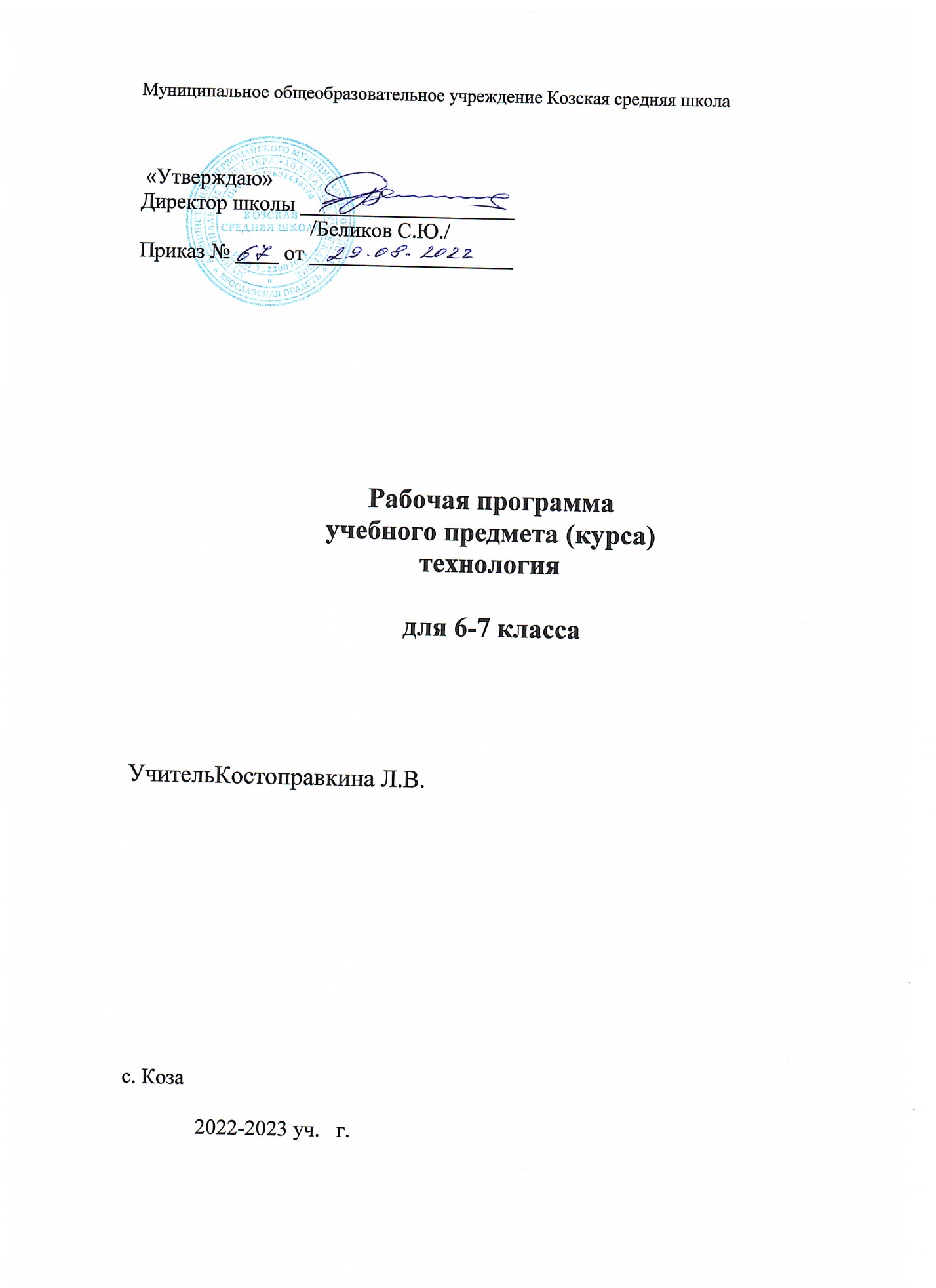
****

Пояснительная записка

Программа по учебному предмету составлена на основе следующих документов:

* Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации»
* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897);
* Примерной основной образовательной программы основного общего образования;
* Программы по учебному предмету «Технология» для основного общего образования автора Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. ( Москва «Вентана-Граф» 2017г.)
* Примерной программы по учебному предмету «Технология» для основного общего образования автора Москва. «Просвещение» 2018г.
* Федерального перечня учебников на 2022-2023 уч. г.
* Требований к МТО.
* Устава МОУ Козской средней школы.
* Методического письма «О преподавании учебного предмета «Технология» в общеобразовательных учреждениях Ярославской области в 2022-2023 учебном году»
* основной образовательной программы МОУ Козской средней школы.
* Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2015г. №НТ-530/08 «О примерных основных образовательных программах»;
* Примерная основная образовательная программа основного общего образования [электронный ресурс] / Реестр примерных основных общеобразовательных программ МОН РФ.
* Письмо Департамента образования Ярославской области от 11.06.2015 №1031/01-10;

**Место учебного предмета в учебном плане**

Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает по 68 учебных часов в год для изучения образовательной области «Технология» в 5, 6, 7 классе (по 2 часа в неделю), всего 204 часа.

**Учебно-методический комплект.**

Используется УМК «Технология. Технология ведения дома. » 6 класс, 7 класс для основного общего образования автора Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. ( Москва «Вентана-Граф» 2018г.)

Для учителя:

Тищенко А.Т., Синица Н.В.,  Симоненко В.Д. Технология. Программа:  5-8 классы, ФГОС,  М.: Вентана-граф, 2017 г.

**Цифровые образовательные ресурсы.**

1.        http://pulset.ru/tov/find14\_a1.php?id=33520  сайт Троицкая швейная фабрика

2.        http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649 Музей декоративно-прикладного искусства

3.        http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/ Образы и мотивы  в орнаментах русской вышивки

4.        http://festival.1september.ru/articles/531129/ Конструкция и декор предметов народного быта

5 .http://rodonews.ru/news\_1282664628http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij\_rus&id=32 Культура дома

6.        http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi\_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»

7.        http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209 Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса**

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

***Личностные результаты*:**

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* 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;
* формирование основ экологической культуры, соответ­ствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты :***

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

***Предметные результаты****:*

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

* 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;

*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;
* 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;

*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.
* **Планируемые результаты** изучения учебного предмета основного общего образования.
* ***Технологии ведения дома***
* **Кулинария**
* Выпускник научится:
* • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* *Выпускник получит возможность научиться:*
* *• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
* *• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*
* *• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*
* *• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*
* *• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
* *• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*
* **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**
* Выпускник научится:
* • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
* *Выпускник получит возможность научиться:*
* *• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*
* *• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
* *• выполнять художественную отделку швейных изделий;*
* *• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*
* *• определять основные стили в одежде и современные направления моды.*
* ***Сельскохозяйственные технологии***
* **Технологии растениеводства**
* Выпускник научится:
* • самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
* • планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.
* *Выпускник получит возможность научиться:*
* *• самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;*
* *• планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;*
* *• находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.*
* **Технологии животноводства**
* Выпускник научится:
* • осуществлять простейшие технологические процессы сезонного получения животноводческой продукции (выращивание и откорм молодняка сельскохозяйственной птицы, кроликов, овец и коз) в летний период;
* • понимать структуру полного технологического цикла получения животноводческой продукции и значение каждого элемента технологии (содержание животных, кормление, разведение, ветеринарная защита, непосредственное получение продукции: доение, стрижка шерсти, сбор яиц и др.);
* • находить необходимую информацию и выполнять простые расчёты, связанные с получением животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве или на школьной мини-ферме (размер поголовья, площадь помещения, необходимое количество кормов и др.);
* оценивать влияние технологических процессов животноводства на окружающую среду и здоровье человека.
* *Выпускник получит возможность научиться:*
* *• планировать простейший технологический процесс и объём производства продукции животноводства в личном подсобном хозяйстве или на школьной мини-ферме на основе потребностей семьи или школы;*
* *• составлять с помощью учебной и справочной литературы простые рационы кормления, определять необходимое количество кормов;*
* *• находить и анализировать информацию о проблемах животноводства в своём селе, формулировать на её основе темы проектов социальной направленности.*
* **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**
* Выпускник научится:
* • планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* • представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
* *Выпускник получит возможность научиться:*
* *• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
* *• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

На занятиях ставятся конкретные учебные и воспитательные задачи. В процессе работы девочки проявляют творчество и эстетический вкус. Коллективно ищут лучший вариант, анализируют творческий процесс. При этом начинают понимать, что трудиться - значит обдумывать тот или иной способ действий и операций, их последовательность, проявлять смекалку и умение.

В труде отражаются личная заинтересованность и пред­приимчивость работающего, понимание им общественного зна­чения, личного долга и ответственности за результаты своего труда, активное и творческое отношение к нему. В труде прояв­ляется эмоциональное, нравственное и эстетическое отношение к его предмету и результатам.

**Основное содержание** учебного предмета:

Сельская средняя общеобразовательная школа (50 уч.), имеется небольшой опытный сельскохозяйственный участок.

Направление технологической подготовки: « Технологии ведения дома»

Базовые разделы программы: «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Художественные ремесла».

Дополнительные обязательные разделы программы: растениеводство, животноводство.

Адаптация примерной или авторской программы к особенностям учащихся, специфике ОУ с учетом МТО.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Изменения, внесенные в примерную или авторскую программы | Обоснование изменений |
|  | растениеводство | Сельская школа, наличие пришкольного участка: есть огород, цветники, плодово-ягодные и декоративные насаждения. |
|  | животноводство | Наличие личных подсобных хозяйств |
|  | творческая и опытническая деятельность учащихся | В рабочей программе часы этого раздела распределены по всем разделам, в которых происходит творческая и опытническая деятельность учащихся. |

**Содержание учебного предмета «Технология» 6 класс**

Вводное занятие

Основные теоретические сведения.

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

**Технологии домашнего хозяйства**

**Интерьер жилого дома**

Основные теоретические сведения.

Понятие о жилом помещении: жи­лой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирова­ние пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комна­ты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформ­ление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовле­ние макета оформления окон.

Комнатные растения в интерьере квартиры

Основные теоретические сведения.

Понятие о фитодизайне как искус­стве оформления интерьера, создания композиций с использо­ванием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приё­мы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный са­дик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцвету­щие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, рас­тения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнат­ными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб­стратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комна­те, холлах школы.

**Кулинария**

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения.

Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углево­дов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, про­дуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Выма­чивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных про­дуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

Основные теоретические сведения.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани­тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвен­тарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения.

Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе­ния качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы

Основные теоретические сведения.

Значение супов в рационе пита­ния. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление го­тового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Основные теоретические сведения.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда.

Сервировка стола к обеду.

Определение калорийности блюд.

**Создание изделий из текстильных материалов**

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных хими­ческих волокон. Способы их получения. Виды и свойства искус­ственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения.

Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполад­ки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Конструирование и моделирование одежды

Основные теоретические сведения.

Понятие о плечевой одежде. По­нятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Опреде­ление размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовле­ния плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Основные теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою

Технология изготовления одежды

Основные теоретические сведения

Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из про­кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помо­щью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ни­точное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётыва­ние.

Основные машинные операции: при соединение мелкой де­тали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после при­мерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк­тор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

**Художественные ремесла**

Вязание крючком

Основные теоретические сведения*.*

Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обо­значения, применяемые при вязании крючком. Вязание полот­на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязы­вания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами

Основные теоретические сведения.

Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Технологии творческой и опытнической деятельности**

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятель­ности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготов­ление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обе­да», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др.

**Содержание программы 7 класс**

**Интерьер жилого дома**

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома.

Понятие коллекции, коллекционирования. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин.

Гигиена жилища. Значение и виды уборок помещения. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современные технологии и технологические средства для создания микроклимата.

Творческий проект «Умный дом». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Генеральная уборка кабинета технологии. Творческий проект «Умный дом». Возможности элементов комплексной системы управления «Умный дом» для нашего дома. Защита проекта.

**Кулинария**

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты, кисломолочные продукты, их пищевая ценность, химический состав и значение для организма человека. Ассортимент молочных и кисломолочных продуктов. Способы определения качества молока и молочных продуктов. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. 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.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

Практические работы

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Лабораторные работы

Определение качества молока и молочных продуктов. Определение качества мёда.

Мучные изделия. Изделия из теста

Основные теоретические сведения

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. Подача блинов к столу. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоёного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста. Влияние качества 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. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Лабораторные работы

Определение качества мёда.

Сладости, десерты, напитки

Основные теоретические сведения

Сладости и технология их приготовления: цукаты, конфеты «Шоколадные трюфели», сладкая колбаска, безе (меренги). Десерты и технология их приготовления. Напитки и технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков.

Лабораторные работы

Определение качества мёда.

Сервировка стола. Этикет

Основные теоретические сведения

Особенности сервировки стола к празднику. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Стол «фуршет». Правила приглашения гостей. Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word.

Лабораторные работы

Определение качества мёда.

Творческий проект

Основные теоретические сведения

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Меню и сервировка праздничного стола. Защита проекта.

**Создание изделий из текстильных материалов**

**Элементы материаловедения**

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натураль­ных волокон животного происхождения, их виды. Технология производства шерстяных тканей, шёлка. Определение вида тканей по сырьевому составу. Смесовые ткани.

Лабораторные работы

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование и моделирование швейных изделий

Основные теоретические сведения

Конструирование поясной одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Применение складок в швейных изделиях. Технология обработки вытачек. Обработка поясов, притачивание потайной застёжки-молнии, окантовка бейкой.

Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа прямой юбки. Моделирование поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Выбор модели изделия из журнала мод с учётом 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 расчёт количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Дублирование детали пояса.

Практические работы

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою. Раскрой проектного изделия.

Швейные ручные работы

Основные теоретические сведения

Терминология ручных работ. Подшивание. Прямые стежки. Косые стежки. Крестообразные стежки.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ

Основные теоретические сведения

Терминология машинных работ. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Лапка для потайного подшивания. Лапка для притачивания потайной застёжки-молнии. Лапка-окантователь.

Практическая работа

Изготовление образцов машинных швов.

Технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения

Подшивание потайным швом. Притачивание потайной застёжки-молнии. Окантовывание среза бейкой. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Технология обработки односторонней складки. Технология обработки встречной складки. Получение заутюженной складки. Обработка бантовой складки.

Сборка изделия. Замётывание вытачек. Смётывание боковых срезов. Замётывание подгибки низа. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Технология обработки юбки после примерки. Технология обработки вытачки. Технология обработки боковых срезов. Технология обработки пояса. Прорезная петля. Пришивание пуговицы. Нижний срез. Нижний срез. Чистка изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка.

Практические работы

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Примерка изделия. Обработка юбки после примерки.

Творческий проект «Праздничный наряд»

Творческий проект «Праздничный наряд». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Праздничный наряд». Изготовление изделия и проверка его качества. Защита проекта.

**Художественные ремесла**

Ручная роспись тканей

Основные теоретические сведения

Ручная роспись тканей. Техника батика. Подготовка ткани к росписи. Горячий батик. Холодный батик. Роспись по сырой ткани. Узелковый батик. Свободная роспись.

Практические работы

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивка

Основные теоретические сведения

Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке. Виды ручных стежков: прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные.

Вышивание швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом.

Вышивание по свободному контуру. Вышивание лентами. Закрепление ленты в игле. Плоский узел. Прямой стежок. Цветок из ленты в сборку. Кручёная роза. Стирка готовой работы. Оформление готовой работы.

Практические работы

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образцов вышивки. Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками» .

Творческий проект «Подарок своими руками». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Подарок своими руками». Изготовление изделия. Защита проекта.

**Тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Разделы и темы программы | количество часов 5 кл. | Творч. проект. деят-сть | количество часов 6 кл. | Творч. проект. деят-сть | количество часов 7 кл. |  | Творч. проект. деят-сть |
| Вводное занятие ( 5ч.) | 1 | 2 | 1 |  | 1 |  |  |
| **Технология домашнего хозяйства** | **1** | **2** | **2** | **4** | **3** |  | **2** |
| 1. Интерьер кухни, столовой | 1 | 2 | - |  | - |  |  |
| 2. Интерьер жилого дома | - |  | 1 | 1 | - |  |  |
| 3. Комнатные растения в интерьере | - |  | 1 | 3 | - |  |  |
| 4. Освещение жилого помещения. | - |  | - |  | 1 |  |  |
| 5. Предметы искусства и коллекции в интерьере. |  |  |  |  | 1 |  | 2 |
| 6. Гигиена жилища | - |  | - |  | 1 |  |  |
| **Электротехника** | **1** |  | **-** |  | **1** |  |  |
| 1. Бытовые электроприборы | 1 |  | - |  | 1 |  |  |
| **Кулинария** | **13** | **5** | **10** | **2** | **12** |  | **2** |
| 1. Санитария и гигиена на кухне | 1 |  | - |  | - |  |  |
| 2. Физиология питания | 1 | 2 | - |  | - |  |  |
| 3. Бутерброды и горячие напитки | 2 |  | - |  | - |  |  |
| 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 |  | - |  | - |  |  |
| 5.     Блюда из овощей и фруктов | 3 | 1 |  |  |  |  |  |
| 6. Блюда из яиц | 2 |  | - |  | - |  |  |
| 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | 2 | - |  | - |  |  |
| 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | - |  | 2 |  | - |  |  |
| 9. Блюда из мяса | - |  | 2 |  | - |  |  |
| 10. Блюда из птицы | - |  | 2 |  | - |  |  |
| 11. Заправочные супы | - |  | 2 |  | - |  |  |
| 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | - |  | 1 | 2 | - |  |  |
| 13. Приготовление обеда в походных условиях. |  |  | 1 |  | - |  |  |
| 14. Блюда из молока и кисломолочных продуктов | - |  | - |  | 2 |  |  |
| 15. Изделия из жидкого теста | - |  | - |  | 2 |  |  |
| 16. Виды теста и выпечки | - |  | - |  | 4 |  |  |
| 17. Сладости, десерты, напитки | - |  | - |  | 2 |  |  |
| 18. Сервировка сладкого стола. | - |  | - |  | 2 |  | 2 |
| **Создание изделий  из текстильных**  **материалов** | **12** | **4** | **16** | **6** | **18** |  | **4** |
| 1. Свойства текстильных материалов | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |
| 2. Конструирование швейных изделий | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |
| 3. Моделирование швейных изделий | 1 |  | 2 |  | 4 |  |  |
| 4. Швейная машина | 2 |  | 2 |  | 4 |  |  |
| 5. Технология изготовления швейных изделий | 5 | 4 | 8 | 6 | 6 |  | 4 |
| **Художественные ремёсла** | **3** | **3** | **4** | **4** | **4** |  | **4** |
| 1. Декоративно-прикладное искусство | 1 |  | - |  | - |  |  |
| 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 3. Лоскутное шитье | 1 | 3 | - |  | - |  |  |
| 4. Вязание крючком | - |  | 2 | 2 | - |  |  |
| 5. Вязание спицами | - |  | 2 | 2 | - |  |  |
| 6. Ручная роспись тканей | - |  | - |  | 2 |  |  |
| 7. Вышивание | - |  | - |  | 2 |  | 4 |
| **Растениеводство** | **13** | **2** | **13** | **2** | **10** |  | **5** |
| **Животноводство** | **4** | **2** | **2** | **2** |  |  | **2** |
| Всего: 204 ч | 48 | 20 | 48 | 20 | 49 |  | 19 |