****

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд». Автор О.А. Кожина Программа 5-8 классы. М: Издательский центр « Дрофа» 2016г и программы основного общего образования «Технология. Технический труд» Автор В. М. Казакевич, М: Издательский центр

«Дрофа» 2016г. и в соответствии с ООП ООО МОУ-СОШ №17.

Учебники:

Кожина О.А., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2015

Казакевич В.М., Молева Г.А., Афонин И.В. Технология. Технический труд. 5 класс. ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2015

Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2015

Казакевич В.М., Молева Г.А., Афонин И.В. Технология. Технический труд. 6 класс. ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2015
Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2015

Казакевич В.М., Молева Г.А. Технология. Технический труд. 7 класс. ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2015
Кожина О.А., Маркуцкая С.Э., Рыкова Н.Б. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2015

Казакевич В.М., Молева Г.А., Афонин И.В. Технология. Технический труд. 8 класс. ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2015

В соответствие с учебный планом в 5-7 классах на изучение предмета отводится по 2 часа в неделю, 68 часов в год, в 8 классе – 1 час в неделю, 34 часа в год.

Согласно Уставу МОУ-СОШ № 17 промежуточная аттестация – это оценка качества усвоения обучающимися объёма содержания общеобразовательных программ за учебный год и учебный период, которая проводится на уроках технологии в форме тестирования.

Цели изучения ученого предмета «Технология»:

* формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* овладение безопасными приемами труда, 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;
* 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.

Задачи изучения ученого предмета «Технология»:

* освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или обественно значимых изделий;
* освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценостно-смысловой, проектно-исследовательской).

**Планируемые результаты изучения предмета**.

Личностные результаты изучения предмета:

* проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка и умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным действиям;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
* проявление технико-технологического и экономического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам)

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или т рудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* моделирование технических объектов и технологических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* владение речью;

регулятивные УУД:

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* саморегуляция;

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

**технологии обработки конструкционных и поделочных материалов.** Выпускник научится:

* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
* читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
* выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* *грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;*
* *осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.*

**Электротехника.** Выпускник научится:

* разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
* осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* *составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):*
* *осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.*

**Кулинария.** Выпускник научится:

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
* *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*
* *применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*
* *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** Выпускник научится:

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

* *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*
* *использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
* *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
* *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*
* *определять основные стили в одежде и современные направления моды.*

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности.** Выпускник научится:

* планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
* *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

**Современное производство и профессиональное самоопределение.** Выпускник научится построению 2-3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* *планировать профессиональную карьеру;*
* *рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;*
* *ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;*
* *оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.*

**Содержание программы.**

**5 класс**

Раздел 1. Кулинария (20 ч)

Тема 1. Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

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

Тема 2. Санитария и гигиена (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа.

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. Эстетика и экология жилища. (4 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы.

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.

2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Тема 4. Бутерброды, горячие напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы.

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).

4. Бутерброд с сельдью и маслом.

5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.

7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным

маслом.

9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 5. Блюда из яиц. (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы.

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд.

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

2. Яичница глазунья.

3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

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

Тема 6. Блюда из овощей (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей.

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

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

Приготовление блюд из вареных овощей.

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

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

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

3. Приготовление салата из сырых овощей.

4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.

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

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

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.

4. Салат из отварной свеклы с изюмом.

5. Винегрет зимний постный.

6. Картофель отварной с маслом и зеленью.

7. Картофель, сваренный в молоке.

8. Картофель, сваренный на пару.

9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.

10. Кукуруза в початках отварная.

Тема 7. Сервировка стола (2 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюди правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 8. Заготовка продуктов (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод.

Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Закладка яблок на хранение.

2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.

3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и уткà.

2. Определение направления долевой нити в ткани.

3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 2. Элементы машиноведения (6 ч)

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной

машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.

2. Заправка верхней и нижней нитей.

3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 3. Ручные работы. (2 ч)

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

длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 4. Рукоделие. Художественные ремесла. (8 ч)

Вышивка. 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. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

*Узелковый батик.* Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема 5. Конструирование моделирование рабочей одежды (6 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 6. Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и

нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы.

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

3. Обработка деталей кроя.

4. Соединение деталей изделия машинными швами.

5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 3. « Индустриальные технологии» (7 часов)

Тема. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Основные теоретические сведения.

Древесина. Пиломатериалы. Древесныематериалы.Графическоеизображение деталей и изделий.

Тема. Технологии ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов

Основные теоретические сведения.

Металлы и их сплавы, область применения, свойства. Тонколистовой металл и проволока. Виды и свойства искусственных материалов, назначение и область применения, особенности обработки. Экологическая безопасность при обработке, применении и утилизации искусственных материалов.

Тема. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

 Основные теоретические сведения.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком.

Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Правила безопасного труда

Раздел 4. Творческие проекты (5 ч)

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

2. Отделка швейного изделия вышивкой.

**6 класс**

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема1. Физиология питания (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

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

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в питании человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу)

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого 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, мацони и др.)

Виды бактериальных культур для приготовления заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. 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.

Практические работы.

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд.

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

 Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости приварке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы.

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд.

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшенные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря(2 ч).

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека.

Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой рыбы, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов.

Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы.

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

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

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

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

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

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

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы.

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд.

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки)
6. Камбала, жареная во фритюре.
7. Караси, жареные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов и кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Тема 5. Сервировка стола. Этикет (2ч).

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

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях.(2 ч)

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

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

Практическая работа**.**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. Заготовка продуктов (2 ч)

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

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

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

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

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

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы.

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты с клюквой.

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

Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)

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 хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы.

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

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. Элементы машиноведения(4 ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установки. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практическая работа.

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделка, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла. (6 ч)

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практические работы.

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиции
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи ткани.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.

Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

Практические работы.

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Бытовые электроприборы (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы.

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.

Раздел 5. Технологии обработки конструкционных материалов. (8 ч)

Технологии прикладной обработки материалов (4 ч)

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной. История художественной обработки древесины. Виды резьбы по дереву, оборудование и инструменты. Технологии выполнения ажурной, геометрической, рельефной и скульптурной резьбы по дереву. Эстетические и эргономические требования к изделию. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ

с древесиной. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины

Практические работы

1. Разработка изделия с учетом назначения и эстетических свойств.
2. Выбор материалов и заготовок для резьбы по дереву.
3. Освоение приемов выполнения основных операций ручными инструментами. Художественная резьба по дереву по выбранной технологии.
4. Изготовление изделий, содержащих художественную резьбу, по эскизам и чертежам. Отделка и презентация изделий. Соблюдение правил безопасного труда.

Технологии ремонтно-отделочных работ (4 ч)

Виды ремонтно-отделочных работ. Основы технологии штукатурных работ; современные материалы. Инструменты для штукатурных работ, их назначение. Технология оклейки помещений обоями. Виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ. Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.

Практические работы

1. Проведение ремонтных штукатурных работ.
2. Освоение инструментов для штукатурных работ.
3. Заделка трещин, шлифовка.
4. Разработка эскиза оформления стен декоративными элементами.
5. Изучение видов обоев; подбор обоев по каталогам и образцам.
6. Выбор обойного клея под вид обоев.
7. Наклейка образцов обоев (на лабораторном стенде).

Творческие проекты (6 ч)

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

**7 класс**

Раздел 1

Кулинария (10 ч)

Тема 1. Физиология питания (2ч)

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.

Тема 2. Изделия из теста (4 ч )

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста.

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники.

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.

2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

3.Приготовление вареников.

Тема 3. Сладкие блюда и десерты. (2 ч)

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 домашних условиях. Подача десерта к столу.

Практические работы.

 Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. Заготовка продуктов. (2 ч)

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 смородина с сахаром).

Практические работы

1. Приготовление варенья из ягод.

2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.

3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.

5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч )

Тема 1.Элементы материаловедения. (2 ч)

Химические волокна. Технология производства исвойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. Элементы машиноведения. (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч )

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение основы чертежа.

3. Эскизная разработка модели швейного изделия.

4. Моделирование изделия выбранного фасона.

5. Подготовка выкройки.

Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия. (14 ч )

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и то

чек на деталях кроя.

3. Обработка деталей кроя.

4. Скалывание и сметывание деталей кроя.

5. Проведение примерки, исправление дефектов.

6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

7. Влажнотепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий:

ветровка, ночная сорочка,

блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. Рукоделие (10 ч)

Владение крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

2. Изготовление образцов вязания крючком.

3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Макраме.

Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.

2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

Тема 1. Эстетика и экология жилища. (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы. (2 ч)

Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. (2 ч)

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 и бытовой техники. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.

2. Замена гальванических элементов питания.

3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Раздел 5. Индустриальные технологии (6 ч)

Тема 1. Ремонтно-отделочные работы. (2Ч)

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ.

Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей. Назначение и виды обоев. Виды обойных клеев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ.

Практические работы.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпатлевание, шлифовка. Подбор и составление перечня инструментов. Выбор краски по каталогам. Подбор обоев по каталогам и образцам. Выбор обойного клея под вид обоев. Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами.

Оформление эскиза приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Тема 2. Технология изготовления изделий из древесных и поделочных материалов. (2 ч)

Строение древесины. Технологические и декоративные свойства древесины. Зависимость области применения древесины от ее свойств. Правила сушки и хранения древесины. Профессии, связанные с созданием изделий из древесины и древесных материалов.

Практические работы

1.Выбор породы древесины, вида пиломатериалов и заготовок для изготовления изделия с учетом основных технологических и декоративных свойств, минимизации отходов.

Тема 3. Технология изготовления изделий из металла. (2 Ч)

Металлы и сплавы, их механические свойства. Виды термообработки. Основные способы изменения свойств метал лов и сплавов.

Профессии, связанные с созданием изделий из металлов.

Творческие проекты. (10 ч)

Подготовительный этап: выбор и обоснование темы проекта, историческая и техническая справки, оформление списка литературы.

Конструкторский этап: конструкторские задачи, выбор рациональной конструкции, основы композиции, конструкторская документация.

Технологический этап: план работы по изготовлению изделия, технологические задачи, выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация.

Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.

Заключительный этап: экономическое и экологической обоснование; выбор формы рекламы и сбыта; выводы по итогам работы, отчет по проекту, защита проекта.

Практические работы.

Составление индивидуальной программы исследовательской работы.

Выбор объекта проектирования, выявление потребности в изделии и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, составление исторической и технической справки. Выбор рациональной конструкции изделия. Разработка конструкторской документации, выполнение графического изображения проектируемого изделия. Изготовление изделия. Экономическое и экологическое обоснование проекта, разработка рекламного проспекта изделия. Выводы по итогам работы, оформление отчета о проделанной работе, защите проекта.

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

2. Оформление интерьера декоративными растениями.

3. Изготовление ажурного воротника.

4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.)

**8 класс**

Раздел 1. Кулинария (6ч)
Тема 1. Физиология питания (1 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.
Тема 2. Блюда из птицы (1 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.
Тема 3. Блюда национальной кухни (1 ч)
Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.
Тема 4. Сервировка стола (1 ч)

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.
Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов. (2 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)
Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия (4 ч)

История костюма. Основные направления современной моды. Чтение чертежа плечевого изделия. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.
Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование плечевого изделия. Выкройка из журнала мод

Практические работы1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия и втачного рукава в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование плечевого изделия выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.
Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом. (8 ч)

Технология изготовления блузки с втачным рукавами. Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя. Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки. Пошив изделия. Режим влажно-тепловой обработки. Окончательная обработка изделия.

Практические работы1. Изготовление образцов поузловой обработки плечевых швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками.
Примерный перечень изделий: блузка, ветровка, платье.
Тема 3. Рукоделие (5 ч)
Фелтинг -художественный войлок*.* История валяния. Основные виды валяния шерсти. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.
Практические работы1. Изготовление изделия в технике валяния.
Примерный перечень изделий: шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.
Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)
Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. (2 ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.
Тема 2. Ремонт помещений. (2 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.
Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работаВыполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).
Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.
Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.
Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)
Тема 1. Электротехнические устройства (1 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.
Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)
Тема 1. Профессиональное самоопределение (3 ч)
Основы выбора профессии. Классификация профессий. Требования к качествам личности при выборе профессий. Профессиональная пригодность.

Практические работы1. Выбор направления дальнейшего образования.
2. Определение сферы интересов.
3. Определение темперамента.
4. Составление жизненного и профессионального плана.

Творческие проекты (3 ч)
1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

**Тематическое планирование.**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы | Количество часов |
| 5 класс | 6 класс | 7 класс | 8 класс |
| **Кулинария** | **20** | **16** | **10** | **6** |
| 1. Физиология питания
 | 2 | 2 | 2 | 1 |
| 1. Санитария и гигиена
 | 2 |  |  |  |
| 1. Интерьер кухни, столовой
 | 4 |  |  |  |
| 1. Сервировка стола
 | 2 |  |  |  |
| 1. Бутерброды, горячие напитки
 | 2 |  |  |  |
| 1. Блюда из яиц
 | 2 |  |  |  |
| 1. Блюда из овощей
 | 4 |  |  |  |
| 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов
 |  | 4 |  |  |
| 1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
 |  | 2 |  |  |
| 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря
 |  | 2 |  |  |
| 1. Сервировка стола. Этикет
 |  | 2 |  | 1 |
| 1. Приготовление обеда в походных условиях
 |  | 2 |  |  |
| 1. Изделия из теста.
 |  |  | 4 |  |
| 1. Сладкие блюда и десерты.
 |  |  | 2 |  |
| 1. Блюда из птицы.
 |  |  |  | 1 |
| 1. Блюда национальной кухни
 |  |  |  | 1 |
| 1. Заготовка продуктов
 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **38** | **34** | **36** | **18** |
| 1. Элементы материаловедения | 4 | 2 | 2 |  |
| 2**.** Элементы машиноведения | 6 | 4 | 2 |  |
| 3. Ручные работы | 2 |  |  |  |
| 4.Конструирование и моделирование рабочей одежды | 6 | 8 | 8 | 4 |
| 5. Технология изготовления рабочей одежды | 12 | 14 | 14 | 8 |
| 6. Художественные ремёсла | 8 | 6 | 10 | 6 |
| **Технология ведения дома** |  | **2** | **4** | **4** |
| 1.Уход за одеждой и обувью |  | 2 |  |  |
| 2.Оформление интерьера комнатными растениями. Электроосветительные приборы. |  |  | 4 |  |
| 3. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов |  |  |  | 2 |
| 4. Ремонт помещений |  |  |  | 2 |
| **Индустриальные технологии** | **5** | **8** | **6** | **3** |
| 1. Технология обработки конструкционных материалов | 3 |  |  |  |
| 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов | 2 | 4 |  |  |
| 3. Технологии ремонтно-отделочных работ |  | 4 |  |  |
| 4. Ремонтно-отделочные работы. |  |  | 2 |  |
| 5. Технология изготовления изделий из древесных и поделочных материалов |  |  | 2 | 1 |
| 6. Технология изготовления изделий из металла |  |  | 2 | 1 |
| 7. Ремонтно-отделочные работы. |  |  |  | 1 |
| **Электротехнические работы.** |  | **2** | **2** | **1** |
| **Технологии творческой****и опытнической деятельности**  | **5** | **6** | **10** | **2** |
| Исследовательская и созидательная деятельность | 5 | 6 | 10 | 2 |
| Всего | **68** | **68** | **68** | **34** |

Согласовано

Протокол заседания методического объединения учителей

предметов художественно-эстетического цикла

от "\_27\_\_"\_08\_2019г. №\_1\_

Согласовано

Зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_\_\_Г. Б. Перфилова

от "\_\_\_"\_\_\_\_\_2019 г.