |  | Лоскутное шитьё |  |
| 50/6 |  | Лоскутное шитьё |  |
| 51/7 |  | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой» |  |
| 52/8 |  | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой» |  |
| 53/9 |  | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой» |  |
| **Творческая проектная деятельность 4 ч** | | | |
| 54/1 |  | Комплексный творческий проект. Оформление портфолио |  |
| 55/2 |  | Комплексный творческий проект. Оформление портфолио |  |
| 56/3 |  | Комплексный творческий проект. Оформление портфолио |  |
| 57/4 |  | Защита проекта |  |
| **Растениеводство (весенние работы) 11 ч** | | | |
| 58/1 |  | Приемы выращивания культурных растений |  |
| 59/2 |  | Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. |  |
| 60/3 |  | Технологии выращивания луковичных растений |  |
| 61/4 |  | Технологии выращивания рассадных растений |  |
| 62/5 |  | Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов. Пр.р. |  |
| 63/6 |  | Подготовка семян к посеву. Определение всхожести семян. |  |
| 64/7 |  | Весенняя обработка почвы. Техника безопасности |  |
| 65/8 |  | Планирование цветника, перекопка почвы. Техника безопасности при обработке почвы. |  |
| 66/9 |  | Весенние посевы и посадки |  |
| 67/10 |  | Посев семян овощных культур (моркови, свеклы) |  |
| 68/11 | 69-70 Резерв | Посев цветочно-декоративных растений |  |

**6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Дата**  **план/факт** | **Тема** | **Корректировка** |
| **Кулинария (16 часов)** | | | |
| 1/1  2/2 |  | Вводное занятие.  Изучения нового материала  Физиология питания |  |
| 3/3  4/4 |  | Общие сведения о питании приготовлении пищи.  Блюда из молока. |  |
| 5/5  6/6 |  | Приготовление блюда из молока.  Изучения нового материала |  |
| 7/7  8/8 |  | Виды круп, макаронных и бобовых изделий. |  |
| 9/9  10/10 |  | Блюда из круп и макаронных изделий. Бобовые |  |
| 11/11  12/12 |  | Рыба и морепродукт  Механическая обработка рыбы |  |
| 13/13  14/14 |  | Приготовление блюда из рыбы и морепродуктов |  |
| 15/15  16/16 |  | Заготовка продукт  Сервировка стола. Этикет |  |
| **Материаловедение (6 часов)** | | | |
| 17/1  18/2 |  | Повторение: волокна растительного происхождения.  Волокна животного происхождения, их свойства. |  |
| 19/3  20/4 |  | Ткацкие переплетения. Определение лицевой и изнаночных сторон ткани |  |
| 21/5  22/6 |  | Дефекты тканей. |  |
| **Машиноведение (6 часов)** | | | |
| 23/1  24/2 |  | Швейная машина. Регуляторы швейной машины. |  |
| 25/3  26/4 |  | Устройство и установка машинной иглы.  Уход за швейной машиной. |  |
| 27/5  28/6 |  | Машинные швы.  Срез знаний по разделу |  |
| **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8часов)** | | | |
| 29/1  30/2 |  | Из истории юбок Виды юбок.  Мерки, необходимые для построения чертежа юбок. |  |
| 31/3  32/4 |  | Снятие мерок для построения чертежа юбок.  Построение чертежа юбки.  М 1:4. |  |
| 33/5  34/6 |  | Построение чертежа юбки.  М 1:1  Подготовка выкройки к раскрою. |  |
| 35/7  36/8 |  | Моделирование юбок.  Подготовка ткани к раскрою. |  |
| **Технология изготовления поясных швейных изделий (16 ч)** | | | |
| 37/1  38/2 |  | Раскладка выкройки на ткани  Обводка выкроек. |  |
| 39/3  40/4 |  | Раскрой выкройки.  Подготовка деталей кроя к сметыванию. |  |
| 41/5  42/6 |  | Подготовка юбки к примерке  Смётывание, прокладывание контрольных стежков |  |
| 43/7  44/8 |  | Проведение примерки. Исправление недочётов.  Стачивание деталей юбки. |  |
| 45/9  46/10 |  | Влажно - тепловая обработка юбки.  Обработка нижнего среза юбки. |  |
| 47/11  48/12 |  | Виды и способы обработки застёжки в юбке  Обработка застёжки тесьмой «молния». |  |
| 49/13  50/14 |  | Заготовка пояса к юбке  Обработка верхнего среза юбки. |  |
| 51/15  52/16 |  | Обработка петли и пришивание пуговицы.  Окончательная обработка изделия |  |
| **Вышивка (8 часов)** | | | |
| 53/1  54/2 |  | Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства.  Основы композиции и законы восприятия цвета. |  |
| 55/3  56/4 |  | Выбор или зарисовка схемы орнамента.  Подготовка к вышивке. |  |
| 57/5  58/6 |  | Основные приёмы вышивания крестом  Определение места и размера узора на изделии. |  |
| 59/7  60/8 |  | Технология выполнения простых узоров.  Вышивка по схеме. |  |
| **Интерьер жилого дома (2 часа)** | | | |
| 61/1  62/2 |  | Понятие о композиции в интерьере.  Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Отделка квартир |  |
| **Уход за одеждой и обувью (2 часа)** | | | |
| 63/1  64/2 |  | Ремонт одежды.  Уход за обувью. |  |
| **Гигиена девушки. Косметика (4часа)** | | | |
| 65/1  66/2 |  | Уход за волосами.  Подбор причесок с учетом типа лица и структуры волос. |  |
| 67/3  68/4 | 69-70 Резерв | Алгоритм творческих проектов.  Защита проектов. |  |

**7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Дата**  **план/факт** | **Тема** | **Корректировка** |
| **Кулинария (16 часов)** | | | |
| 1/1  2/2 |  | Вводное занятие.  Физиология питания. |  |
| 3/3 |  | Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса. |  |
| 4/4 |  | Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов |  |
| 5/5 |  | Тепловая обработка мяса. |  |
| 6/6 |  | Тепловая обработка мяса. |  |
| 7/7 |  | Инструменты, приспособления и продукты для приготовления мучных изделий. |  |
| 8/8 |  | Мучные изделия. Продукты для приготовления мучных изделий. |  |
| 9/9 |  | Технология приготовления блюда из пресного теста. |  |
| 10/10 |  | Технология приготовления из пресного теста. |  |
| 11/11 |  | Кисломолочные продукты.  Блюда из них. |  |
| 12/12 |  | Приготовления блюда из кисломолочных продуктов |  |
| 13/13 |  | Фрукты и ягоды. |  |
| 14/14 |  | Сладкие блюда. |  |
| 15/15 |  | Основные способы консервирования |  |
| 16/16 |  | Контрольная работа по разделу. |  |
| **Материаловедение (6 часов)** | | | |
| 17/1 |  | Повторение. Ткани |  |
| 18/2 |  | Технология производства химических волокон. |  |
| 19/3 |  | Нетканые материалы из химических волокон. |  |
| 20/4 |  | Свойства химических волокон. |  |
| 21/5 |  | Определение вида ткани. |  |
| 22/6 |  | Контрольная работа по разделу. |  |
| **Уход за одеждой (2 часа)** | | | |
| 23/1 |  | Уход за одеждой из химических волокон. |  |
| 24/2 |  | Удаление некоторых видов загрязнения. |  |
| **Машиноведение (6 часов)** | | | |
| 25/1 |  | Устройство машины, заправка. |  |
| 26/2 |  | Зигзагообразная сточка и ее применение в изделии. |  |
| 27/3 |  | Приспособления к швейной машине. |  |
| 28/4 |  | Обметывание петель, пришивание пуговиц с использованием приспособления. |  |
| 29/5 |  | Классификация машинных швов. |  |
| 30/6 |  | Машинные швы. |  |
| **Проектирование и изготовления плечевого швейного изделия (19 часов)** | | | |
| 31/1 |  | Силуэт и стиль в одежде. |  |
| 32/2 |  | Снятие мерок. |  |
| 33/3 |  | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом М.1:4. |  |
| 34/4 |  | Моделирование плечевого изделия. |  |
| 35/5 |  | Моделирование плечевого изделия. |  |
| 36/7 |  | Виды отделки. |  |
| 37/7 |  | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом М.1:1.  Самостоятельная работа. |  |
| 38/8 |  | Подготовка выкройки к раскрою. |  |
| 39/9 |  | Раскрой изделия. |  |
| 40/10 |  | Подготовка деталей кроя к обработке. |  |
| 41/11 |  | Примерка изделия. Устранение дефектов. |  |
| 42/12 |  | Обработка плечевых и боковых срезов. |  |
| 43/13 |  | Обметать срезы, ВТО. |  |
| 44/14 |  | Способы обработки горловины. |  |
| 45/15 |  | Обработки горловины подкрайной обтачкой. |  |
| 46/16 |  | Обработка низа рукава. |  |
| 47/17 |  | Обработка нижнего среза изделия. |  |
| 48/18 |  | Окончательная отделка изделия. |  |
| 49/19 |  | Контрольная работа по разделу. |  |
| **Рукоделие (6 часов)** | | | |
| 50/1 |  | Инструменты и приспособления для вязания крючком. |  |
| 51/2 |  | Основные виды петель. |  |
| 52/3 |  | Вывязывание соединительных столбиков. |  |
| 53/4 |  | Вязание полотна. |  |
| 54/5 |  | Способы вязания по кругу. |  |
| 56 |  | Вязания по кругу, по спирали, кругами. |  |
| **Гигиена (3 часа)** | | | |
| 56/1 |  | Гигиена зрения. |  |
| 57/2 |  | Правила ухода за кожей вокруг глаз. |  |
| 58/3 |  | Индивидуальный уход за кожей лица. |  |
| **Интерьер жилого дома (4 часа)** | | | |
| 59/1 |  | Роль комнатных растений в жизни человека. |  |
| 60/2 |  | Уход за комнатными растениями. |  |
| 61/3 |  | Разновидности комнатных растений. |  |
| 62/4 |  | Комнатные растения в интерьере квартиры |  |
| **Творческие проекты (6 часов)** | | | |
| 63/1 |  | Творческая проектная деятельность. |  |
| 64/2 |  | Банк творческих проектов. |  |
| 65/3 |  | Организационно-подготовительный этап. |  |
| 66/4 |  | Технологический этап. |  |
| 67/5 |  | Презентация проекта. |  |
| 68/6 | 69-70 резерв | Презентация проекта. |  |

**8 класс:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Дата**  **план/факт** | **Тема** | **Корректировка** |
| **«Семейная экономика» 9 часов** | | | |
| 1/1 |  | Вводное занятие. |  |
| 2/2 |  | Семья как экономическая ячейка общества. |  |
| 3/3 |  | Предпринимательство в семье. |  |
| 4/4 |  | Потребности семьи. |  |
| 5/5 |  | Информация о товарах. |  |
| 6/6 |  | Торговые символы, этикетки и штрих код. |  |
| 7/7 |  | Бюджет семьи. Доходная и расходная часть бюджета. |  |
| 8/8 |  | Расходы на питание. |  |
| 9/9 |  | Зачетный урок |  |
| **«Художественная обработка материала. Вязание на спицах. Простые петли» 8 часов** | | | |
| 10/1 |  | Материалы и инструменты. Правила начало вязания. |  |
| 11/2 |  | Набор петель. |  |
| 12/3 |  | Лицевые петли. Схема строения лицевой петли. |  |
| 13/4 |  | Платочная вязка. Практические советы. |  |
| 14/5 |  | Изнаночные петли. Практические советы. |  |
| 15/6 |  | Убавление, прибавление и закрывание петель. |  |
| 16/7 |  | Узор из лицевых и изнаночных петель. Резинка. |  |
| 17/8 |  | Узор для детских изделий. Узоры сложных петель |  |
| **«Художественная обработка материала. Вышивка» 12 часов** | | | |
| 18/1 |  | Художественное творчество и народные ремесла |  |
| 19/2 |  | Художественная вышивка |  |
| 20/3 |  | Подготовка к вышивке |  |
| 21/4 |  | Техника владимирского шитья |  |
| 22/5 |  | Гладь «вприкреп», шов кисточка |  |
| 23/6 |  | Белая гладь |  |
| 24/7 |  | Атласная и штриховая гладь |  |
| 25/8 |  | Швы, « узелки» и «рококо» |  |
| 26/9 |  | Двухсторонняя гладь |  |
| 27/10 |  | Художественная гладь |  |
| 28/11 |  | Оформление изделия |  |
| 29/12 |  | Выставка творческих работ |  |
| **«Технология ведения дома» 5 часов** | | | |
| 30/1 |  | Современная квартира. Планировка жилого помещения |  |
| 31/2 |  | Организация пространства квартиры |  |
| 32/3 |  | Цвет в квартире.  Декоративное украшение окон. |  |
| 33/4 |  | Технология утепления дверей и окон. |  |
| 34/5 | 35-36 Резерв | Защита мини – проектов |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (юноши)**

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Дата**  **план/факт** | **Тема** | **Корректировка** |
| **Технология обработки древесины. Элементы машиноведения – 28 ч.** | | | |
| 1 |  | Вводное занятие |  |
| 2 |  | Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины |  |
| 3-4 |  | Древесина как природный конструкционный материал |  |
| 5-6 |  | Древесные материалы. Пиломатериалы |  |
| 7-8 |  | Понятие об изделии и детали. Графическая документация |  |
| 9-10 |  | Древесные материалы. Пиломатериалы |  |
| 11-12 |  | Разметка заготовок из древесины |  |
| 13-14 |  | Пиление столярной ножовкой |  |
| 15-16 |  | Строгание древесины |  |
| 17-18 |  | Сверление отверстий |  |
| 19-20 |  | Соединение деталей гвоздями и шурупами |  |
| 21-22 |  | Соединение деталей изделия на клей. Зачистка изделий из древесины |  |
| 23-24 |  | Защитная и декоративная отделка изделия |  |
| 25-26 |  | Выпиливание лобзиком |  |
| 27-28 |  | Выжигание по дереву |  |
|  | | | |
| 29-30 |  | Понятие о механизме и машинах |  |
| 31-32 |  | Рабочее место для ручной обработки металла |  |
| 33-34 |  | Тонколистовой металл и проволока |  |
| 35-36 |  | Графическое изображение деталей из тонколистового металла и проволоки |  |
| 37-38 |  | Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки |  |
| 39-40 |  | Разметка заготовок из тонколистового металла и проволок |  |
| 41-42 |  | Приёмы резания и зачистка деталей из тонколистового металла и проволоки |  |
| 43-44 |  | Сгибание Тонколистового металла и проволоки |  |
| 45-46 |  | Пробивание и сверление отверстий |  |
| 47-48 |  | Устройство сверлильного станка и приёмы работы на нём |  |
| 49-50 |  | Соединение деталей из тонколистового металла. Отделка изделий из металла |  |
| **Культура дома – 10 ч.** | | | |
| 51-52 |  | Интерьер дома |  |
| 53-54 |  | Уход за одеждой и книгами |  |
| 55-56 |  | Организация труда и отдыха. Питание. Гигиена |  |
| 57-58 |  | Культура поведения в семье |  |
| 59-60 |  | Семейные праздники. Подарки. Переписка |  |
| **Информационные технологии – 2ч.** | | | |
| 61-62 |  | Текстовый редактор. Калькулятор |  |
| **Творческий проект-6ч.** | | | |
| 63 |  | Этапы выполнения творческого проекта |  |
| 64 |  | Этапы выполнения творческого проекта |  |
| 65 | 66-70 Резерв | Этапы выполнения творческого проекта |  |

**6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Дата**  **план/факт** | **Тема** | **Корректировка** |
| **Технология обработки древесины. Элементы машиноведения – 28 ч.** | | | |
| 1 |  | Вводное занятие. Инструктаж по охране труда |  |
| 2 |  | Лесная и деревообрабатывающая промышленность. Заготовка древесины |  |
| 3–4 |  | Пороки древесины |  |
| 5-6 |  | Производство  и применение пиломатериалов |  |
| 7-8 |  | Охрана природы в лесной и деревообрабатывающей промышленности |  |
| 9-10 |  | Чертёж детали. Сборочный чертёж |  |
| 11-12 |  | Основы конструирования и моделирования изделия из дерева |  |
| 13-14 |  | Соединение брусков |  |
| 15-16 |  | Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным способом |  |
| 17-18 |  | Составные части машин |  |
| 19-20 |  | Устройство токарного станка |  |
| 21-24 |  | Технология точения древесины на токарном станке |  |
| 25-26 |  | Художественная обработка изделий  из древесины |  |
| 27-28 |  | Защитная  и декоративная отделка изделий из древесины |  |
| **Технология обработки металлов. Элементы машиноведения – 16 ч.** | | | |
| 29-30 |  | Свойства чёрных и цветных металлов |  |
| 31-32 |  | Сортовой  прокат. Чертежи деталей из сортового проката |  |
| 33-34 |  | Разметка заготовки. Измерение размеров деталей штангенциркулем |  |
| 35-36 |  | Изготовление изделий из сортового проката |  |
| 37-38 |  | Резание металла слесарной ножовкой |  |
| 39-40 |  | Рубка металла |  |
| 41-42 |  | Опиливание металла |  |
| 43-44 |  | Отделка изделий из металла |  |
| **Культура дома – 10 ч.** | | | |
| 45-46 |  | Закрепление настенных  предметов. Установка форточек, оконных  и дверных петель |  |
| 47-48 |  | Устройство и установка дверных замков |  |
| 49-50 |  | Простейший ремонт сантехнического оборудования |  |
| 51-52 |  | Основы технологии штукатурных работ |  |
| 53-54 |  | Техническая эстетика изделий |  |
| 55-56 |  | Основные требования к проектированию. Элементы конструирования |  |
| **Творческий проект – 14 ч.** | | | |
| 57-58 |  | Разработка творческого проекта |  |
| 59 | 60-70 Резерв | Выбор и оформление творческого проекта |  |

**7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Дата**  **план/факт** | **Тема** | **Корректировка** |
| **Технология обработки древесины.Элементы машиноведения – 20 ч.** | | | |
| 1 |  | Вводное занятие. Инструктаж по охране труда |  |
| 2 |  | Физико-механические свойства древесины |  |
| 3–4 |  | Конструкторская и технологическая документация. Технологический процесс изготовления деталей |  |
| 5-6 |  | Заточка деревообрабатывающих инструментов |  |
| 7-8 |  | Настройка рубанков и шерхебелей |  |
| 9-12 |  | Шиповые столярные соединения |  |
| 13-14 |  | Соединение деталей шкантами, нагелями и шурупами |  |
| 15-16 |  | Точение конических и фасонных деталей |  |
| 17-18 |  | Художественное точение изделий из древесины |  |
| 19-20 |  | Мозаика на изделиях из древесины |  |
| **Технология обработки металлов. Элементы машиноведения – 26 ч.** | | | |
| 21-22 |  | Сталь, её виды и свойства Термическая обработка стали |  |
| 23-24 |  | Чертёж деталей, изготовленных на токарном и фрезерном станках |  |
| 25-26 |  | Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6 |  |
| 27-30 |  | Технология токарных работ по металлу |  |
| 31-32 |  | Устройство настольного горизонтально-фрезерного станка НГФ-110Ш |  |
| 33-34 |  | Нарезание наружной и внутренней резьбы |  |
| 35-36 |  | Художественная обработка металла (тиснение по фольге) |  |
| 37-38 |  | Художественная обработка металла (ажурная скульптура) |  |
| 39-40 |  | Художественная обработка металла (мозаика с металлическим контуром) |  |
| 41-42 |  | Художественная обработка металла (басма) |  |
| 43-44 |  | Художественная обработка металла (пропильный металл) |  |
| 45-46 |  | Художественная обработка металла (чеканка на резиновой подкладке) |  |
| **Культура дома – 6 ч.** | | | |
| 47-48 |  | Основы технологии оклейки помещений обоями |  |
| 49-50 |  | Основные технологии малярных работ |  |
| 51-52 |  | Основы технологии плиточных работ |  |
| **Творческий проект – 16 ч.** | | | |
| 53 | 54-70 Резерв | Творческий проект |  |

**8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Дата**  **план/факт** | **Тема** | **Корректировка** |
| **Домашняя экономика и основы предпринимательства – 9 ч.** | | | |
| 1 |  | Семейная экономика |  |
| 2 |  | Предпринимательство в семье |  |
| 3 |  | Потребности семьи |  |
| 4 |  | Информация о товарах |  |
| 5 |  | Торговые символы, этикетки и штрихкод |  |
| 6 |  | Бюджет семьи |  |
| 7 |  | Расходы на питание |  |
| 8 |  | Сбережения. Личный бюджет |  |
| 9 |  | Экономика приусадебного участка |  |
| **Профессиональное самоопределение – 7 ч.** | | | |
| 10 |  | Внутренний мир человека и система представлений о себе |  |
| 11 |  | Профессиональные интересы и склонности |  |
| 12 |  | Природные свойства нервной системы |  |
| 13 |  | Классификация профессий |  |
| 14-15 |  | Профессиональные и жизненные планы |  |
| 16 |  | Здоровье и выбор профессии |  |
| **Технология электротехнических работ – 4 ч.** | | | |
| 17 |  | Элементарная база электротехники |  |
| 18 |  | Монтаж электрической цепи. Правила безопасности при электротехнических работах |  |
| 19 |  | Бытовые нагревательные приборы и светильники |  |
| 20 |  | Разработка плаката по электробезопасности |  |
| **Культура дома – 5 ч.** | | | |
| 21 |  | Как строят дом |  |
| 22 |  | Технология установки врезного замка |  |
| 23 |  | Утепление дверей и окон |  |
| 24 |  | Ручные инструменты |  |
| 25 |  | Безопасность ручных работ |  |
| **Творческий проект – 9 ч.** | | | |
| 26 |  | Выбор и обоснование проекта. Экономический расчёт |  |
| 27-28 |  | Составление технологической документации |  |
| 29-32 |  | Работа над проектом |  |
| 33 |  | Подведение итогов |  |
| 34 | 35-36 Резерв | Защита проекта |  |