

**Пояснительная записка**

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология. Обслуживающий труд» для 5–8 х классов составлена на основе содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения. Согласно приказу Минобрнауки России от 31.12.2015 №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897»

Рабочая программа учебного курса содержит:

1. Планируемые результаты освоения учебного курса;
2. Содержание учебного курса;
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

 Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на предмет « Технология» в 5,6,7 ,8 кл. по 2 учебных час в неделю, 9 класс – 1 час в неделю

Согласно годовому календарному графику и расписанию уроков школы рабочая программа по « Технологии» 2020 - 2021года рассчитана : 5 класс – 68 часов; 6 класс – на 66 ч. ; 7 класс – 70 часов, 8 класс – 70 часов, 9 класс – 32часа

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

**ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ**

 **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивает­ся достижение ***личностных, метапредметных и предметных*** результатов.

***Личностные результаты*** освоения обучающимися пред­мета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

-становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;

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

- самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;

- формирование основ экологи ческой культуры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметными результатами*** изучения курса «Технология» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

Метапредметные результатыосвоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них;

- поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;

 -осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориента­ции.

***Предметные результаты*** освоения учащимися предме­та «Технология» в основной школе:

* *в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;

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

* *в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

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

* *в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;

согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;

* *в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

* *в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотруд­ничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и пись­менной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

- знакомиться с профессиями маркетолога, менеджера по рекламе

* *в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

 Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

***Планируемые результаты*** по окончании курса технологии в 5 классе основной школы

* овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
* овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
* овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
* овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства,

- познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Содержание программы строится с учетом возрастных, психофизических особенностей учащихся и целей общетехнической подготовки.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

 **ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5 КЛАСС**

**«ТЕХНОЛОГИЯ. Обслуживающий труд».**

Рабочая программа рассматривает следующее распределение учебного материала

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **п\№** | **Содержание**  | **Кол – во часов** |
| **1** |  Кулинария  |  **20** |
| **2** | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | **28** |
| **3** |  Рукоделие . Художественные ремесла  |  **10** |
| **4** |  Проектная деятельность | **10** |
|  | Итого  |  **68** |

**Раздел 1. Кулинария (20 ч)**

*Тема 1.* ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО 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:

1. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

*Тема 3,4* ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ.

ОБОРУДОВАНИЕ КУХНИ (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 5* 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 6* 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 7*-8 ОВОЩИ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА.

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 обработ- ки, 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 са- латов 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, бланширо- вание). 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 зави- симости 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. Приготовление салата из сырых овощей.

 3. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

 4. Приготовление одного блюда из вареных овощей.

 5. 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.

 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.

*Тема 9* СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Спо- собы 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 10* 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 (28 ч)**

*Тема 11,12.* 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: 13* ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

 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 безопасного труда при работе на швейной машине.

 Практические работы:

 1. Намотка нитки на шпульку.

2. Заправка верхней и нижней нитей.

 *Тема* 14-15-16 . РУЧНЫЕ РАБОТЫ (6 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 17,18,19*. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

 Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. 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 20,21,22,23,24* ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (10 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 изделий

 **Раздел 3.** **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)**

*Темы 25,26,27,28,29* 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 вы- полнения 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.

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 салфетки, носового платка.

**Раздел 4. Творческие проекты (10 ч)**

*Темы 30,31,32,33,34*

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

 2. Отделка швейного изделия вышивкой.

3. вышивание игольниц, саше, чехлов для телефона и т. д.

 **КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| П/№ | Дата  | Тема занятий | Форма урока | Часы  |
| план | факт |
| 1 | 04.09 |  | Кулинария . Основы рационального питания  | Урок у.н.з. | 2 |
| 2 | 11.09 |  | Санитария и гигиена. Т/Б. Кухонная посуда  | Комбинир. | 2 |
| 3 | 18.09 |  | Интерьер кухни - столовой | Комбинир. | 2 |
| 4 | 25.09 |  | Оборудование кухни | Комбинир. | 2 |
| 5 | 02.10 |  |  Бутерброды, горячие напитки | Комбинир. | 2 |
| 6 | 09.10 |  | Блюда из яиц | Комбинир. | 2 |
| 7 | 16.10 |  | Овощи в питании человека | Комбинир. | 2 |
| 8 | 23.10 |  | Блюда из овощей | Комбинир. | 2 |
| 9 | 13.11 |  | Сервировка стола | Комбинир. | 2 |
| 10 | 20.11 |  | Заготовка продуктов. Итоговый урок по теме «Кулинария» | Комбинир.Обобщ. | 2 |
| 11 | 27.11 |  | Элементы материаловедения | Комбинир. | 2 |
| 12 | 04.12 |  | Общее понятие о пряже | Комбинир. | 2 |
| 12 | 11.12 |  | Элементы машиноведения | Комбинир. | 2 |
| 13 | 18.12 |  | Ручные работы**.** Т/Б. |  Практич. | 2 |
| 14 | 25.12 |  | Швейные ручные работы. ВТО | Практич. | 2 |
| 15 | *15.01* |  | Швейные и машинные ручные работы |  Практич.  | 2 |
| 16 | *22.01* |  | Конструирование и моделирование рабочей одежды |  практич. | 2 |
| 17 | *29.01* |  | Изготовление выкроек | Комбинир. | 2 |
| 18 | *05.02* |  | Моделирование и раскрой изделия | Практич. | 2 |
| 19 | *12.02* |  | Технология пошива фартука | Практич | 2 |
| 20 | *19.02* |  | Технология пошива фартука. | Практич. | 2 |
| 21 | *26.02* |  | Технология пошива фартука | Практич. | 2 |
| 22 | *05.03* |  | Технология пошива фартука | Практич | 2 |
| 23 | *12.03* |  | Технология пошива фартука. Контроль и оценка качества готового изделия.  | Практич. | 2 |
| 24 | *19.03* |  | Рукоделие. Вышивание. Инструменты , приспособления | Комбинир. |  2 |
| 26 | 02.04 |  | Технология выполнения простейших швов | Практич. | 2 |
| 27 | 09.04 |  | Технология выполнения простейших швов | Практич. | 2 |
| 28 | 16.04 |  | Технология выполнения простейших швов | Практич. | 2 |
| 29 | 23.04 |  | Обработка краев изделия. Выбор изделия для проекта.  | Практич. | 2 |
| 30 | 3..04 |  | Творческая проектная деятельность. Изготовление проектного изделия. | Комбинир Практич. | 2 |
| 31 | 07.05 |  | Изготовление проектного изделия. | Практич | 2 |
| 32 | 14.05 |  | Изготовление проектного изделия. | Практич | 2 |
| 33  | 21.05 |  | Изготовление проектного изделия. | Практич. | 2 |
| 34  | 28.05 |  | Изготовление проектного изделия. Итоговое занятие. Защита проекта | Практич.Обощ.ур. | 2 |
|  35 |  |  |   |   |  |

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

 **ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**6 КЛАСС**

**«ТЕХНОЛОГИЯ. Обслуживающий труд».**

Рабочая программа рассматривает следующее распределение учебного материала

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **п\№** | **Содержание**  | **Кол – во часов** |
| **1** |  Кулинария  |  **16** |
| **2** | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов |  **28** |
| **3** |  Рукоделие. Вышивка бисером Творческие проекты |  **14** |
| **4** |  Технология ведения дома | **6** |
| **5** | Электротехника  | **2** |
|  |   |  |

Итого – 66 часов

**6 КЛАСС – 66 ч**

**Раздел 1. Кулинария (16 ч)**

Тема 1 . 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.

Тема2: БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

 Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы "B".Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий

Темы практической работы.

1.Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 3,4: БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХПРОДУКТОВ (4 ч)

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

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

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

Темы практической работы.

1. Кипячение и пастеризация молока.

2. Приготовление молочного супа или молочной каши.

3.Приготовление творога из простовкаши.

4. Приготовление блюда из творога

Тема5: БЛЮДА ИЗ РЫБЫ. МОРЕПРОДУКТЫ (2 ч)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Темы прак­тической работы

1. Определение срока годности рыбных консервов.
2. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.
3. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.
4. .Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

Тема6: СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

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

 Темы прак­тических работ

1.Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 7: 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. Кухонный и столовый инвентарь, 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. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Темы прак­тических работ

1.Расчет количества и состава продуктов для похода.

2.Контроль качества воды из природных источников.

Тема 8: 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 квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости.

Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар).

Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.) Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок.

Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

 Темы прак­тических работ

1.Засолка огурцов или томатов.

2.Квашение капусты .

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов ( 28 ч)**

Тема 9: 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.

 Темы прак­тических работ

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

2.Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема10 ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

 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 установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. История швейной машины.

 Темы прак­тических работ

1. История швейной машины.

2.Замена иглы в швейной машине.

3.Чистка и смазка швейной машины.

Тема 11,12,13,14,: КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

(8 ч)

 Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической 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.

 Темы прак­тических работ

1. Конструирование юбок. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2.Построение основы чертежа клиньевой и конической юбок в масштабе 1:4и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбок

3 Построение основы чертежа прямой юбки в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки.

4.Моделирование юбки выбранного фасона по выбору учащегося.

Тема15,16,17,18,19,20,21,22, ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ

ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (16ч)

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 нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

 Темы прак­тических работ

1.Раскладка выкройки и раскрой ткани.

2. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к примерке

3. Проведение примерки, исправление дефектов. Работа над изделием.

4. Обработка вытачек и складок

5.Стачивание деталей изделия. Обработка застежки

6. Обработка пояса. Обработка верхнего среза юбки

7. Обработка нижнего среза юбки. Пришивание фурнитуры

8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработкаизделия.

**Раздел 3. Рукоделие Творческие проекты**  **(14 ч)**

Тема:,23,24,25,26, ВЫШИВКА БИСЕРОМ – 8 ч

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.

 Темы прак­тических работ

1. Орнамент. Украшение одежды бисером. Исследовательская деятельность. Выбор проектной работы

2. Изделия из бисера. Вышивка бисером. Работа над проектом.

3. Определение места и размера узора на изделии. Работа над выбранным изделием. Работа над проектом

4. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Работа над изделием. Работа над проектом.

5. Работа над изделием. Окончательная обработка изделия. Защита проекта.

 Тема:,27,28,29, Работа над творческими проектами (6 ч.)

Работа над изделием по выбору учащихся.

**Раздел 4. Технология ведения дома (6ч*)***

Тема: 30,31,32 УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ. РЕМОНТ ОДЕЖДЫ. ДЕКОРАТИВНЫЕ ЗАПЛАТЫ (4 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.

 Темы прак­тических работ

1.Уборка жилища. Уход за одеждой и обувь.

2. Заплатка - аппликация

**Раздел 5. Электротехника (2 ч)**

 Тема 33: БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

1. Эксплуатация бытовых электрических приборов. Правила безопасной работы с электроприборами.
2. Способы охраны окружающей среды путем утилизации элементов бытовой техники

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**6 КЛАСС ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| П/№ | Дата  | Тема занятий | Форма урока | Часы  |
| план | факт |
| 1 | 07.09 |  | Физиология питания. Пищевые отравления. Т./Б | Урок у.н.з. | 2 |
| 2 | 14.09 |  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | Комбинир. | 2 |
| 3 | 21.09 |  | Блюда из молока . кисломолочных продуктов | Комбинир. | 2 |
| 4 | 28.09 |  |  Блюда из кисломолочных продуктов |  Комбинир. | 2 |
| 5 | 05.10 |  | Блюда из рыбы. Морепродукты. | Комбинир. | 2 |
| 6 | 12.10 |  | Сервировка стола. Этикет. | Комбинир. | 2 |
| 7 | 19.10 |  |  Приготовление обеда в походных условиях | Комбинир. | 2 |
| 8 | 26.10 |  |  Заготовка продуктов.Тест по пройденным тема «Кулинария» | Комбинир.Обобщ. | 2 |
| 9 | 09.11 |  |  Элементы материаловедения | Комбинир.  |  1 |
| 10 | 16.11 |  |  Элементы машиноведения | Комбинир.. | 2 |
| 11 | 23.11 |  |  Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. Снятие мерок. | Комбинир. | 2 |
| 12 | 30.11 |  | Построение основы чертежа клиньевой и конической юбок. Моделирование.  | Комбинир. | 2 |
| 13 | 07.12 |  |  Построение основы чертежа прямой юбки. Моделирование прямой юбки. | Комбинир. | 2 |
| 14 | 14.12 |  |  Моделирование юбки выбранного фасона по выбору учащегося |  Практич. | 2 |
| 15 | 21.12 |  | Технология изготовления поясного изделия. Раскладка выкройки на ткани и раскрой.  | Практич. | 2 |
| 16 | 28.12 |  | Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к примерке. |  Практич.  | 2 |
| 17 | 11.01 |  |  Проведение примерки, исправление дефектов. Работа над изделием. |  практич. | 2 |
| 18 | 18.01 |  |  Обработка выточек и складок | Комбинир. | 2 |
| 19 | 25.01 |  |  Стачивание деталей изделия. Обработка застежки. | Практич. | 2 |
| 20 | 01.02 |  |  Обработка пояса. Обработка верхнего среза юбки. | Практич | 2 |
| 21 | 08.02 |  | Обработка нижнего среза юбки. Пришивание фурнитуры  | Практич. | 2 |
| 22 | 15.02 |  | Окончательная отделка и влажно – тепловая обработка изделия. | Практич. | 2 |
| 23 | 22.02 |  |  Рукоделие. Вышивка бисером. Орнамент | Практич | 2 |
| 24 | 01.03 |  | Изделия из бисера. Вышивка бисером. |  Комбинир. | 2 |
| 25 | 15.03 |  |  Определение размера узора на изделии. Работа над выбранным изделием.  |  Комбинир. |  2 |
|  26 | 29.03 |  |  Построение узора в художественной отделке вышивкой. Работа над изделием.  | Практич.Комбинир. | 2 |
| 27 | 05.04 |  | Работа над изделием.  | Практич. | 2 |
| 28 | 12.04 |  | Исследовательская деятельность. Выбор проектных работ  | Практич. | 2 |
| 29 | 19.04 |  | Работа над изделием. Окончательная обработка изделия. Работа над проектным изделием | Практич. | 2 |
| 30 | 26.04 |  | Работа над проектным изделием | Практич. | 2 |
| 31 | 17.05 |  | Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды | Практич. | 2 |
| 32 | 24.05 |  | Декоративные заплаты. Работа над проектным изделием | Практич. | 2 |
| 33 | 31.05 |  |  Бытовые электроприборы. Итоговое занятие. Защита проекта | Комбинир.Обобщ. урок | 2 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Итого:66 час.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

 **ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**7 КЛАСС**

**«ТЕХНОЛОГИЯ. Обслуживающий труд».**

Рабочая программа рассматривает следующее распределение учебного материала

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **п\№** | **Содержание**  | **Кол – во часов** |
| **1** |  Кулинария  |  **12** |
| **2** | Создание изделий из текстильных материалов  | **26** |
| **3** | Рукоделие  | **12** |
|  |  |
| **4** | Технология ведения дома  | **4** |
|  |  |
| **5** | Электротехнические работы   | **2** |
| **6** |  Творческие проекты  |  **14** |
|  | **Всего**  |  **70** |

**7 КЛАСС – 70 ч.**

 **Раздел 1. Кулинария (12 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 2,3,4 : ВИДЫ ТЕСТА.ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (6 ч)

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

 Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста.

 Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизированние песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

 темы прак­тических работ

1. Виды теста. Продукты для теста. Инвентарь и приспособления.

2. Продукты для начинок и оформления изделий теста.

3. Бездрожжевое тесто. Песочное тесто. Бисквитное тесто.

 4. Заварное тесто. Слоенное тесто. Тесто для блинов

 5. Виды дрожжевого теста

 6. Тесто для вареников, пельменей, лапши.

Тема 5,: СЛАДКИЕ БЛЮДА, ДЕСЕРТЫ. СЕРВИРОВКА ДЕСЕРТНОГО СТОЛА (2ч)

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.

 темы прак­тических работ

1.Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

2.Сервировка десертного стола.

 Тема: 6. 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).

Примерные темы прак­тических работ

Приготовление варенья из ягод. Приготовление джема, повидла. Приготовление цукатов апельсиновых корок. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (26 ч)**

Тема7: ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства 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.

 темы прак­тических работ

1 . Химические волокна

2. .Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

 Тема 8: 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. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.

темы прак­тических работ

1. Общие сведения о соединении деталей в изделии. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

2. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий

 Тема 9,10,11,12: КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (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. Виды воротников. Построение чертежа воротника. История одежды. Снятие мерок для построения чертежа Моделирование кокетки. Подготовка выкройки

 темы прак­тических работ

1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

2.Снятие мерок и запись результатов измерений.

3.Построение основы чертежа.

4.Эскизная разработка модели швейного изделия.

5. Моделирование изделия выбранного фасона.

6. Виды воротников. Построение чертежа воротника

7. Зрительные иллюзии в одежде.

8. Моделирование кокетки. Подготовка выкройки.

 Тема 13,14,15,16,17,18,19: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. 2Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежки. Сборка изделия. Обработка средних и шаговых швов. 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.

 темы прак­тических работ

1.Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Раскрой.

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

3.Обработка деталей кроя. Обработка горловины

4.Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка боковых срезов

5.Проведение примерки, исправление дефектов. Обработка низа рукавов

6. Обработка низа изделия.

7. Обработка застежки плечевого изделия. Выполнение отделочных работ.

8. Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.

9. Изготовление шорт. Раскладка. Раскрой.

10.Обработка карманов и шаговых швов

11. Обработка верхнего среза шорт.

12. Обработка застежки

13. Обработка нижнего среза шорт

14..Окончательная отделка шорт. Фурнитура.

**Раздел 3.**   **РУКОДЕЛИЕ. (12 ч)**

 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. История узелкового плетения. Темы : 20,21,22,23,24,25 Макраме. Инструменты и материалы. Техника плетения. Основные узлы и узоры плетения. Изготовления подвески для кашпо.

 темы прак­тических работ

1. Вязание крючком. Виды петель.
2. Изготовление образцов вязания крючком. . Изготовление одежды для чашки
3. Изготовление образцов вязания крючком. Изготовление одежды для чашки
4. Завершение работы над изделием.
5. История узелкового плетения. Макраме.
6. Инструменты и материалы. Техника плетения
7. Основные узлы и узоры плетения.
8. Изготовление образцов
9. Изготовление образцов
10. Изготовление подвески для кашпо
11. Изготовления подвески для кашпо.
12. Завершение работы над подвеской

**Раздел 4. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4ч).**

 Тема:26,27 КОМНАТНЫЕ РАСТЕНИЯ В ДОМЕ. ЭСТЕТИКА И ЗКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

 Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

 темы прак­тических работ

1. Оформление интерьера комнатными растениями.

2. Выбор комнатных растений

3.Уход за растениями

4. Икебана. Составление композиций из искусственных цветов.

**Раздел 5. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (2 ч)**

 Тема28 БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (1 ч)

 Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

темы прак­тических работ

1. Электроосветительные приборы. Подбор бытовых приборов по их мощности.

2. Электронагревательные приборы

**Раздел 5 . ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ - 14 ч**

 Тема 29,30,31,32,33,34,35: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

 Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица…).

 ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора

спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель.

Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

УЗЕЛКОВОЕ ПЛЕТЕНИЕ. МАКРАМЕ. История узелкового плетения. Макраме. Инструменты и материалы. Техника плетения. Основные узлы и узоры плетения. Изготовление изделия по выбору учащегося.

Примерные темы прак­тических работ

1.Вязание образцов и изделий на спицах.

2.Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов, для платья.

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| П/№ | Дата  | Тема занятий | Форма урока | Часы  |
| план | факт |
| 1 | 03.09 |  | Физиология питания. Профилактика инфекций. Первая помощь.  | Урок у.н.з. | 2 |
| 2 | 10.09 |  | Изделия из теста. Оборудование, инвентарь, посуда.. | Комбинир. | 2 |
| 3 | 17.09 |  | Виды бездрожжевого теста.  | Комбинир. | 2 |
| 4 | 24.09 |  |  Виды дрожжевого теста | Комбинир. | 2 |
| 5 | 01.10 |  | Сладкие блюда , десерты. Сервировка стола | Комбинир. | 2 |
| 6 | 08.10 |  | Заготовка продуктов. Обобщ. | Комбинир.  | 2 |
| 7 | 15.10 |  | Элементы материаловедения. Химические волокна. Свойства волокон. | Комбинир. | 2 |
| 8 | 22.10 |  | Элементы машиноведения. Общие сведения, приспособления малой механизации. | Комбинир. | 2 |
| 9 | *29.10* |  | Конструирование и моделирование плечевого изделия | Комбинир. | 2 |
| 10 | *12.11* |  |  Снятие мерок. Построение основы чертежа | Комбинир..  | 2 |
| 11 | *19.11* |  |  Моделирование изделия выбранного фасона | Комбинир. | 2 |
| 12 | *26.11* |  |  История брюк. Снятие мерок для построения чертежа брюк.  | Комбинир. | 2 |
| 13 | *03.12* |  | Раскладка выкройки на ткани. Раскрой. | Комбинир. | 2 |
| 14 | *10.12* |  | Обработка деталей кроя. Обработка горловины. Обработка боковых срезов. |  Практич. | 2 |
| 15 | *17.12* |  | Проведение примерки, исправление дефектов. Обработка низа рукавов. Обработка низа изделия. | Практич. | 2 |
| 16 | *24.12* |  |  Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия. ВТО изделия.  |  Практич.  | 2 |
| 17 | 14.01 |  | Изготовление шорт. Раскладка. Раскрой. Обработка карманов и шаговых швов.  |  практич. | 2 |
| 18 | 21.01 |  | Обработка верхнего среза шорт. Обработка застежки  |  Практич. | 2 |
| 19 | 28.01 |  | Обработка нижнего среза шорт. Окончательная отделка шорт. Фурнитура.  | Практич. | 2 |
| 20 | 04.02 |  | Вязание крючком. Виды петель. Изготовление образцов вязания крючком | Практич | 2 |
| 21 | 11.02 |  | Изготовление образцов вязания крючком. . Изготовление одежды для чашки. | Практич. | 2 |
| 22 | 18.02 |  | История узелкового плетения. Макраме. Инструменты и материалы. Техника плетения |  Комбинир. | 2 |
| 23 | 25.02 |  | Основные узлы и узоры плетения. Изготовление образцов | Практич | 2 |
| 24 | 04.03 |  | Изготовления подвески для кашпо.  | Практич. | 2 |
| 25 | 11.03 |  | Изготовления подвески для кашпо. Завершение работы над подвеской  |  Комбинир. |  2 |
| 26 | 18.03 |  |  Оформление интерьера комнатными растениями. Выбор комнатных растений |  Комбинир. | 2 |
| 27 | 01.04 | 4 |  Уход за растениями. Икебана. Составление композиций из искусственных цветов. |  комбинир | 2 |
| 28 | 08.04 |  |  Электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы | Практич. | 2 |
| 29 | 15.04 |  |  Исследовательская и созидательная деятельность. Проекты. | Практич. | 2 |
| 30 | 22.04 |  | Работа над творческим проектом творческие проекты | Комбинир. | 2 |
| 31 | 29.04 |  | Работа над творческим проектом творческие проекты | Практич | 2 |
| 32 | 06.05 |  | Работа над творческим проектом творческие проекты | Практич. | 2 |
| 33 | 13.05 |  | Работа над творческим проектом творческие проекты | Практич. | 2 |
| 34 | 20.05 |  |  Работа над творческим проектом творческие проекты |  Практич.  | 2 |
|  35 | 27.05 |  |  Итоговое занятие. Защита проекта | Обощ.урок  | 2 |

**Итого – 70 час.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

 **ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

 **8 КЛАСС**

**«ТЕХНОЛОГИЯ.».**

Рабочая программа рассматривает следующее распределение учебного материала

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **п\№** | **Содержание**  | **Кол – во часов** |
| **1** |  Социальные и перспективные технологии | 2 |
| **2** | Технология получения и преобразования текстильных материалов | 28 |
| **4** | Технология обработки пищевых продуктов | **12** |
|  |
| **5** | Электротехника и автоматика | **2** |
| **6** | Художественная обработка материалов | **12** |
| **7** | Роботехника  | **2** |
| **8** | Проектная работа | **12** |
|  | **Всего**  |  **70** |

**8 КЛАСС – 70 ч.**

**1.Социальные и перспективные технологии – 2 часа**

Тема 1: **Социальные и перспективные технологии**

Промышленные и производственные технологии . Энергетические технологии. Биотехнологии. Космические технологии. Производственные технологии. Технологии прототипирования. Материалы с заранее заданными свойствами и технологии получения материалов с заданными свойствами. Композиционный материал. Виды технологий обработки конструкционных материалов. Порошковая металлургия. Технологии сельского хозяйства. Растениеводство. Капельное, аэрозольное орошение. Гидропоника. Животноводство. Идеи творческих проектов.

**2.Технология получения и преобразования**

**текстильных материалов – 28 ч.**

Тема2 История костюма. Иллюзии в одежде – 2 ч.

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма.

Тема: 3,4,5,6,7,8 КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (12 ч)

 Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

 темы прак­тических работ

1. История костюма. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов.
2. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия с втачным рукавом в натуральную величину по своим меркам
3. Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Перемещение вытачки.
4. Построение чертежа втачного рукава. Моделирование .
5. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

 Тема 9,10,11,12,13,14,15 ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, застежки тесьмой «молния». Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

 темы прак­тических работ

1.Изготовление образцов поузловой обработки плечевогошвейных изделий.

2. Раскладка выкройки на ткани и раскрой.

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

4. Обработка деталей кроя. Вытачки. Скалывание и сметывание деталей кроя. 5.Вметывание рукавов.

6. Обработка низа рукава

7. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

8. Обработка застежки.

9. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

10. Выполнение отделочных работ. Фурнитура. ВТО.

**3. Технология обработки пищевых продуктов -12ч.**

 Тема 15: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2ч)

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.

 прак­тическая работа

Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

Тема 16,17: МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. БЛЮДА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (4ч)

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.

 темы прак­тических работ

1.Первичная обработка птицы.

2. Приготовление блюд из домашней птицы.

 Тема 18: БЛЮДА ДОНСКОЙ КУХНИ (2ч)

Выбор блюд донской кухни в по желаниями учителя и учащихся.

 темы прак­тических работ

1. Приготовление блюд донской кухни по выбору.

2.Презентация блюд донской кухни.

 Тема 19,20: ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. -2 часа

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.

 прак­тическая работа

1.Первичная обработка плодов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сиропа. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

**Электротехника и автоматика -2 ч.**

Тема 21: БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная), их устройство. Бытовые осветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Экономия электроэнергии. Знакомство с профессиями: электромонтажник, электромеханик.

**Художественная обработка материалов – 12 ч.**

Тема22История валяния. Мокрое валяние и фелтинг – художественный войлок.(2ч.)

Валя́ние ше́рсти, англ. фе́лтинг (от англ. felt «войлок, фильц, набивание») — особая техника рукоделия, в процессе которой из шерсти для валяния создаётся рисунок на ткани или войлоке, объёмные игрушки, панно, декоративные элементы, предметы одежды или аксессуары. История валяния или фильцевание. Мокрое валяние и фелтинг. Виды шерсти. Виды валяния шерсти. Материалы и инструменты

Тема 23 Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере (2ч.)

Психологическое влияние цвета на состояние человека. Покраска шерсти. Это интересная возможность создавать красивые аксессуары, дополнения к игрушкам, варианты украшений для одежды, обуви и интерьера своих жилищ – всевозможные панно. Изготовление ковров.

Тема 24,25,26,27 Веточка вербы. Сухое валяние (8 ч)

Порядок работы и правила сухого валяния. Поэтапная работа над изделием. Работа над изделием. Окончательная обработка изделия. Защита работы

**Роботехника – 2 часа**

Тема: Робототехника. -2 часа

Понятие о принципах работы роботов. Чип-микропроцессор. Робот. Центральный процессор. Постоянная память. Оперативная память. Контроллер. Микропроцессор. Электроника в робототехнике. Функциональное разнообразие роботов. Стационарные и мобильные роботы. Промышленные роботы. Медицинские роботы. Сельскохозяйственные роботы. Подводные роботы. Космический робот. Сервисные роботы.

 **ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 12 - ч**

 Тема ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.Основные этапы выполнения практических заданий. Проектная деятельность. Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками».Идеи творческих проектов. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**8 КЛАСС ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Дата  | Тема занятий | Форма урока | Часы  |
| план | факт |
| 1 | 02.09 |  | Социальные и перспективные технологии | Урок у.н.з. | 2 |
| 2 | 09.09 |  |  История костюма. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Иллюзии в одежде | Комбинир. | 2 |
| 3 | 16.09 |  |  Снятие мерок и запись результатов измерений | Практич. | 2 |
| 4 | 23.09 |  |  Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Перемещение вытачки. | Практич. | 2 |
| 5 | 30.09 |  | Построение чертежа втачного рукава. Моделирование | Практич. | 2 |
| 6 | 07.10 |  |  Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.  | Практич. | 2 |
| 7 | 14.10 |  |  Изготовление образцов поузловой обработки плечевыхшвейных изделий | Практич. | 2 |
| 8 | 21.10 |  |  Раскладка выкройки на ткани и раскрой | Практич. | 2 |
| 9 | 28.10 |  |  Обработка деталей кроя. Вытачки. Скалывание и сметывание деталей кроя.  | Практич. | 2 |
| 10 | 11.11 |  |  Вметывание рукавов. |  Практич  | 2 |
| 11 | 18.11 |  | Обработка низа рукава |  Практич. | 2 |
| 12 | 25.11 |  |  Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. |  Практич  | 2 |
| 13 | 02.12 |  | Обработка застежки. | Комбинир. | 2 |
| 14 | 09.12 |  | Обработка низа потайными подшивочными стежками. |  Практич. | 2 |
| 15 | 16.12 |  | Выполнение отделочных работ. Фурнитура. ВТО. | Практич. | 2 |
| 16 | 23.12 |  | Физиология питания  |  Практич.  | 2 |
| 17 | 13.01 |  |  Мясная промышленность |  Урок у.н.з. | 2 |
| 18 | 20.01 |  | Блюда из мяса птиц  | Комбинир. | 2 |
| 19 | 27.01 |  |  Блюда донской кухни. Презентация блюд донской кухни..  | Практич. | 2 |
| 20 | 03.02 |  | Заготовка продуктов | Практич | 2 |
| 21 | 10.02 |  | Заготовка продуктов | Комбин. | 2 |
| 22 | 17.02 |  | Электротехника и автоматика | Комбин. | 2 |
| 23 | 24.02 |  |  История валяния. Мокрое валяние и фелтинг – художественный войлок | Урок у.н.з.  | 2 |
| 24 | 03.03 |  | Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере  |  Комбин. | 2 |
| 25 | 10.03 |  | Веточка вербы. Сухое валяние  | Практич. | 2 |
| 26 | 17.03 |  |  Работа над изготовлением веточки вербы | Практич. | 2 |
| 27 | 31.03 |  |  Работа над изделием | Практич. | 2 |
| 28 | 07.04 |  |  Работа над изделием | Практич. | 2 |
| 29 | 14.04 |  |  Роботехника | Урок у.н.з. | 2 |
| 30 | 21.04 |  | Проектная работа | Комбинир. | 2 |
| 31 | 28.04 |  |  Идеи творческих проектов | Комбинир  | 2 |
| 32 | 05.05 |  | Работа над проектом | Практич. | 2 |
| 33 | 12.05 |  |  Работа над проектом | Практич. | 2 |
| 34 | 19.05 |  |  Работа над проектом | Практич. | 2 |
| 35 | 26.05 |  | Итоговое занятие. Защита проекта | Обощ.урок  | 2 |
|  |  |  |   |  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

 **ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

 **9 КЛАСС**

**«ТЕХНОЛОГИЯ.».**

Рабочая программа рассматривает следующее распределение учебного материала

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **п\№** | **Содержание**  | **Кол – во часов** |
| **1** | Современные и перспективные технологии | **4** |
| **2** | Технология получения и преобразования текстильных материалов | **3** |
| **4** | Технология обработки пищевых продуктов |  **9** |
|  |
| **5** |  Семейная экономика и основы предпринимательства | **5** |
| **6** |  Профориентация и профессиональное самоопределение | **6** |
| **7** | Роботехника  | **1** |
| **8** | Проектная работа | **4** |
|  | **Всего**  |  **32** |

**9 КЛАСС – 32 ч.**

1. **Современные и перспективные технологии – 4 часа**

Тема 1,2,3,4:  **Современные и перспективные технологии**

 Социальная технология. Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации. Реклама. Управленческие технологии. Социальная сеть. Знакомство с профессиями: менеджер по рекламе, маркетолог, копирайтер, бренд-менеджер.

Лазерные и нанотехнологии. Лазерные технологии. Лазерная обработка материалов. Лазерная гравировка и резка на коже и кожзаменителях. Нанотехнология. Нанообъекты. Наноматериалы. Знакомство с профессиями: инженер по лазерной технике и лазерным технологиям, нанотехнолог.

Биотехнологии и современные медицинские технологии .Биотехнология. Бионика. Генная инженерия. Биоинженер.

**2.Технология получения и преобразования**

**текстильных материалов – 3 ч.**

Тема5 ,6,7 Высокотехнологические волокна – 3 ч.

Высокотехнологичные волокна Сферы применения текстиля. Новые технологии получения химических волокон с особыми свойствами. Свойства волокон нового поколения. Основные направления совершенствования технологий производства волокон.

 Биотехнологии в производстве текстильных волокон. «Биопанволокна». Эковолокна. Волокна из кукурузы. Волокна из водорослей. Волокна из крабовых панцирей. Соевое волокно. Бамбуковое волокно и ткани из него. Луобума. Рециклированная кожа. Производство ткани из ветоши.

**3. Технология обработки пищевых продуктов - 9 ч.**

 Тема :8,9,10,11**, Блюда национальной кухни** **- 4 ч.**

Блюда национальной кухни на примере первых и вторых блюд. Национальная кухня. Суп. Классификация супов: по наличию основы жидкого супа, по способу приготовления, по температуре подачи. Правила безопасной работы на кухне с горячей посудой. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Тема 12,13 **: Сервировка обеденного стола - 2 ч.**

Сервировка обеденного стола. Оформление стола салфетками. Практическая работа.

 Тема 14: **Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров 1 ч.**

Пищевые добавки. Классификация пищевых добавок и их характеристика. Информация на этикетке. Штриховой код. Экомаркировка. Технология асептической упаковки. Чтение информации на этикетке упакованного товара и изучение его подлинности по штриховому коду.

Тема :15, 16, **Современные технологии в производстве пищевых продуктов -2ч**

 Современные технологии в производстве. Рафинированные пищевые продукты.

Генномодифицированные или трансгенные организмы. Радуризация. УФ-обработка. ИК-нагрев. Диэлектрический нагрев. Индукционный нагрев. Криозаморозка. Технология вакумизации. Использование вакуума и модифицированной газовой среде.

**4.Семейная экономика и основы предпринимательства 5 ч.**

 Тема : 17,18,19 **Семейная экономика -3 ч**

Семья как субъект экономики. Цели семьи. Экономическая (хозяйственная) функция семьи. Потребности семьи. Расходы семьи. Доходы семьи. Трудовые ресурсы. Природные ресурсы. Владение имуществом. Сбережения. Государственные и другие выплаты. Бюджет семьи. Состояния бюджета. Планирование бюджета семьи. Правила планирования семейного бюджета. Роль семейной экономики для экономики страны. Потребительская корзина. Принципы формирования потребительской корзины. Прожиточный минимум. Минимальная заработная плата ( МРОТ)

 Тема : 20,21 **Основы предпринимательства -2ч.**

Предпринимательство. Предпринимательская деятельность. Интрапренёрство. Коммерция. Консалтинг. Товарищество. Бизнес-план. Структура бизнес-плана. Характеристика разделов бизнес-плана. Индивидуальное предприятие. Общество с ограниченной ответственностью (ООО). Резюме. Государственная регистрация юридических лиц. Регистрация малого предприятия. Идеи творческих проектов.

**5.Профориентация и профессиональное самоопределение 6 ч.**

Тема :22,23, 24 **Основы выбора профессии** . **Классификация профессий -3 ч**

Профессия. Цикл жизни профессии. Специальность. Квалификация. Основные типы профессий. Классы профессий. Отделы профессий. Группы профессий. Требования к качествам личности.

Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы. Требования к подготовке кадров. Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Образовательные организации профессионального образования. Уровни профессионального образования (среднее, высшее). Формы обучения (очная, очно-заочная, заочная). Вид учредителя образовательной организации (государственная, муниципальная, частная). Пути получения профессионального образования. Бакалавриат. Специалитет. Магистратура. Лицензия.

Тема : 25,26, **Требования к качествам личности при выборе профессии -2ч.**

По таблице определите, какой вид деятельности Вам наиболее интересен или у Вас имеются склонности к работе в определенных сферах. Типы профессий «**человек–природа**» – все профессии, связанные с растениеводством, животноводством и лесным хозяйством;
• «**человек–техника**» –все технические профессии;
• «**человек–человек**» –все профессии, связанные с обслуживанием людей, профессия **руководитель**, профессии связанные с общением;
• «**человек–знак**» -все профессии, связанные с обсчетами, цифровыми и буквенными знаками, в том числе и музыкальные специальности;
• «**человек–художественный обра**з» – все **творчество** и творческие специальности.

Тема : 27 **Профессиональная карьера -1 ч.**

 Тип нервной системы. Темперамент. Характер. Построение профессиональной карьеры Жизненный план. Профессиональный план. Основные этапы составления профессионального плана. Профессиональная карьера. Стратегии профессиональной карьеры. Варианты профессионального развития и карьерного роста. Условия успешной карьеры. Профессиональная пригодность. Призвание. Образовательная траектория человека. Знакомство с профессией: веб-дизайнер, модельер, повар. Технологии творческой деятельности.

**6. Роботехника – 1 часа**

Тема: 28 **Робототехника**. **Знакомство с 3D-технологиями** -**1 часа**

 История и перспективы робототехники.Управление роботом Режим управления. Пульт управления. Программа. Протокол связи — настоящее и будущее Протокол связи. Wi-Fi. Bluetooth. ZigBee. Стек протокола.

Знакомство с 3D-технологиями. Аддитивные технологии. Трехмерное моделирование. 3Dручка. 3D-принтер. Ниточные принтеры. Порошковые принтеры. Стереолитографические принтеры, строительные принтеры.

**7. ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 4- ч**

 Тема 29,30,31,32, ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.Основные этапы выполнения практических заданий. Проектная деятельность. Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками».Идеи творческих проектов. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Социальные проекты. Идеи творческих проектов. Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта. Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**9 КЛАСС технология**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| П/№ | Дата  | Тема занятий | Форма урока | Часы  |
| план | факт |
| 1 | 07.09 |  | Социальные и перспективные технологии | Урок у.н.з. | 1 |
| 2 | 14.09 |  | Лазерные и нанотехнологии. | Комбинир. | 1 |
| 3 | 21.09 |  | Биотехнологии и современные медицинские технологии | Комбинир. | 1 |
| 4 | 28.09 |  |  Знакомство с нанопрофессиями | Комбинир. | 1 |
| 5 | 05.10 |  | Технология получения и преобразованиятекстильных материалов |  Урок у.н.з. | 1 |
| 6 | 12.10 |  |  Высокотехнологические волокна Технологии термической обработки текстильных материалов  |  Комбинир. | 1 |
| 7 | 19.10 |  |  Биотехнологии в производстве текстильных волокон. | Комбинир | 1 |
| 8 | 26.10 |  | Технология обработки пищевых продуктов Современная индустрия обработки продуктов питания | Урок у.н.з. | 1 |
| 9 | 09.11 |  | Блюда национальной кухни на примере первых блюд |  Комбинир | 1 |
| 10 | 16.11 |  | Блюда национальной кухни на примере вторых блюд |  Комбинир | 1 |
| 11 | 23.11 |  | Сервировка обеденного стола. |  Комбинир | 1 |
| 12 | 30.11 |  | Оформление стола салфетками. Практическая работа.  |  Практич  | 1 |
| 13 | 07.12 |  |  Практическая работа. |  Практич. | 1 |
| 14 | 14.12 |  | Пищевые добавки. Упаковка пищевых продуктов и товаров |  Комбинир | 1 |
| 15 | 21.12 |  |  Современные технологии в производстве пищевых продуктов |  Комбинир | 1 |
| 16 | 28.12 |  | Семейная экономика |  Комбинир | 1 |
| 17 | 11.01 |  |  Бюджет семьи. Состояния бюджета  |  Урок у.н.з. | 1 |
| 18 | 18.01 |  | Принципы формирования потребительской корзины. МРОТ | Комбинир. | 1 |
| 19 | 25.01 |  | Основы предпринимательства |  Комбин. | 1 |
| 20 | 01.02 |  | Предпринимательская деятельность. | Практич | 1 |
| 21 | 08.02 |  | Бизнес-план. Структура бизнес-плана | Комбин. | 1 |
| 22 | 15.02 |  | Основы выбора профессии | Комбин. | 1 |
| 23 | 22.02 |  | Классификация профессий  | Комбин. | 1 |
| 24 | 01.03 |  | Требования к качествам личности при выборе профессии | Практич. | 1 |
| 25 | 15.03 |  |  Типы профессий | Практич. | 1 |
| 26 | 29.03 |  | Знакомство с профессиями | Практич. | 1 |
| 27 | 05.04 |  | Профессиональная карьера **-** | Комбинир | 1 |
| 28 | 12.04 |  | Робототехника. История и перспективы робототехники | Комбинир | 1 |
| 29 | 19.04 |  | Идеи творческих проектов .Работа над проектом | Урок у.н.з. | 1 |
| 30 | 26.04 |  |  Работа над проектом | Практич. | 1 |
| 31 | 17.05 |  |  Работа над проектом | Практич. | 1 |
| 32 | 24.05 |  | Итоговое занятие. Защита проекта | Обощ.ур | 1 |
| 33 |  |  |  |  |  |
| 34 |  |  |   |  |  |
| 35 |  |  |   |   |  |

**УЧЕБНО –МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ**

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.**

* Федеральный перечень учебников по предмету «Технология» рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях, реализующих программы общего образования.
* Технология. 5- 8 классы. Обслуживающий и технический труд: задания для подготовки к олимпиадам/ авт.-сост. В.П. Пономарёва, М.П. Шачкова. – Волгоград. Учитель. 2014.
* ПРОГРАММА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «Технология. Обслуживающий труд» Автор О. А. Кожина, кандидат педагогических наук
* Технология. Технология ведения дома: 5 кл. учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология . Обслуживающий труд. М.: «Дрофа», 2015
* Технология. Технология ведения дома: 6 кл. учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология . Обслуживающий труд. М.: «Дрофа», 2015
* Технология. Технология ведения дома: 7 кл. учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология . Обслуживающий труд. М.: «Дрофа», 2016
* Технология. Технология ведения дома: 8-9 кл. учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцева Ю.Л., Кудакова Е.Н., Технология . М.: «Дрофа», 2020

Дополнительные пособия для учителя:

1. Ханашевич Д.Р. Подружки рукодельницы. М.: Малыш, 1986
2. Ерзенкова Н.В. Свой дом украшу сама С-Пб.: Лейла,1995
3. Боганова Т.А. Сама себе портниха. Серия «Самоучитель»,- Ростов н\Д: Феникс, 2004
4. Анна Краузе. Секреты шитья. Ташкент: 1988
5. Ермакова В. И. Основы кулинарии. Учебное пособие 5-11 классы. М.: Просвещение:1993
6. Интернет, сайты с М.К.

Технические средства обучения:

* Компьютер, проектор

Методический фонд:

* Образцы швов;
* Образцы изделий
* плакаты;