**Аннотация к рабочей программе по технологии для 6-8 классов**

**Рабочая программа по технологии на уровень основного общего образования составлена на основе:**

1.Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2.Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1897 от 17 декабря 2010 года;

3. Примерной основной образовательной программы основного общего образования, Программы основного общего образования «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома», опубликованной в сборнике «Технология: программа: 5-8 классы» / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2016. – 144с.

4.Положения о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных предметов ГБОУ «Чистопольская кадетская школа-интернат имени Героя Советского Союза Кузьмина Сергея Евдокимовича»;

5.Образовательной программы Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Чистопольская кадетская школа-интернат имени Героя Советского Союза Кузьмина Сергея Евдокимовича», утвержденной приказом № 197 от 01. 09.2015 года;

6.Учебного плана образовательного учреждения на 2020-2021 учебный год.

7.Учебников, созданных под редакцией В.Д.Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана – Граф».

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-7 классах, 1 час - в 8 классе.

**Содержаниеучебногопредмета**

**6 класс**

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА 8 часов

**Планировка жилого дома**

Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль). Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

КУЛИНАРИЯ 16 часов

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

**Блюда из мяса и мясных продуктов**

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.

**Блюда из птицы**

Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовленияблюд из птицы. Оформление готовых блюди подача их к столу.

**Приготовление первых блюд**

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

**Сервировка стола к обеду. Этикет**

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ 32 часа

**Элементы материаловедения**

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

**Конструирование швейных изделий**

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

**Моделирование швейного изделия.**

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия: художник по костюму.

**Швейные ручные работы**

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

**Элементы машиноведения**

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Технология изготовления швейных изделий

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА 14 часов

**Вязание крючком и спицами**

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Формы проведения промежуточной аттестации: **годовая оценка.**

**7 класс**

**«Введение», «Оформление интерьера», 8 ч.**

Вводное занятие Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.

Изучение правил. Освоение применения приемов ТБ на практике.

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Гигиена жилища. Бытовые приборы уборки.

Творческий проект «Умный дом».

**«Кулинария»  14 ч.**

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Соблюдение правил поведения за столом. Выполнение сервировки стола

Блюда из молока и кисломолочных продуктов Соблюдение правил ТБ на кухне и оказание первой помощи. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление блюда из творога. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.

Изделия из жидкого теста. Освоение безопасных приемов труда.

Виды теста и выпечки.

Технология приготовления изделий из пресного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.

Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы.

Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар.

Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.

Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.

Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.

Творческий проект «Праздничный стол»

**«Создание изделий из текстильных материалов» 30 ч.**

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть).

Исследование свойств тканей из натуральных волокон.

Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани.

Выполнение простейших переплетений.

Конструкции юбок. Снятие мерок.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.

Конструирование и оформление чертежа поясного изделия

Построение чертежа в масштабе 1 : 4. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Построение чертежа плечевого изделия в натуральную величину. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.

Построение чертежа швейного изделия

Построение чертежа плечевого изделия в натуральную величину. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.

Моделирование швейного изделия

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Построение чертежа плечевого изделия в натуральную величину. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

ТБ работы на швейной машине. Конструкция машинных швов, технологическая последовательность выполнения швов.

Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов.

Раскрой поясного изделия.

Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.

Изготовление швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.

Выполнение раскладки выкроек на ткани.

Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.

Изготовление швейного изделия. Подготовка к примерке.

Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов.

Обработка изделия после примерки. Обработка застежки поясного изделия. Виды застежек и способы их обработки.

Обработка пояса и верхнего среза поясного изделия.

Способы обработки верхнего среза поясного изделия.

Обработка нижнего среза изделия. Выравнивание низа изделия, варианты обработки нижнего среза изделия.

Окончательная обработка швейного изделия.

Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.

Творческий проект «Праздничный наряд»

**«Художественные ремесла»  16 ч.**

Ручная роспись тканей.

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи.

Виды батика.

Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Ручные стежки и швы на их основе. Вышивание по свободному контуру.

Изучение основных видов ручных стежков и выполнение швов на их основе. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Вышивание счетными швами. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Атласная и штриховая гладь. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.

Швы французский узелок и рококо.

Вышивание лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Творческий проект «Подарок своими руками»

Формы проведения промежуточной аттестации: **годовая оценка.**

**8 класс**

**ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 1 час**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

**БЮДЖЕТ СЕМЬИ 5 часов**

*Основные теоретические сведения.*

Понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством,основные потребности семьи, правила покупки, планировать покупки, понятие «товар», «ценник », «этикетка», «штрихкод», правильное и рациональное использование средств на питание, способы сбережения.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Исследование потребительских свойств товара,  составляющих бюджета своей семьи, сертификата соответствия и штрихового кода,  возможностей для бизнеса.

**ЭЛЕКТРОТЕХНИКА 2 часа**

*Основные теоретические сведения.*

Понятия электротехника, источник питания, электролит, сила тока, приемники (потребители), электрическая цепь, принципиальная и монтажная схемы, установочная арматура, электросчетчик, тариф на электроэнергию, электромонтажные инструменты, электрические провода: установочные, монтажные, обмоточные, электроизоляционные материалы, токоведущая жила, сращивание проводов, ответвление, пайки, припой, электрический паяльник, флюс, лужение, зарядка электроарматуры оконцевание проводов петелькой (кольцом), тычком;плакат по электробезопасности, лампы накаливания: галогенные, люминесцентные, неоновые, светодиоды, электронагревательные приборы: инфракрасные обогреватели, электроконвекторы, электрорадиаторы: нагревательные, элементы открытого и закрытого типа, трубчаты электронагревательный элемент (ТЭН), терморегулятор, биметаллическая пластина, требования к электромонтажным инструментам, основные правила выполнения электромонтажных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение расхода электроэнергии в квартире за сутки, вычисление стоимости электроэнергии за месяц, сбережений электроэнергии при экономии, выбор электромонтажного инструмента, подготовка необходимых проводов, соединения проводов, согласно схеме, изолирование места соединения проводов, оконцевание проводов медных и многожильных, изолирование соединения; разработка плаката по электробезопасности, оценивание суммарной электрической мощности осветительных приборов школы, энергетическая эффективность используемых ламп, отчет о проделанных исследованиях путей экономии электроэнергии в школе, сборка электромонтажной схемы  электрического светильника по замыслу.

**ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА 9 часов**

*Основные теоретические сведения.*

Понятие о столовом и кухонном белье; виды столового и кухонного белья; конструкции салфеток, полотенец, скатертей; определение формы и размеров; последовательность построения чертежа салфеток, полотенец, скатертей; правила безопасной работы ножницами, технология пошива полотенец, салфеток; скатертей; правила безопасной работы на швейной машине, понятие о постельном белье; виды постельного белья; конструкции простыней, наволочек и пододеяльников;определение формы и размеров; последовательность построения чертежа простыней, наволочек и пододеяльников; способы экономного раскроя на ткани; виды бельевых  швов; правила выкраивания косых беек; технология окантовочного шва; виды украшающих швов; технологическая последовательность пошива простыней, наволочек и пододеяльников; правила безопасной  работы на швейной машине и электрическим утюгом, виды покрывал и пледов; способы конструирования покрывал и пледов;правила раскроя; правила безопасной работы ножницами, ручными иглами, технология выполнения ручных работ (прямые сметочные, косые и крестообразные подшивочные стежки); технология машинных работ (подшивание потайным швом, окантовывание среза бейкой); технология послойного утепления; ручного вспушивания и машинного стегания; правила безопасности при выполнении ручных сметочных и машинных работ, способы декоривания окон шторами; виды штор и украшающих элементов в различных помещениях; правила конструирования штор; принцип экономного раскроя на ткани, технологию пошива штор, свагов, ламбрекенов, подхватов; правила безопасности утюжильных работ.

*Лабораторные и практические работы.*

Снятие мерок для изготовления столового и кухонного белья; построение чертежей; выполнение выкройки столового и кухонного белья; раскраивание полотенца, салфетки и скатерти, пошив салфетки, полотенца, скатерти и других кухонных мелочей; изготовление выкройки дополнительных деталей изделия; подготовка выкройку к раскрою, выполнение образцов швов подшивания и окантовывания; декорирование изделия оборками, рюшами, лентами, кистями и сутажем, снятие мерок для изготовления постельного белья;построение чертежей; выполнение выкройки постельного белья; раскраивание простыни, наволочки и пододеяльники,  выполнение образцов видов бельевых и декоративных швов;  обработка обрезного края изделий окантовочным швом косых полос для беек; выполнение пошива простыней, наволочек и пододеяльников; устранение дефектов; выполнение окончательной обработки изделий постельного белья, конструирование покрывала и пледа; подготовка и раскрой детали на ткани; изготовление образцов ручных швов стачивания и подшивания; образцов машинных швов подшивания и окантовывания специальными лапками,  изготовление образцов складок, швов; стежки и вспушивание послойного утепления;  устранение дефектов; выполнение окончательной обработки покрывал и пледов, конструирование и моделирование шторы; раскрой в соответствии с технологией; дополнение шторы ламбрекенами, свагами, подхватами, пошив шторы согласно замыслу; декорирование шторы кистями, лентами, оборками и рюшами; окончательная обработка штор.

**Арт-дизайн 5 часов**

*Основные теоретические сведения.*

Понятие об арт-дизайне; видах, технологиях, значении в интерьере; виды арт-дизайна; конструкции инсталляций;  определение формы и размеров; последовательность построения конструкций, чертежей;  техника и технология выполнения топиариев, упаковок для подарков, поделок в технике канзаши; правила безопасной работы ножницами, технология пошива, сборки; правила безопасной работы на швейной машине, последовательность построения чертежей; способы экономного раскроя на ткани  и других материалах; виды украшающих швов; технологическая последовательность сборки изделий; правила безопасной  работы электрическим утюгом, клеевым пистолетом, выжигателем; правила безопасной  работы различными видами клея, красками и лаками.

*Лабораторные и практические работы.*

Оформление чертежей, выполнение технического рисунка, подбор материала, инструментов  и технологий; технология выполнения поделок в технике топиарий, канзаши; изготовление и декорирование подарочных упаковок; пошаговое выполнение технологий изготовления.

**СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ 9 часов**

*Основные теоретические сведения.*

Понятия ощущение, восприятие, представление, воображение, память, внимание, внимательность, мышление, пути освоения профессии, ситуация выбора, алгоритм выбора, классификация профессий, профессиограмма и психограмма профессии, самооценка, самосознание, образ Я, профессиональный интерес, профессиональные склонности,  эмоции, задатки, способности: общие, специальные, коммуникативные и организаторские талант, гениальность, понятия темперамент, холерик, меланхолик, сангвиник, флегматик, характер, понятия мотивы выбора профессии, профессиональные и жизненные планы, личный профессиональный план, понятие профессиональная пригодность, здоровье и выбор профессии, профессиональная проба.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление   профессиограммы выбранной профессии, определение уровня своей самооценки, определение своих склонностей, определение своего характера, своих склонностей, характеризация известных видов воображения и восприятия, раскрытие сущности воображения и его роли в творческих процессах, виды внимания, роль мышления в профессиональной деятельности,  проведение анализа мотивов своего профессионального выбора, анализ мотивов своего профессионального выбора, выбор профессии.

**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «МОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ВЫБОР»**

*Основные теоретические сведения.*

Оформление проектных материалов, экономическая оценка стоимости и выполнения проекта, варианты рекламирования проектного изделия, содержание портфолио, методика проведения электронной презентации проектов (сценарии, содержание).

*Практические работы.*

Оформление проектных материалов, вариантов рекламы, расчет стоимости проекта,  разработка электронной презентации в программе MicrosoftOfficePowerPoint, представление портфолио.

Формы проведения промежуточной аттестации: **годовая оценка.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_  от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. | Согласовано  Заместитель директора по УР ГБОУ «ЧКШИ»  \_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. | Утверждаю  Директор ГБОУ «ЧКШИ»  \_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_  от\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по **технологии для 6 класса**

**Исаичевой Марии Александровны,**

учителя ГБОУ «Чистопольская кадетская школа-интернат имени

Героя Советского Союза Кузьмина Сергея Евдокимовича»

г. Чистополь, 2020 год

**Рабочая программа по технологии для 6 класса составлена на основе:**

1. Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ; 2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования; 3. Программы курса «Технология. Программа: 5-8 классы/ А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. - М.: «Вентана – Граф», 2012; 4. Основной образовательной программы ООО ГБОУ «Чистопольская кадетская школа-интернат имени Героя Советского Союза Кузьмина Сергея Евдокимовича»; 5. Положения о рабочей программе учебного предмета, курса в соответствии с ФГОС НОО и ООО ГБОУ «Чистопольская кадетская школа-интернат имени Героя Советского Союза Кузьмина Сергея Евдокимовича»; 6. Учебного плана образовательного учреждения на 2020-2021 учебный год.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника «Технология. Технологии ведения дома. 6 класс». Н.В.Синица, В.Д.Симоненко; Учебник для учащихся О.О. – М.: Вентана-Граф, 2018 г.

Общее число учебных часов - 70 ч (2 раза в неделю).

**Основными целями изучения учебного предмета «Технология»**

**по направлению «Технология ведения дома» в системе**

**основного общего образования являются:**

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личности или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными)   приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей:
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельностей:
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношение к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* формирование знаний о значении здорового питания для сохранения своего здоровья;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически, ориентированного мировоззрения, социально обоснованных, ценностных ориентаций.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты**

**освоение предмета**

**Личностные результаты**:

* Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Овладение установками, нормами и правилами организации труда
* Осознание необходимости общественно-полезного труда
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
* Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ.

**Метапредметные результаты**:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
* Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП.

**Предметные результаты**:

*В познавательной сфере:*

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

*В трудовой сфере:*

* Планирование технологического процесса
* Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
* Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

*В мотивационной сфере:*

* Оценивание своей способности и готовности к труду
* Осознание ответственности за качество результатов труда
* Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
* Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В эстетической сфере:*

* Основы дизайнерского проектирования изделия
* Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
* Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

*В коммуникативной сфере:*

* Формирование рабочей группы для выполнения проекта
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
* Разработка вариантов рекламных образцов

*В психофизической сфере*

* Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
* Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
* Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
* Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;
* умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**Содержание учебного предмета**

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА

**Планировка жилого дома**

Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль). Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект «Растение в интерьере комнаты».

КУЛИНАРИЯ

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы

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.

**Блюда из мяса и мясных продуктов**

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса.

**Блюда из птицы**

Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовленияблюд из птицы. Оформление готовых блюди подача их к столу.

Практические работы

Приготовление блюда из птицы

**Приготовление первых блюд**

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

**Сервировка стола к обеду. Этикет**

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

**Элементы материаловедения**

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Конструирование швейных изделий**

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Моделирование швейного изделия.**

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия: художник по костюму.

Практические работы

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Швейные ручные работы**

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения**

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине. Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Технология изготовления швейных изделий

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА

**Вязание крючком и спицами**

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

**Форма промежуточной итоговой аттестации – контрольная работа**

Творческие проекты по разделам «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», другие варианты творческих проектов.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Раздел, тема | Количество часов | Основные виды учебной деятельности обучающихся |
| 1 | ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА | 8 | - выражать свою точку зрения;  - работать в соответствии с поставленной задачей;  - смысловое чтение;  - ставить учебную задачу под руководством учителя;  - устанавливать причинно-следственные связи;  - применять методы информационного поиска;  - знакомиться с примерами творческих проектов;  - находить и управлять информацией об устройстве современного жилого дома;  - выполнять задания по предложенному плану;  - высказывать суждения, подтверждая их фактами;  - выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в интерьере». |
| 2 | КУЛИНАРИЯ | 16 | - формировать навыки учебного сотрудничества;  - осознает познавательную задачу;  - самостоятельно читать и слушать, извлекая нужную информацию, находить ее в материалах учебников, рабочих тетрадей;  - учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем;  - формулировать собственные мысли, высказывать и обосновывать свою точку зрения, аргументируя ее. |
| 3 | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 32 | - планировать свою деятельность в соответствии с поставленной учебной задачей;  - формировать навыки учебного сотрудничества в ходе индивидуальной работы;  - самостоятельно отбирать необходимую информацию по характеристике и применению натуральных волокон растительного происхождения в текстильной промышленности;  - действовать по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ);  - учится критично относиться к своему мнению;  - понимать точку зрения другого;  - знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;  - учиться обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем;  - задавать вопросы, слушать и отвечать на вопросы других, формулировать собственные мысли. |
| 4 | ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА | 14 | - организовывать и планировать учебное сотрудничество;  - формировать навыки самоанализа и самоконтроля;  - предвидеть возможность в получении конкретного результата, использование знаний на практике (применение в жизни);  -построение речи; общение;  - предлагать помощь и сотрудничество, обращение за помощью, обучаться сотрудничеству, слушать собеседника, формулировать собственное мнение и позицию. |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Раздел, тема | | Количество часов | Дата проведения по плану | Дата  проведения по факту |
| **Раздел «Введение», «Оформление интерьера»8 ч.** | | | | | |
| 1,2 | | Вводный урок. Вводный инструктаж по технике безопасности | **2** | 1.09 |  |
| 3,4 | | Интерьер жилого дома.  Практическая работа | **2** | 8.09 |  |
| 5,6 | | Комнатные растения в интерьере.  Уход за комнатными растениями. | **2** | 15.09 |  |
| 7,8 | | Роль растений в интерьере дома. Практическая работа | **2** | 22.09 |  |
| **Раздел «Кулинария» 16 ч.** | | | | | |
| 9,10 | | Технология первичной обработки рыбы.  Блюда из рыбы. Практическая работа | **2** | 29.09 |  |
| 11,12 | | Нерыбные продукты. Блюда из нерыбных продуктов. Практическая работа | **2** | 6.10 |  |
| 13,14 | | Технология первичной и тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа | **2** | 13.10 |  |
| 15,16 | | Определение качества мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд из мяса. | **2** | 20.10 |  |
| 17,18 | | Пищевая ценность птицы. Приготовление блюда из птицы. Практическая работа | **2** | 27.10 |  |
| 19,20 | | Заправочные супы. Практическая работа. Технология приготовления супов | **2** | 31.10 |  |
| 21,22 | | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Практическая работа | **2** | 10.11 |  |
| 23,24 | | Творческий проект « Приготовление воскресного семейного обеда».  Правила поведения за праздничным столом. | **2** | 17.11 |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 32 ч.** | | | | | |
| 25,26 | | Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей. | **2** | 24.11 |  |
| 27,28 | | Конструирование и моделирование швейных изделий.  Снятие мерок. Практическая работа | **2** | 1.12 |  |
| 29,30 | | Построение чертежа изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе. | **2** | 8.12 |  |
| 31,32 | | Построение чертежа изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину | **2** | 15.12 |  |
| 33,34 | | Правила раскладки выкройки на ткань. | **2** | 22.12 |  |
| 35,36 | | Раскрой плечевого изделия.  Практическая работа | **2** | 12.01 |  |
| 37,38 | | Ручные швейные работы. | **2** | 19.01 |  |
| 39,40 | | Изготовление образцов ручных швов. Практическая работа | **2** | 26.01 |  |
| 41,42 | | Дефекты машинной строчки. Практическая работа | **2** | 2.02 |  |
| 43,44 | | Приспособления к швейной машине. Практическая работа | **2** | 9.02 |  |
| 45,46 | | Машинные работы. Основные операции при машинной обработке изделия. | **2** | 16.02 |  |
| 47,48 | | Обработка мелких деталей.  Практическая работа | **2** | 2.03 |  |
| 49,50 | | Изготовление образцов машинных работ. Практическая работа. | **2** | 9.03 |  |
| 51,52 | | Устранение дефектов после примерки.  Подготовка и проведение первой примерки. | **2** | 16.03 |  |
| 53,54 | | Технология изготовления плечевого изделия.  Практическая работа. | **2** | 30.03 |  |
| 55,56 | | Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов» | **2** | 6.04 |  |
| **Раздел «Художественные ремесла» 14 ч.** | | | | | |
| 57,58 | | Основные виды петель при вязании крючком. | **2** | 13.04 |  |
| 59,60 | | Вязание полотна. Практическая работа  Вязание по кругу. Практическая работа | **2** | 20.04 |  |
| 61,62 | | Вязание по квадрату  Практическая работа | **2** | 27.04 |  |
| 63,64 | | Вязание узоров из лицевых и изнаночных петель. Практическая работа | **2** | 4.05 |  |
| 65,66 | | Вязание основного полотна. | **2** | 11.05 |  |
| 67,68 | | Вязание цветных узоров. Вязание ажурных узоров. | **2** | 18.05 |  |
| 69, 70 | | Творческий проект «Художественные ремёсла» | **2** | 25.05 |  |

Лист изменений в тематическом планировании

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  записи | дата | Изменения, внесенные в КТП | Причина | Согласование с зам. Директора по УР |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |