

Томская область Кожевниковский район
МАОУ «Кожевниковская средняя общеобразовательная школа №1»

Адаптированная рабочая программа

по технологии

5-8 класс

Количество часов: 174

Уровень образования: основное общее

Срок реализации: 4 года

Кожевниково 2022

Пояснительная записка

Адаптированная программа по технологии 5- 8 класс составлена для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья - с учетом особенностей их развития, индивидуальных возможностей с целью обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации указанных лиц.

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена в соответствии с правовыми и нормативными документами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».
3. Основная образовательная программа основного общего образования МАОУ «Кожевниковская СОШ №1»
4. Адаптированная основная общеобразовательная программа основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья МАОУ «Кожевниковская СОШ №1»
5. Рабочая программа по технологии для 5-8 классов (универсальная линия), авторы – Н. В. Сеница, П. С. Самородский (М.: Вентана - Граф) 2016 г.

Перечень задействованных учебников:

- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2016год
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014год
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2016год

Федеральный базисный план отводит в 5, 7 классах – 52 часа,

6 классах – 44 часа,

8 классах – 26 часов

для образовательного изучения из расчёта 2 часа в неделю.

В соответствии с этим реализуется в 5-8 классах в объеме 174 часа.

Обучающихся с ОВЗ в 5 классах - 3,
в 6 классах - 8,
в 7 классах - 13,
в 8 классах - 5.

Для данных обучающихся характерно нарушение внимания: его неустойчивость, сниженная концентрация, повышенная отвлекаемость, повышенная двигательная и речевая активность. Нарушение восприятия выражается в затруднении построения целостного образа. Такая структурность восприятия является причиной недостаточности, ограниченности, знаний об окружающем мире. Также страдает скорость восприятия и ориентировка в пространстве. Испытывают сложности с переключением от одного вида деятельности на другой. Работают в замедленном темпе. Медленно усваивает новое, необходимо многократное повторение. Словарный запас бедный. Уровень мотивации к обучению снижен.

Особенность памяти детей с ОВЗ заключается в том, что они значительно лучше запоминают наглядный материал (неречевой), чем вербальный. Таким обучающимся

бывает очень сложно сделать над собой волевое усилие, заставить себя выполнить что-либо. Поэтому необходима следующая коррекционно-развивающая работа:

- учет психофизических и личностных особенностей ребенка;
- смена видов, соблюдение принципа от простого к сложному;
- учет темпа деятельности;
- индивидуальный подход;
- снижение объема и скорости письменных заданий по предмету.

Учащиеся с ОВЗ в процессе изучения технологии должны достичь планируемых результатов учебной программы основного общего образования по предмету «Технология» в соответствии с требованиями ФГОС ОО как минимум на базовом уровне (блок «Планируемые результаты освоения учебного предмета»), что обеспечит успешное обучение и социализацию этих детей. Федеральный перечень учебников включает несколько УМК по технологии для основного общего образования. Целесообразно использовать комплект издательства Вентана-Граф авторов Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 - 8 классов, М.: «Вентана-Граф», которые позволяют вносить изменения для их адаптации без ущерба для концептуальных подходов авторов. Учебники содержат варианты объектов труда, задания для практической деятельности обучающихся (от самых простых, до сложных), что обеспечивает возможность выбора заданий учащимися.

Программа «Технологии ведения дома» составлена с учётом интереса обучающихся, заказа родителей и материально-технического оснащения школы. Программа 5 - 8 классов для групп мальчиков и девочек имеет общие разделы: «Интерьер жилого дома», «Кулинария», «Элементы материаловедения», «Художественные ремёсла», «Сельскохозяйственный труд». Ввиду возрастных психологических особенностей обучающихся данного возраста разделы «Художественные ремёсла» в 6 и 7 классах для девочек и мальчиков отличаются по наполнению. Для девочек - вязание крючком, работа с текстильными материалами и вышивание, для мальчиков – плетение в стиле макраме и старинной японской технике «Кумихимо».

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования **является формирование представлений о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.**

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

□ приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, информационных технологиях;

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

□ умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы;

□ умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

□ освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Планируемые результаты освоения учебного предмета и система их оценки

Предметные результаты освоения учебных предметов обучающимися с ОВЗ ориентированы на овладение ими общеобразовательной и общекультурной подготовкой, соответствующей образовательной программе основного образования.

Изучение предмета «Технология» должно обеспечивать обучающихся с ОВЗ:

1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
3. Оценивание своей способности и готовности к труду
4. Осознание ответственности за качество результатов труда
5. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
6. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
7. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
8. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
9. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.
10. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и ОТ.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно –трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

□ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

□ оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

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

□ осознание ответственности за качество результатов труда;

□ наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;

□ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

□ моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

□ эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

□ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

□ формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

□ оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

□ 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;

□ сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего и среднего общего образования предполагает комплексный подход к оценке результатов образования, позволяющий вести оценку достижения обучающимися всех трёх групп результатов образования: личностных, метапредметных и предметных.

Система оценки предусматривает уровневый подход к содержанию оценки и инструментарию для оценки достижения планируемых результатов, а также к представлению и интерпретации результатов измерений.

Одним из проявлений уровневого подхода является оценка индивидуальных образовательных достижений на основе «метода сложения», при котором фиксируется достижение уровня, необходимого для успешного продолжения образования и реально достигаемого большинством обучающихся, и его превышение, что позволяет выстраивать индивидуальные траектории движения с учётом зоны ближайшего развития, формировать положительную учебную и социальную мотивацию.

Оценка предметных результатов

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения обучающимися планируемых результатов по учебному предмету:

- способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, основанных на изучаемом учебном материале, с использованием способов действий, релевантных содержанию учебных предметов.
- предполагает выделение базового уровня достижений как точки отсчёта при построении всей системы оценки и организации индивидуальной работы с обучающимися.

Базовый уровень достижений — уровень, который демонстрирует освоение учебных действий с опорной системой знаний в рамках диапазона (круга) выделенных задач. Овладение базовым уровнем является достаточным для продолжения обучения на следующей ступени образования, но не по профильному направлению. Достижению базового уровня соответствует отметка «удовлетворительно» (или отметка «3», отметка «зачтено»).

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся по учебному предмету
«Технология ведения дома»

1. Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить знания своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий .

Отметка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- правильно и аккуратно выполняет задание;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями,
приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть
знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу,
наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
не может самостоятельно использовать справочную литературу,
наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «1» ставится, если учащийся:

не может спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
отказывается выполнять задание.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

5. Критерии оценок по готовому изделию

Отметка «5» – работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

Отметка «4» – работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения, общий вид изделия аккуратен.

Отметка «3» – работа выполнена в заданное время, с нарушением технической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на установки), изделие оформлено небрежно или незакончено в срок.

Отметка «2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид

Оценка метапредметных результатов

- способность и готовность к освоению систематических знаний, их самостоятельному пополнению, переносу и интеграции;
- способность к сотрудничеству и коммуникации;
- способность к решению лично и социально значимых проблем и воплощению найденных решений в практику;
- способность и готовность к использованию ИКТ в целях обучения и развития;

– способность к самоорганизации, саморегуляции и рефлексии.
Защита итогового проекта.

Содержание учебного предмета

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Художественные ремесла», «Создание изделий из текстильных материалов», «Сельскохозяйственный труд».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

5 класс (52 часа)

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч.)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

Темы лабораторно-практических работ:

Планирование кухни.

Приготовление завтрака.

Образцы ручных швов, машинных швов.

Текстильное изделие для кухни.

Раздел « Оформление интерьера» (4 ч.)

Тема: Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Бытовые электроприборы на кухне.

Тема лабораторно-практической работы

Планировка кухни.

Раздел « Кулинария» (8 ч.)

Тема 1. Санитария и гигиена

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 качеств 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. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических работ:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из яиц

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

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 5. Меню завтрака. Сервировка стола.

Особенности меню завтрака, рекомендуемые блюда и напитки. Сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

Раздел 3: «Элементы материаловедения». (14 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основные признаки ткани. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Темы лабораторно – практических работ.

Кукла скрутка. (для группы девочек), для группы мальчиков - изготовление образца полотняного переплетения из п/ш ниток.

Тема 2. Швейные ручные работы.

Влажно-тепловые работы.

Инструменты и материалы для выполнения швейных ручных работ. Правила безопасного труда и терминология при выполнении швейных ручных работ, влажно-тепловых работ.

Понятие о стежке, строчке, шве. Скалывание и сметывание деталей кроя. Отработка техники выполнения соединительных, краевых швов на лоскутах ткани. Отпаривание, заутюживание и разутюживание швов.

Темы лабораторно – практических работ.

Изготовление образцов ручных швов: «Стачной шов вразутюжку и заутюжку», «вподгибку с открытым и закрытым срезом». Влажно-тепловые работы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)

Тема 1. Элементы машиноведения.

Краткие сведения из истории создания швейной машины. Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных машин. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Технология выполнения машинных швов, их условное графическое обозначения.

Тема 2. Конструирование и моделирование.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями.

Швейные изделия на кухне: салфетки, подушки для стула, диванная подушка, фартук. Понятия: конструирование, моделирование. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Темы лабораторно-практических работ: Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 3. Технология изготовления швейных изделий.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка срезов швейного изделия; сборка изделия; стачивание машинными швами и окончательная

отделка изделия; приемы влажно-тепловой обработки ткани из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

Темы лабораторно-практических работ: Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Раздел: «Сельскохозяйственный труд»

Тема 1. Весенние работы (4 ч.)

Правила безопасного труда при работе с садовыми инструментами. Главные овощные культуры (капуста, томат, огурец, морковь, лук..). Понятие о сорте. Правила подготовки семян к посеву.

Значение защищённого грунта. Рассадный способ выращивания культур.

Темы лабораторно-практических работ:

Рыхление и перекопка почвы с внесением удобрений, разбивка участков и посадка семян. Высадка рассады капусты.

Тематический планирование.

5 класс

№ п/п	Наименование темы/раздела	Кол-тво часов
1.	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» Тема: Исследовательская и созидательная деятельность. (2ч.)	2
2.	Раздел « Оформление интерьера». (4 ч.)	
	Темы: Интерьер кухни, столовой.	1
	Бытовые электроприборы.	1
	Проектирование кухни.	2
3.	Раздел: «Кулинария» . (8 ч)	
	Темы: Санитария и гигиена.	1
	Физиология питания.	1
	Бутерброды и горячие напитки.	2
	Блюда из яиц. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий..	2
	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку	2
4.	Раздел: «Материаловедение» (14ч.)	
	Темы: Производство текстильных материалов. Прядильное и ткацкое производство..	2
	Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Основные признаки тканей.	2
	Швейные ручные работы. Инструменты и материалы. Правила безопасного труда и терминология при выполнении ручных работ	2
	Влажно-тепловая обработка. Правила безопасного труда и терминология при выполнении влажно-тепловых работ.	2
	Понятие о стежке, строчке, шве. Выполнение прямого стежка	2
	Изготовление образцов ручных швов. « Стачной шов вразутюжку и заутюжку», «вподгибку с открытым и закрытым срезом».	2
	Виды рабочей одежды и требования к ней. Фигура человека и её измерения. Правила снятия мерок. Определение размера швейного изделия.	2
5.	Раздел: « Создание изделий из текстильных материалов». (20 ч.)	

	Темы: Элементы машиноведения.	2
	Подготовка бытовой швейной машины к работе.	2
	Машинные швы.	2
	Конструирование и моделирование.	2
	Правила пользования чертёжными инструментами. Построение чертежа выкройки швейного изделия. Расчёт количества ткани.	2
	Раскрой швейного изделия. Подготовка деталей кроя к сборке.	2
	Обработка краёв и срезов швейного изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка	2
	Защита творческой работы.	2
6.	Раздел: «Сельскохозяйственный труд». (4 ч.)	
	Темы: Весенние посевы и посадки. Главные овощные культуры.	2
	Значение защищенного грунта. Рассадный способ выращивания культур.	2
	Резервные. (2 ч.)	2
	Всего:	52 часа

6 класс

Раздел «Технологии ведения дома» (4 ч.)

Тема: Интерьер жилого дома

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.

Темы лабораторно-практических работ. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.

Раздел «Кулинария» (8 ч.)

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

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.

Темы лабораторно-практических работ: Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса и мясных продуктов.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения. Оттаивание мороженого мяса. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь.

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

Темы лабораторно-практических работ: Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Технология приготовления блюд из птицы.

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.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Технология приготовления первых блюд.

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.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление заправочного супа.

Раздел: «Художественные ремёсла» (16 ч.)

Девочки

Тема 1. Вязание крючком.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания крючком. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Приёмы подбора нитки и номера крючка. Организация рабочего места при вязании.

Основные виды петель при вязании крючком. Системы обозначений, схем используемых при вязании крючком. Основные виды петель: столбик без накида, столбик с накидом. Способы захвата петли основания: за переднюю стенку, заднюю, за две нити основания. Вязание образцов рядами, по кругу.

Темы лабораторно-практических работ: Вязание образцов: столбик без накида, столбик с накидами, двумя накидами. Выполнение полотна рядами, по кругу. Вязание изделия по своему выбору.

Мальчики

Раздел: «Художественные ремёсла» (12ч)

Тема 1. Плетение в технике «Макраме».

Исторические факты из развития искусства макраме. Специальная и популярная литература, источники в интернете.

Техники для начинающих. Основные узлы. Левый простой узел, правый простой узел; «Серёжка»; спиральная цепочка, двусторонняя цепочка. Плетение полос узлами «простая мережка».

Темы лабораторно-практических работ: плетение закладки, браслета, подвески-украшения для интерьера.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов». (10 ч.)

Девочки

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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.

Темы лабораторно-практических работ: Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Элементы машиноведения.

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. Подготовка выкройки к раскрою.

Темы лабораторно-практических работ: Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема 3. Лоскутное шитье.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Мальчики.

Тема 1: Плетение в технике «Кумихимо».

Исторические факты появления древнего японского искусства плетения «Кумихимо». Плетение шнура на станке из 4, 6, 12 нитей. Самостоятельный подбор схемы и апробация на практике.

Тема лабораторно-практической работы: закладка, браслет, декоративный шнур.

Тема 2: Творческая работа.

Плетение изделия в выбранной технике.

Создание «бака идей», подбор материалов и инструментов. Обоснование выбора изделия и материалов для работы. Творческое оформление изделия. Представление своего опыта творческой деятельности.

Тема лабораторно-практической работы: изделие для интерьера, подвеска.

Раздел: «Сельскохозяйственный труд (4ч.)

Тема: Осенние работы на пришкольном участке и саду

Понятие о сорте, рассаде. Виды защищённого грунта. Экономические выгоды от рассадного способа выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.

Правила высадки семенников двулетних овощных культур в грунт. Защита культурных растений от сорняков.

Практические работы. Посадка, рыхление и перекопка почвы с внесением удобрений, разбивка делянок. Высадка семенников двулетних овощных культур в грунт. Общественно полезный труд в школьном огороде и саду.

Тематическое планирование

6 класс (девочки).

№ п/п	Наименование темы/раздела	Кол-во часов
1.	Раздел: «Интерьер жилого дома, квартиры». (4 ч.)	
	Темы: Планирование жилого дома.	2
	Интерьер жилого дома.	2

2.	Раздел: «Кулинария». (8 ч.)	
	Темы: Технология первичной обработки рыбы. Признаки доброкачественности рыбы	1
	Нерыбные продукты моря и приготовление блюд из них	1
	Технологии первичной обработки мяса. Виды мяса и мясных продуктов.	1
	Технологии приготовления блюд из мяса.	1
	Технология приготовления блюд из птицы.	2
	Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду. Этикет	2
3.	Раздел: «Художественные ремёсла» . (16 ч.)	
	Темы: Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Системы обозначений и схем используемых при вязании крючком. Воздушные петли.	2
	Основные виды петель: столбик без накида, столбик с накидом. Способы провязывания петель: за переднюю стенку, заднюю, за две нити основания. Вязание образцов.	2
	Вязание полотна по кругу.	2
	Вязание цветных полос и узоров.	2
	Творческая работа. Вязание изделия по своей схеме.	6
	Резервные	2
4.	Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов». (12 ч.).	
	Темы: Свойства текстильных материалов из химических волокон.	2
	Элементы машиноведения. Строение машинной иглы. Дефекты машинной строчки	2
	Приспособления к швейной машине. Обмётывание петель. Пришивание пуговиц.	2
	Лоскутное шитьё. Изготовление шаблонов.	2
	Изготовление швейного изделия в лоскутной технике. (Футляр для очков, пенал, чехол для телефона,..)	2
	Защита творческой работы. Презентация опыта.	2
5.	Раздел: «Сельскохозяйственный труд». (4 ч.)	
	Экономические выгоды от рассадного способа выращивания.	2
	Защита культурных растений от сорняков.	2
	Всего:	44 часа

Тематическое планирование

6 класс (мальчики)

№ п/п	Наименование темы/раздела	Кол-во часов
1.	Раздел: «Интерьер жилого дома, квартиры». (4 ч.)	

	Темы: Планирование жилого дома. Интерьер жилого дома.	2 2
2.	Раздел: «Кулинария». (8 ч.)	
	Темы: Технология первичной обработки рыбы. Признаки доброкачественности рыбы	1
	Нерыбные продукты моря и приготовление блюд из них	1
	Технологии первичной обработки мяса. Виды мяса и мясных продуктов.	1
	Технологии приготовления блюд из мяса.	1
	Технология приготовления блюд из птицы.	2
	Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду. Этикет	2
3.	Раздел: «Художественные ремёсла» (16ч.)	
	Темы: Макраме. История развития рукоделия. Инструменты и материалы для работы. Базовые узлы. Правый и левый простой узел.	2
	Выполнение базовых узлов. Плоский узел, «сережка», спиральная цепочка.	2
	Плетение закладки простыми узлами макраме	2
	Схема плетения «Ёлочка». Плетение браслета по схеме «Ёлочка»	2
	Плетение в технике макраме: подвеска «Сова».	6
	Резервные	2
	Раздел «Плетение» (12ч.)	
4.	Темы: История появления древнего японского искусства «Кумихимо». Плетение шнура из 4 нитей.	2
	Плетение круглого шнура из 12 нитей с использованием станка.	2
	Плетение шнура по выбранной схеме.	2
	Творческая практическая работа в выбранной технике. Защита работы	6
5.	Раздел: «Сельскохозяйственный труд». (4 ч.)	
	Экономические выгоды от рассадного способа выращивания.	2
	Защита культурных растений от сорняков.	2
		44
	Всего:	часа

7 класс

Содержание учебного предмета (52 часа)

Раздел: «Сельскохозяйственный труд» 4 ч.

Тема1: Осенние работы в огороде.

Правила безопасного труда при работе в огороде. Технологии подготовки поля к сезонной уборке. Понятие урожай, урожайность. Сравнение урожайности картофеля разных сортов напришкольном участке.

Тема2: Полеводство. Профессии людей связанные с полеводством. Агроном, Механизатор.

Лабораторно-практические и практические работы. Уборка картофеля на пришкольном участке. Сортировка, подготовка к хранению.

Раздел «Интерьер жилого дома» (8 ч)

Тема1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп их достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема 3. Бытовые электроприборы. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. Творческий проект «Умный дом».

Тема 4. Портфолио «Умный дом».

Изучение возможностей системы «Умный дом». Сбор необходимой информации по сайтам интернета посвященным этой системе управления. Найти технологии подходящие для нашего дома. Определить какими средствами для их реализации располагают наши семьи.

Раздел «Кулинария» (8 ч.)

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Изделия из жидкого теста.

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки.

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Десерты. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Десерты. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол - фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел: «Художественные ремёсла» (16 ч)

Девочки

Тема 2. Вышивание

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование ПК в вышивке.

Техника вышивания атласной и штриховой гладью. Швы «французский узелок» и «рококо». Стилль вышивания «Редворг». Тамбурный шов, широкий тамбур. Открытая тамбурная петля, петля «вприкреп».

Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вышивки гладью, «французским узелком» и «рококо». Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками» (6 ч.) Выбор вида изделия, эскиз изделия в цвете, подбор материалов и инструментов для работы. Защита творческой работы.

Мальчики.

Тема 1. Плетение в технике «Макраме».

Исторические факты из развития искусства макраме. Специальная и популярная литература, источники в интернете.

Техники для начинающих. Основные узлы. Левый простой узел, правый простой узел; «Серёжка»; спиральная цепочка, двусторонняя цепочка. Плетение полос узлами «простая меретка».

Темы лабораторно-практических работ: плетение закладки, браслета, подвески-украшения для интерьера.

Раздел :«Создание изделий из текстильных материалов» (14 ч)

Девочки

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Швейная машина.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Окантовочные швы с открытым срезом, закрытым срезом.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение окантовочного шва с открытым срезом, закрытым срезом.

Тема 3. Изготовление швейных изделий.

Швейные изделия в интерьере дома. Изделия в лоскутном стиле пэчворк: панно, салфетки, газетницы, покрывала. История появления и развития стиля.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление эскизов, шаблонов, классических образцов «колодец», «изба».

Тема 4. Выполнение творческой работы. «Настроение»

Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)

Мальчики.

Тема 1: Плетение в технике «Кумихимо».

Исторические факты появления древнего японского искусства плетения «Кумихимо». Плетение шнура на станке из 4, 6, 12 нитей. Самостоятельный подбор схемы и апробация на практике.

Тема лабораторно-практической работы: закладка, браслет, декоративный шнур.

Тема 2: Творческая работа.

Плетение изделия в выбранной технике.

Создание «банка идей», подбор материалов и инструментов. Обоснование выбора изделия и материалов для работы. Творческое оформление изделия. Представление своего опыта творческой деятельности.

Тема лабораторно-практической работы: изделие для интерьера, подвеска.

Тематическое планирование

7 класс (девочки)

№ п/п	Наименование темы/раздела	Кол-во часов
1.	Раздел: «Сельскохозяйственный труд. Осенние работы» (4 ч.)	
	Темы: Осенние работы в огороде. Уборка и сортировка овощей для зимнего хранения	2
	Работа в саду. Осенняя обрезка кустарников и деревьев. Профессия мастер-плодовод.	2
2.	Раздел: «Интерьер жилого дома, квартиры». (8 ч.)	
	Темы: Освещение жилого дома.	2
	Гигиена жилища	2
	Бытовые электроприборы.	2
	Портфолио «Умный дом».	2
3.	Раздел: «Кулинария». (8 ч.)	
	Темы: Блюда из молока и молочных продуктов.	2
	Изделия из жидкого теста.	2

	Виды теста и выпечки.	2
	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2
4.	Раздел: Художественные ремёсла. Вышивание (14 ч.)	
	Темы: Атласная и штриховая гладь	2
	Швы узелки и рококо.	2
	Стиль «Редворг».	2
	Тамбурный шов, широкий тамбур. Открытая тамбурная петля, петля «вприкреп».	2
	Творческий проект «Изделие в художественном стиле»	8
5.	Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» (14 ч)	
	Темы: «Свойства текстильных материалов».	2
	Швейная машина.	2
	Швейные изделия в интерьере дома. Изделия в стиле «Пэчворк»	2
	Изучение технологии и изготовление изделия в классической технологии «Изба», «Колодец».	4
	Итоговая творческая работа «Настроение»	6
	Резервные	2
	Итого:	52

Тематическое планирование 7 класс(мальчики).

№ п/п	Наименование темы/раздела	Кол-во часов
1.	Раздел: «Сельскохозяйственный труд. Осенние работы» (4 ч.)	
	Темы: Осенние работы в огороде. Уборка и сортировка овощей для зимнего хранения	2
	Работа в саду. Осенняя обрезка кустарников и деревьев. Профессия мастер-плодовод.	2
2.	Раздел: «Интерьер жилого дома, квартиры». (8 ч.)	
	Темы: Освещение жилого дома.	2
	Гигиена жилища	2
	Бытовые электроприборы.	2
	Портфолио «Умный дом».	2
3.	Раздел: «Кулинария». (8 ч.)	
	Темы: Блюда из молока и молочных продуктов.	2
	Изделия из жидкого теста.	2
	Виды теста и выпечки.	2
	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	2
4.	Раздел: Художественные ремёсла. Плетение в технике «Макраме» (14 ч.)	
	Темы: Макраме. История развития рукоделия. Инструменты и материалы для работы. Базовые узлы. Правый и левый простой узел.	2
	Выполнение базовых узлов. Плоский узел, «сережка», спиральная цепочка.	2
	Плетение закладки простыми узлами макраме.	2
	Схема плетения «Ёлочка». Плетение браслета по схеме «Ёлочка»	2
	Плетение в технике макраме: подвеска «Сова».	6
	резервные	2
5.	Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)	
	Темы: «Плетение в технике «Кумихимо».	2
	История появления древнего японского искусства «Кумихимо». Плетение шнура из 4 нитей.	2
	Плетение круглого шнура из 12 нитей с использованием станка	2
	Плетение круглого шнура из цветных нитей по собственному замыслу.	2
	Практическая творческая работа в одной из выбранных техник. Обоснование выбора изделия, материалов. Работа над изделием	6
	Резервные	2
	Итого:	52

8 класс (26 часов)

Раздел: «Сельскохозяйственный труд» (4 ч.)

Тема 1. Осенние работы

Осенние работы в саду и огороде. Правила уборки основных овощных культур: капуста, морковь, редька, свекла, картофель. Сортировка, подготовка к хранению, подготовка семенного материала.

Полевые работы. Профессии людей связанные с полеводством: агроном, механизатор.

Тема лабораторно-практической работы. Уборка, сортировка картофеля.

Раздел: «Художественные ремёсла» (12ч)

Тема 1. Макраме (12ч.)

Исторические факты из развития искусства макраме. Специальная и популярная литература, источники в интернете.

Техники для начинающих. Основные узлы. Левый простой узел, правый простой узел; «Серёжка»; спиральная цепочка, двусторонняя цепочка. Плетение полос узлами «простая мережка».

Темы лабораторно-практических работ: плетение подвески, украшения для интерьера.

Тема: Плетение в традициях «Кумихимо» (8 ч.).

Исторические факты появления древнего японского искусства плетения «Кумихимо». Плетение шнура на станке из 4, 6, 12 нитей. Самостоятельный подбор схемы и апробация на практике.

Тема лабораторно-практической работы: фенечки, браслеты, шнуры.

Тематическое планирование.

8 класс

№ п/п	Наименование темы/раздела	Кол-во часов
1.	Раздел: «Сельскохозяйственный труд» (4 ч.) Темы: Осенние работы. Уборка и подготовка картофеля к хранению.	2
	Полеводство. Профессии людей связанные с полеводством. Агроном, механизатор.	2
2.	Раздел: Художественные ремёсла (12 ч.)	
	Темы: Макраме. Макраме. История развития рукоделия. Инструменты и материалы для работы. Базовые узлы. Левый простой узел, правый простой узел. Базовые узлы. «Серёжка»; спиральная цепочка, двусторонняя цепочка Плетения подвески «Сова». Декоративное оформление работы Практическая творческая работа	2 2 4 4
3.	Техника плетения «Кумихимо» (8 ч.)	
	Темы: Плетение круглого шнура из 4 нитей.	2
	История появления древнего японского искусства. Плетение шнура из 12 нитей	2
	Творческая работа. Подбор и анализ схем. Выбор материалов и изготовление станка	2
	Плетение шнура по собственному замыслу. Представление личных результатов.	2
	резервные	2
	Всего:	26 ч.

--	--	--