**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №7»**

**городского округа город Шарья Костромской области**

 **Рабочая программа по технологии**

**5- 7 классы**

**68 часов**

 Учитель: Смирнова Е.В.

2020- 2021 учебный год

 **Пояснительная записка**

 Данная рабочая программа ориентирована на учащихся 5-7 классов и реализуется на основе следующих документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования.
2. Фундаментальное ядро содержания общего образования
3. Примерные программы по учебным предметам.

 4. Программы для общеобразовательных учреждений, авторов В. М. Казакевич, О. А. Кожиной и др.

Рабочая программа выполняет две основные функции:

**Информационно-методическая** функция позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета.

**Организационно-планирующая** функция предусматривает выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации учащихся.

Рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта и показывает распределение учебных часов по разделам курса.

**Место предмета в базисном учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 238 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». Из них: в V классе - 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

**Изучение «технологии» направлено на достижение следующих целей:**

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

• овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

• развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

• воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

• получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

 Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного направления: «Технология. Обслуживающий труд».

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

• культура и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование информации;

• основы черчения, графики, дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

• знакомство с миром профессий;

• влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

• проектная деятельность;

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

Учащиеся овладеют следующими общетрудовыми понятиями и видами деятельности:

- потребности, предметы потребления, изделие или услуга, дизайн, проект, конструкция;

- техническая документация, измерение параметров технологии продукта труда; выбор, моделирование, конструирование, проектирование объекта труда и технологии, художественное оформление;

- методы и средства преобразования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

- свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

- назначение, применение, хранение ручных инструментов и приспособлений;

- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин и механизмов);

- подготовка и организация трудовой деятельности на рабочем месте; культура труда; механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства;

-функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;

- экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов;

- организация рабочего места; научная организация труда, средства и методы обеспечения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;

- требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями; соответствие профессиональной деятельности интересам, склонностям, личностным качествам учащихся.

 Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа обязательно включают в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

 Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу отбирается с учетом следующих положений:

• распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;

• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

• выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

• возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

 Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, будет предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение девочками творческих работ с элементами проектной деятельности. В виду того, что объем изучаемого курса, достаточно большой, методически возможно введение элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая проектная деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ надо охватить всю совокупность технологических операций, учитывая посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

Обучение черчению и графике, которое задано обязательным минимумом, в программе представлено в разделе: «Конструирование и моделирование».

**Требования к уровню подготовки:**

Изучение технологии в основной школе по направлению «Обслуживающий труд» обеспечивает достижение следующих результатов.

*Личностные результаты*

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

*Метапредметные результаты*

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение способов решения, адекватных условиям учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет- ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдене безопасных приемов позновательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

*Предметные результаты*

*В познавательной сфере:*

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. владение алгоритмами и методами решения технических технологических задач;
5. распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей; владение методами чтения и способами графического и технологической информации;
6. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
7. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
8. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре производства;
9. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

1. планирование технологического процесса труда;
2. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9. приготовлена кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
10. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
12. заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
13. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
14. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
15. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и системой общения;
16. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
17. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
18. документирование результатов труда и проектной деятельности;
19. расчет себестоимости и продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
3. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
4. осознание ответственности за качество результатов труда;
5. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
6. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

1. дизайнерское конструирование изделия;
2. применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3. моделирование художественного оформления объекта труда;
4. способность выбирать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
5. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
6. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
7. создание художественного образа и воплощения его в материале;
8. развитие пространственного художественного воображения;
9. развитие композиционного мышления;
10. развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
11. развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
12. понимание роли света в образовании формы и цвета;
13. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
14. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
15. сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
16. применение художественного проектирования и оформления интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
17. применение методов художественного проектирования одежды;
18. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
19. соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере*:

1. умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3. выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
4. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др;
5. способность к коллективному решению творческих задач;
6. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7. способность прийти на помощь товарищу;
8. способность бесконфликтного общения в коллективе;

*В физической сфере:*

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2. достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологическихопераций;
3. соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту сучетом технологический требваний;
4. развитие глазомера;
5. развитие осязания, вкуса, обоняния.

В педагогической деятельности использую элементы **технологий** **развивающего обучения**: личностно-ориентированное, разноуровневое и проблемное обучение.

Основным механизмом реализации целей и задач развивающего обучения является включение ребенка в учебно-познавательную деятельность. Обучение строится на принципе деятельностного подхода. Учебная деятельность включает в себя следующие компоненты: учебная задача - учебные действия – действия самоконтроля и самооценки. Организация учебных занятий предполагает создание под руководством учителя проблемных ситуаций и активную самостоятельную деятельность учащихся по их разрешению, в результате чего и происходит творческое усвоении учащимся универсальных учебных действий,развитие мыслительных способностей учащихся, для этого использую метод проектов.

**Система контроля и оценивания учащихся:**

*Контроль успеваемости учащихся* – это выявление, измерение и оценивание форсированности результатов (метапредметных, личностных, предметных) изучения технологии. Контроль осуществляется через различные ***формы работ:***

* Лабораторная работа – самостоятельная работа с текстом параграфа после объяснения материала и выполнение задания в рабочей тетради;
* Самостоятельная работа – самостоятельное изучение темы без объяснения учителя и выполнение предложенных заданий с возможностью консультации у учителя;
* Практическая работа – изучение новой темы под руководством учителя с одновременным выполнением практических заданий индивидуально для закрепления материала;
* Работа в группах или парах – самостоятельная работа на уроке в группе по одной из прйденных тем, самооценка и коллективное оценивание работы каждого участника группы;
* Творческие работы учащихся: краткие сообщения, презентации, индивидуальные и групповые проекты.

 **Срок реализации рабочей программы – 4 учебных года.**

 **Учебно-методическое и материально-техническое**

**обеспечение образовательного процесса:**

***Нормативно-правовая база:***

1. Федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования. Приложение к приказу Минобразования России от 5 марта 2004 г. № 1089

1. Примерные программы, созданные на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта, рекомендованные Минобразования и науки РФ Приказ № 03-1263 от 07.07.2009
2. Письмо Министерства образования и науки РФ от 01. 04. 2005 № 03417 (Д)
«О перечне учебного и компьютерного оборудования для оснащения общеобразовательных учреждений»
3. Программы. Технология. Трудовое обучение 1–4, 5 - 11 классы. Научные руководители Ю. Л. Хотунцев, В. Д. Симоненко
4. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию (2011 – 2015 г)
5. Письмо Министерства образования и науки РФ от 29. 04. 2014 № 08-548 «О федеральном перечне учебников»
6. Рабочие программы. Технологии: 5-8 классы: учебно-методическое пособие/ сост Е.А. Зеленецкая.- М - Дрофа, 2012

**Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса:**

 **Для учащихся :**

* **у ч е б н и к:**

Технология. «Oбслуживающий труд» для 5 класса образовательных учреждений /О. А. Кожина, Е. Н Кудакова, С. Э.макруцкая, М.: Дрофа,2012. – 254с. ил.

Технология. «Oбслуживающий труд» для 6 класса образовательных учреждений /О. А. Кожина, Е. Н Кудакова, С. Э.макруцкая, М.: Дрофа,2013. – 285с. ил.

Технология. Oбслуживающий труд» для 7 класса образовательных учреждений /О. А. Кожина, Е. Н Кудакова, С. Э.макруцкая, М.: Дрофа,2014. – 254с. ил.

Технология. Oбслуживающий труд» для 8 класса образовательных учреждений /О. А. Кожина, Е. Н Кудакова, С. Э.макруцкая, М.: Дрофа,2011. – 222с. ил.

* **рабочая тетрадь:**

«Технология. Oбслуживающий труд» 5 кл. : рабочая тетрадь к учебнику О. А. Кожиной, Е. Н Кудаковой, С. Э.макруцкой, М.: Дрофа,2012. – 80с. ил.

«Технология. Oбслуживающий труд» 6 кл. : рабочая тетрадь к учебнику О. А. Кожиной, Е. Н Кудаковой, С. Э.макруцкой, М.: Дрофа,2013. – 80с. ил.

«Технология. Oбслуживающий труд»7 кл. : рабочая тетрадь к учебнику О. А. Кожиной, Е. Н Кудаковой, С. Э.макруцкой, М.: Дрофа,2014. – 80с. ил.

**Для учителя:**

* Программы для общеобразовательных учреждений. Технология. 5 – 9 классы /В. М. Казакевич, О. А. Кожина, Г.В. Пичугина, А. К. Бешенков.-М. Дрофа,2011. – 335с.
* «Технология. Oбслуживающий труд» 5 кл. Метод. пособие к учебнику О. А. Кожиной, Е. Н Кудаковой, С. Э.макруцкой «Технология. Oбслуживающий труд» /О. А. Кожина, Е. Н Кудакова, С. Э.макруцкая, М.: Дрофа,2012. – 112с. ил.
* «Технология. Oбслуживающий труд» 6 кл. Метод. пособие /О. А. Кожина, Е. Н Кудакова, С. Э.макруцкая, М.: Дрофа,2013. – 176с.: ил.
* Электронное приложение к учебнику на [www.drofa.ru](http://www.drofa.ru)
* Методическая поддержка на [www.drofa.ru](http://www.drofa.ru)

Для ***информационно-компьютерной поддержки учебного процесса*** предполагается использование следующих программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера:

1. <http://school-collection.edu.ru>
2. <http://fcior.edu.ru>

Для обеспечения плодотворного учебного процесса предполагается использование информации и материалов следующих ***Интернет-ресурсов:***

1. Министерство образования РФ: <http://www.inforrnika.ru/>; [http://www.ed.gov.ru](http://www.ed.gov.ru/);

[http://www.edu.ru](http://www.edu.ru/)

1. Тестирование online: 5-11 классы: <http://www.kokch.kts.ru/cdo>
2. Педагогическая мастерская, уроки в Интернет и многое другое: [http://teacher.fio.ru](http://teacher.fio.ru/)
3. Новые технологии в образовании: <http://edu.secna.ru/main>
4. Путеводитель «В мире науки» для школьников: <http://www.uic.ssu.samara.ru/nauka>
5. Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия: [http://mega.km.ru](http://mega.km.ru/)

 7. ФИПИ: http://www.fipi.ru

8. Сайты «Мир энциклопедий», например: [http://www.rubricon.ru](http://www.rubricon.ru/);

 [http://www.encyclopedia.ru](http://www.encyclopedia.ru/)

1. Сайт Федерального государственного образовательного стандарта: <http://standart.edu.ru>
2. Всероссийский интернет-педсовет: http://pedsovet.org
3. Газета "Первое Сентября" и ее приложения. Информация для педагогов: http://www.1september.ru/ru
4. Учительский портал – по предметам – уроки, презентации, внеклассная работа, тесты, планирования, компьютерные программ: http://www.uchportal.ru

***Технические средства обучения***

 1. Компьютер.

***Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование***

#  Технологическое оснащение кабинета. Оборудование, инструменты.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | наименование | Кол-во |
| 1 | Машина швейная бытовая 2-М класса (стачивающая) с ручным приводом | 9 |
| 2 | Машина швейная бытовая «Чайка»-142-А класса  | 1 |
| 4 | Машина швейная бытовая специального назначения (краеобметочная) «Janome» | 1 |
| 5 | Машина швейная бытовая «Janome» | 10 |
| 6 | Утюжильное место (доска) | 2 |
| 7 | Стол раскройный | 1 |
| 8 | Утюг электрический | 1 |
| 9 | Ножницы | 15 |
| 10 | Сантиметровые ленты | 10 |
| 11 | Масштабные линейки | 20 |
| 12 | Равнобедренные треугольники | 2 |
| 13 | Карандаши | 20 |
| 14 | Наборы ручных игл  | 3 |
| 15 | Метр деревянный | 1 |
| 16 | Линейка деревянная (50 см.) | 2 |
| 17 | Мелки закройщика | 10 |
| 18 | Примерочная | 1 |
| 19 | Электронное место учителя. | 1 |
| 20 | Классная доска, стенд для крепления таблиц | 1 |

1. ;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Дидактический материал | Примечание |
| 1 | Тематические папки | Содержат теоретические и демонстрационные материалы к отдельным темам, выходящие за рамки урока |
|  | Плакаты по разделам технологии | По каждому разделу  |
|  | Карточки с разноуровневыми заданиями  | По каждому разделу |
|  | Комплекс компьютерных тестов  | Разработан самостоятельно и интернет |
|  | Мультимедийные фильмы по технологии | Хранятся в классной медиатеке |
|  | Комплекты тематических плакатов  | Стандартные плакаты + разработанные самостоятельно |
|  | Комплекты опорных конспектов  | Разработаны самостоятельно |
|  | Альбомы «Машинные швы» | Для изучения и систематизации швов. |
|  | Натурный фонд по разделу «Материаловедение» | Стандартный набор, пополняющийся учителем |
|  | Фонд предметов народного быта и декоративно-прокладного искусства | Собирается учителем с привлечением учащихся |
|  | Инструкционные карты по «Конструированию» для 5-8 классов | Карты разработаны учителем |
|  | Экзаменационные контрольные работы для промежуточной аттестации в 5 - 8 - х классах (в форме тестов). | Билеты разработаны учителем |
|  | Контрольно- измерительный материал по разделам программы. | Карточки разработаны и собраны учителем |
|  | Библиотечка учебно-методической и справочной литературы | Собирается учителем.  |
|  | Дидактические игры и кроссворды  | Собраны учителем из научно-методических журналов «Школа и производство» |
|  | Архив олимпиадных заданий по технологии | Архив собран и систематизирован учителем  |

  **Распределение часов по темам в 5 классе**

|  |  |
| --- | --- |
| Подразделы и темы | Количество часов |
| подраздел | тема |
| **Вводное занятие** |  | **2** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **48** |  |
| Элементы материаловедения |  | 6 |
| Элементы машиноведения |  | 6 |
| Ручные и машинные работы |  | 6 |
| ВТО |  | 2 |
| Конструирование и моделирование швейных изделий |  | 6 |
| Технология изготовление швейных изделий |  | 14 |
| Рукоделие. Художественные ремесла | **8** |  |
| Вышивка  |  | 6 |
| Узелковый батик |  | 2 |
| **Кулинария** | **18** |  |
| **Технологии ведения дома**  | **8** |  |
| Санитария и гигиена |  | 2 |
| Эстетика и экология жилища  |  | 2 |
| Физиология питания |  | 2 |
| Сервировка стола, этикет |  | 2 |
| **Технология приготовления пищи** | **10** |  |
| Бутерброды, горячие напитки |  | **2** |
| Блюда из яиц |  | **2** |
| Блюда из овощей |  | **4** |
| Заготовка продуктов |  | **2** |
| итого |  | **68** |

 **Распределение часов по темам в 6 классе**

|  |  |
| --- | --- |
| Подразделы и темы | Количество часов |
| подраздел | тема |
| **Вводное занятие** |  | **2** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **48** |  |
| Элементы материаловедения |  | 4 |
| Элементы машиноведения |  | 4 |
| Проектирование и изготовление швейного изделия | **30** |  |
| Конструирование и моделирование швейных изделий |  | 12 |
| Технология изготовление швейных изделий |  | 18 |
| Рукоделие. Художественные ремесла | **10** |  |
| Лоскутное шитье |  | 4 |
| Роспись тканей. Украшение одежды. |  | 6 |
| Технология ведения дома | **4** |  |
| Уход за одеждой и обувью. ремонт одежды. |  | 4 |
| **Элетротехнические работы.** | **2** | 2 |
| **Кулинария** | **12** |  |
| Физиология питания. Молоко и кисломолочные продукты. |  | 2 |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  | 2 |
| Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря |  | 2 |
| Сервировка стола. Элементы этикета |  | 2 |
| Приготовление обеда в походных условиях |  | 2 |
| Заготовка продуктов (квашение капусты) |  | 2 |
| итого |  | **68** |

 **Распределение часов по темам в 7 классе**

|  |  |
| --- | --- |
| Подразделы и темы | Количество часов |
| подраздел | тема |
|  **Вводное занятие** |  | **2** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **48** |  |
| Элементы материаловедения |  | 2 |
| Элементы машиноведения |  | 4 |
| Проектирование и изготовление швейного изделия | **26** |  |
|  Конструирование и моделирование швейных изделий |  | 8 |
| Технология изготовление швейных изделий |  | 18 |
| Рукоделие. Художественные ремесла | **18** |  |
| Вязание крючком |  | 12 |
| Плетение макраме |  | 6 |
| Технология ведения дома | **2** |  |
| **Элетротехнические работы.** | **2** |  |
| **Кулинария** | **12** |  |
|  Физиология питания. Понятие о микроорганизмах |  | 2 |
| Виды теста.  |  | 2 |
| Приготовление бездрожжевого и дрожжевого теста |  | 2 |
| Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши |  | 2 |
| Приготовление холодных десертов и горячих сладких блюд |  | 2 |
| Консервирование плодов и ягод |  | 2 |
| Итого |  | **68** |

 **Календарно-тематическое планирование 5 класс – 68 часов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Дата* | *№ п/п* | *Тема урока* | *Основное содержание уроков* | *Характеристика основных видов деятельности ученика* | *Результаты* |
| ***Вводное занятие 2часа*** |
|  | *1-2* | Вводный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиеническим требованиям | Вводный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиеническим требованиям | Изучение правил по ТБ, правил поведения в кабинете, санитарно-гигиенические требования |  |
| ***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов*** |
| ***Элементы материаловедения – 6 часов*** |
|  | *3-4* | Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.  П.р.:1) Изучение свойств нитей основы и утка. 2)Определение направления долевой нити в ткани. 3)Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. 4)Выполнение образца полотняного переплетения 5)Определение свойств тканей из натуральных волокон. | Изучение характеристик и различных видов волокон и тканей по коллекциям.Исследывание свойств натуральных растительных волокон.Поиск информации о новых свойствах современных тканей.Распознавание хлопчатобумажных и льняных тканей.Определение видов переплетенийя нитей в ткани.Выполнение простейших переплетений.Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани.Определение лицевой и знаночной сторон ткани.Проведение сравнительного анализа прочности окраски различных тканей.Оформление результатов исследований. | характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий; разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями; объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии; приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта; осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки) |
|  | *5-6* | Общее понятие о пряже и процессе прядения |
|  | *7-8* | Определение волокнистого состава тканей;Лицевой и изнаночной сторон тканей |
| ***Элементы машиноведения – 6 часов*** |
|  | *9-10* | Швейная машина 2-М класса | Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические харак-теристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки..Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы. Устройсво,подбор и установка машинной иглы.П.р.:1) Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. 2) Выполнение машинных строчек на ткани по намеченым линиям. | Поиск информации и проведение сравнительно анализа технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней.Изучение устройства современной швейной машины.Включать и выключать маховое колесо. Намотка нити на шпульку.Заправка верхней и нижней нити.Выполнение машинных строчек на ткани по намеченым линиям.Выполнение машинных строчек с различной длинной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины.Подбор и замена иглы в швейной машине.Овладение безопасными приемами труда. | характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями; объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии; приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта; осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);  |
|  | *11-12* | Устройство бытовой швейной машины и работа на ней |
|  | *13-14* | Устройство, подбор и установка машинной иглы  |
| ***Ручные и машинные швы - 6 часов*** |
|  | *15-16* | Ручные работы. Выполнение образцов прямых строчек | Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Ручные стежки и строчки Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. П.р.: Выполнение ручных стежков, строчек и швов.Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Длина стежка, ширина шва. Зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели изделия. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. П.р.Выполнение образцов машинных швов. | Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек, швов.Отработка точности двежений, координации и глазомера при выполнении швов.Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.  | характеризует виды ресурсов (ВЫБОР МАТЕРИАЛОВ, ИНСТРУМЕНТОВ), объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями; объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты; составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту; осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки); получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели; |
|  | *17-18* | Машинные швы.Соединитель-ные и краевые швы |
|  | *19-20* | Выполнение образцов машинных швов |
| ***ВТО - 2 часа*** |
|  | *21-22* | Основные правила влажно- тепловой обработки | Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Приемы выполнения ВТО. Терминология ВТО  | Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Обоснование приемов для выполнения ВТО. Знание терминологии ВТО |  |
| ***Конструирование и моделирование рабочей одежды – 6 часов*** |
|  | *23-24* | Виды одежды. Конструкция фартука. Мерки. | Краткие сведения об истории одежды.Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюмеРоль конструирования в выполнении основных требований к одежде: утилитарных, гигиенических, экономических. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Мерки, необходимые для построения чертежа швейного изделия. Последовательность построения чертежа швейного изделия в М 1:4 и в натуральную величину по своим размерам.Определение количества ткани на изделие. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Способы художественного оформления одежды. Использование цвета, фактуры материала, измения формы деталей, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Посроение чертежа основы швейного изделия. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от вида изделия и свойств ткани.  П.р.: 1) Снятие мерок и запись результатов их измерений. 2) построение чертежа фартука в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. 3) моделирование фартука выбранного фасона. 4) Подготовка выкройки к раскрою. | Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.Построение чертежа швейного изделия в М 1:4 и в натуральную величину по своим размерам.Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов.Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей фартуков.Выбор видов художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.Подготовка выкройки к раскрою согласно выбранной |  |
|  | *25-26* | Построение чертежа фартука в М 1:4. Изготовление выкройки. |  |
|  | *27-28* | Моделирова-ние изделий. Подготовка выкройки |  |
| ***Технология изготовления фартука- 14 часов*** |
|  | *29-30* | Поготовка ткани к раскрою.Раскрой изделий. | Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.  Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественная отделка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. П.р.: 1) Раскладка выкройки на ткани. 2) Раскрой изделий. 3) Подготовка деталей кроя к обработке. 4) Обработка деталей, и соединение деталей машинными швами. 5) Отделка изделий и окончательная ВТО. |  Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.  |  |
|  | *31-32* | Подготовка деталей кроя к обработке |  |
|  | *33-34* | Обработка бретелей и деталей пояса фартука |  |
|  | *35-36* | Обработка нагрудника при помощи обтачки |  |
|  | *37-38* | Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука |  |
|  | *39-40* | Обработка срезов нижней части фартука.Контроль качества |  |
|  | *41-42* | Расчет затрат на изготовление швейных изделий |  |
| ***Рукоделие. Художественные ремесла – 8 часов*** |
| ***Вышивка – 6 часов*** |
|  | *43-44* | Традиционные виды рукоделия и ДПТ. Вышивание. |  Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Технология простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. П.р.: 1) Подготовка к вышиванию. 2)Выполнение образцов простейших швов вышивки. 3) Отделка изделий вышивкой (фартука, полотенца, салфетки, носового платка ) |  Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.  |  |
|  | *45-46* | Обработка краев изделия. Выполнение вышивки простыми швами  |  |
|  | *47-48* | Цвет.Композиция на основе контрастов. |  |
| ***Узелковый батик - 2 часа*** |
|  | *49-50* | Техника узелкового батика |  Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения. П.р.: Оформление салфеток в технике «узелковый батик». | Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»  |  |
| ***Кулинария – 24 часа*** |
| ***Технология ведения дома, санитария и гигиена-8 часов*** |
|  | *51-52* | Основы рационального питания. | Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохраниния витаминов в пище прихранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах. П.р.: Выполнение упражнений в рабочей тетради  |  Изучение основ физиологии питания. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.  |  |
|  | *53-54* | Правила санитарии, гигиены и ТБ. Кухонная посуда. | Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде кухонному инвентрю. Соблюдение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Виды кухонной посуды. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах.Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.Оказание первыой помощи при ожогах, порезах и других травмах.П.р. Изучение безопасных приемов работы с оборудованием,  |  Соблюдение личной гиены при приготовлении пиши. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. организация рабочего места. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Освоение безопасных приемов работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.  |  |
|  | *55-56* | Интерер кухни, столовой. Оборудование кухни. |  Составление меню на завтрак. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила подачи горячих напитков. Оформление готовых блюд и подача их к столу. П. р. :Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. |  Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.  |  |
|  | *57-58* | Сервировка стола к завтраку. Этикет за столом. | Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом | Правила подачи горячих напитков, столовых приборов, правила этикета и пользования ими.Соблюдать правила за столом.Умениенакрывать на стол |  |
| ***Технология приготовления пищи – 10 часов*** |
|  | *59-60* | Приготовление бутербродов, горячих напитков. |  Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Правила подачи горячих напитков. |  Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.  |  |
|  | *61-62* | Приготовление блюд из яиц |  Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.  |  Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.  |  |
|  | *63-64* | Овощи в питании человека. Блюда из сырых овощей |  Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.  Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.  Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.  |  Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.  |  |
|  | *65-66* | Блюда из вареных овощей. Оформление блюд. |  |
|  | 67-68 | Значение и виды заготовки продуктов | Роль запасов в экономии ведения домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и т.д.) Способы замораживания продуктов. Принципиконсервировации путем быстрой заморозки. Процессы, происходящие в замороженых продуктах. Температуры, неоходимые для быстрой заморозки и длительного хранения.использование домашнего холодильника для замораживания и храненич овощей и фруктов. | Механическая обработка овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых родуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Замораживание продуктов в домашнем холодильнике. |  |

 **Календарно-тематическое планирование 6 класс - 68 часов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Дата* | *№ п/п* | *Тема урока* | *Основное содержание уроков* | *Характеристика основных видов деятельности ученика* | *Примечание* |
| ***Вводное занятие 2часа*** |
|  | *1-2* | Повторный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиеническим требованиям | Повторный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиеническим требованиям | Изучение правил по ТБ, правил поведения в кабинете, санитарно-гигиенические требования |  |
| ***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов*** |
| ***Элементы материаловедения – 6 часов*** |
|  | *3-4* | Шерстяные и шёлковые ткани. Свойства тканей |  Натуральные волокна животного происхождения. 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.  Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.  |  Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений. *Варианты объектов труда.*  Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.  |  |
|  | *5-6* | Ткацкие переплетения. Прокладочные и клеевые материалы |  |
| ***Элементы машиноведения – 6 часов*** |
|  | *7-8* | История швейной машины.Регуляторы швейной машины | Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.  |  Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. *Варианты объектов труда.*  Швейная машина.  |  |
|  | *9-10* | Уход за швейной машиной. Регулировка машиннной строчки |  |
| **Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки) –30 часов** |
| ***Конструирование и моделирование– 12 часов*** |
|  | 11-12 | История одежды. Стиль в одежде. |  Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.  Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.  |  Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою. *Варианты объектов труда.*  Чертеж и выкройка юбки.  |  |
|  | 13-14 | Конструкция юбокСнятие мерок |  |
|  | 15-16 | Построение чертежа и моделирование конической юбки |  |
|  | 17-18 | Построение чертежа и моделирование клиньевой юбки |  |
|  | 19-20 | Построение чертежа и моделирование прямой юбки  |  |
|  | 21-22 | Подготовка выкройки юбки к раскрою |  |
| ***Технология изготовления поясных изделий- 18 часов*** |
|  | 23-24 |  Подготовка ткани к раскрою  | Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. |  Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. *Варианты объектов труда.*  Юбка коническая, клиньевая или прямая.   |  |
|  | 25-26 | Раскладка выкройки на ткани и раскрой изделия |  |
|  | 27-28 |  Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к примерке |  |
|  | 29-30 |  Примерка изделий. Устранение недостатков |  |
|  | 31-32 |  Обработка вытачек и складок .ВТО  |  |
|  | 33-34 | Обработка боковых швов; застёжки юбки тесьмой-молния |  |
|  | 35-36 | Обработка верхнего среза юбки  |  |
|  | 37-38 |  Обработка нижнего среза юбки.  |  |
| ***Рукоделие. Художественные ремесла – 10 часов*** | 39-40 | Окончательная отделка изделия |
| ***Лоскутное шитье – 4часов*** |
|  | 41-42 | Технология изготовления изделия в технике лоскутного шитья | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративноприкладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.  |  Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.  |  |
|  | 43-44 | Пр. работа «Изготовление изделия по выбору» |  |
| Роспись тканей. Украшение одежды – 6 часов |
|  | 45-46 | Роспись тканей, оборудование, инструменты. орнамент |  Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.  |  Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.  |  |
|  | 47-48 | Изготовлиние изделий в технике «свободная роспись» |  |
|  | 49-50 | Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка. |  |
| **Технология ведения дома - 4ч** |
| **Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды – 4 часа** |
|  | *51-52* | Уборка жилища по научномуУход за одеждой и обувью. хранение вещей |  Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.  | Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома. *Варианты объектов труда.*  Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.  |  |
|  | *53-54* | Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплаты |  |
| **Электротехнические работы (2 час).** |
|  | 55-56 | Эксплуатация бытовых электро технических приборов |  Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.  Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.  Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.  |  Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.  *Варианты объектов труда.*  Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.  |  |
|  |
|  | 57-58 | Физиология питания Молоко и кисломолочные продукты. |  Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.  Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.  Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.  |  Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах. Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. *Варианты объектов труда.*  Таблицы, справочные материалы. Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога |  |
|  | 59-60 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке.  |  Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. *Варианты объектов труда.*  Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.  |  |
|  | 61-62 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря |  Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.  | Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. *Варианты объектов труда.*  Блюда из вареной и жареной рыбы.  |  |
|  | 63-64 | Сервировка стола. Элементы этикета |  Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.  |  Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.  |  |
|  | 65-66 | Приготовление обеда в походных условиях | Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. |  Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.  |  |
|  | 67-68 | Заготовка продуктов (квашение капусты) |  Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.  | Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты. *Варианты объектов труда.*  Соленый огурец, квашеная капуста.  |  |

**Календарно-тематическое планирование 7 класс - 68 часов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Дата* | *№ п/п* | *Тема урока* | *Основное содержание уроков* | *Характеристика основных видов деятельности ученика* | *Примечание* |
| ***Вводное занятие 2часа*** |
|  | *1-2* | Повторный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиеническим требованиям | Повторный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиеническим требованиям | Изучение правил по ТБ, правил поведения в кабинете, санитарно-гигиенические требования |  |
| ***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов*** |
| ***Элементы материаловедения –2 часа*** |
|  | *3-4* | Ткани из химических волокон. Свойства волокон |  Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Использование тканей из искусственных и синтетических волокон при производстве одежды.. Уход за изделиями из искусственных волокон. |  Изучение свойств тканей из искусственных волокон.*Варианты объектов труда.*  Образцы каней из искусственных и синтетических волокон. |  |
|  |
| ***Элементы машиноведения – 4 часа*** |
|  | 5-6 | Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации  | Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин.Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой. Обработка петель.Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Виды неполадокв работе швейной машины (петляние, обрывы ниток и др.). Причины неполадок и способы их устранения |  Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.Обработка срезов зигзагообразной строчкой.Устранение неполадок в работе швейной машины.*Варианты объектов труда.*  Выполнение образцов отделочных швов |  |
|  | 7-8 | Выполнение образцов отделочных швов |  |
| **Проектирование и изготовление швейного изделия - 26 часов** |
| ***Конструирование и моделирование– 8 часов*** |
|  | 9-10 | Стиль в одежде.Зрительные иллюзии в одежде. Мерки | Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды.Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Зрительная иллюзия. Индивидуальный и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы платья с цельнокроеным рукавом в М 1:4Изучение основ композиции костюма.Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма.Поиск информации о современных направлениях моды.Разработка эскизов различных моделей женской одежды.Моделирование выбранного фасона швейного изделия.Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.. |  Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Эскизная разработка модели швейного изделия.в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. *Варианты объектов труда.* Изготовление и подготовка выкройки. |  |
|  | 11-12 | Построение чертежа основы платья с цельнокроеным рукавом  |  |
|  | 13-14 | Моделирование изделий. Изготовление выкройки |  |
|  | 15-16 | Построение чертежа воротника. |  |
| ***Технология изготовления плечевого изделия- 18 часов*** |
|  | 17-18 | Подготовка к раскрою Раскладка, раскрой изделия | Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою. Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком, в клетку и полоску. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила раскроя ткани. |  Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.Обработка деталей кроя.Скалывание и сметывание деталей кроя.Проведение примерки, исправление дефектов.Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.Влажно-тепловая обработка изделия. *Варианты объектов труда.* ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат. |  |
|  | 19-20 | Подготовка деталей кроя к обработке. Примерка изделий. Устранение недостатков | Способы прокладывания контрольных и контурных линий и точек на ткани. Обработка деталей кроя, скалывание и сметывание деталей кроя. Правила провидения примерки. Дефекты посадки плечевого изделия ее причины. Способы исправления выявленных дефектов. |  |
|  | 21-22 | Обработка плечевых швов, нижних срезов рукава | Способы обработки плечевых срезов: нижних срезов рукава. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. |  |
|  | 23-24 | Обработка горловины подкройной обтачкой, косой бейкой | Выкраивание подкройной обтачки. Способы обработки срезов подкройной обтачкой, косой бейкой. |  |
|  | 25-26 | Способы обработки боковых срезов | Способы обработки боковых срезов, особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей, тканей из химических волокон; правила ТБ при ВТО |  |
|  | 27-28 | Обработка бортов подбортами | Приемы и способы обработки бортов подбортами |  |
|  | 29-30 | Обработка нижнего среза изделий | Способы обработки нижнего среза изделий |  |
|  | 31-32 | Разметка и обработка петель, пришивание фурнитуры | Петельные ручные стежки и строчки. |  |
|  | 33-34 | Окончательная ВТО изделий | Правила контроля и оценки качества.Отделка и влажно-тепловая обработка изделия |  |  |
| **Рукоделие. Художественные ремесла – 18 часов** |
| ***Вязание крючком - 12час*** |
|  | 35-36 | Вязание крючком. Традиции и современность. Инструменты и материалы. Основные виды петель. | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Основные виды петель. Техника набора петель крючком. |  Подборка современных и старинных узоров и орнаментов.Изготовление образцов вязания крючком.*Варианты объектов труда.*  Изготовление простых изделий в технике вязания крючком.. |  |
|  | 37-38 | Узоры и их схемы. Раппорт узора и его запись. Вязание полотна рядами  | Условные обозначения, применяемые при вязании крючком Раппорт узора и его запись. Способы провязывания петель. Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна рядами  |  |
|  | 39-40 | Технология вязания различных петель и узоров по кругу | Способы провязывания петель. Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна по кругу |  |
|  | 41-42 | Выполнение образцов различными способами вывязывания | Особенности ажурного вязания. Работа с журналами мод. |  |
|  | 43-44 | Вязание изделий по выбору. | Вязание изделий по выбору. |  |
|  | 45-46 | Уход за вязаными изделиями | Уход за вязаными изделиями |  |
| ***Плетение макраме -6часов*** |
|  | 47-48 | История узелкового плетения. Инструменты и материалы.  | Краткие сведения из истории макраме. Знакомство с возможностями данной техники. Инструменты, приспособления, материалы для плетения. Конструктивные детали, позволяющие сохранять форму плетеного полотна в абажурах, кашпо, сумочках, игрушках и т. п. Декоративные элементы, вплетаемые в изделия: дерево, керамика, сезаль и др.Приемы плетения узлов и узоров. Крепление нити на основе различными способами. Основные узлы и узоры. Технология выполнения основных узлов. Определение длины нити. Отделка готового изделияВыполнение творческих проектов | *Варианты объектов труда.* Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке |  |
|  | 49-50 | Техника плетения. Основные узлы и узоры |  |
|  | 51-52 | Изготовление изделий в технике узелкового плетения |  |
| **Технология ведения дома - 2 час** |
|  | 53-54 | Комнатные растения в интерьере. Выбор, уход за растениями. | Значение комнатных растений для жизни человека, их разнообразие, и размещение в жилых помещениях. Условия для нормального роста и жизни | *Варианты объектов труда.*Пересадка растений |  |
| **Электротехнические работы - 2 час.** |
|  | 55-56 | Электроосвети-тельные и электронагреватель-ные приборы  | Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока. | Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.*Варианты объектов труда.*Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре |  |
| **Кулинария - 12 час** |
|  | 57-58 | Физиология питания Понятие о микроорганизмах |  Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продуты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.Первая помощь при пищевых отравлениях. | Поиск информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. |  |
|  | 59-60 | Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста |  *Пельмени и вареники*Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.*Блины, оладьи, блинчики*Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. *Изделия из дрожжевого безопарного теста**Изделия из пресного слоеного теста**Изделия из песочного теста* | *Варианты объектов труда.*Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).Приготовление вареников. |  |
|  | 61-62 | Приготовление бездрожжевого и дрожжевого теста |  |
|  | 63-64 |  Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши |  |
|  | 65-66 | Приготовление холодных десертов и горячих сладких блюд |  Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашнихусловиях. Подача десерта к столу. | *Варианты объектов труда.*Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд |  |
|  | 67-68 | Консервирование плодов и ягод |  Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородинас сахаром). | *Варианты объектов труда.*Приготовление варенья из ягод.Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.Приготовление цукатов апельсиновых корок.Черная смородина с сахаром без стерилизации. |  |