|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Согласовано»**  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_Киреева Т.К.\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_ от  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г. | **«Согласовано»**  Зам.директора по УВР МОУ «ООШ с. Озерки» \_\_\_Мурашова Н.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г. | **«Утверждено»**  Директор МОУ «ООШ с. Озерки»  \_\_Алябухова Н.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Приказ № \_\_\_\_\_\_\_ от  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г. |

***Рабочая программа педагога***

***МОУ «ООШ с Озерки Духовницкого района***

***Саратовской области»***

***Перелыгиной Светланы Евгеньевны***

**по технологии в 5,6,8 классах**

*Рассмотрено на заседании*

*Педагогического совета протокол*

*№ \_\_1\_\_\_ от «\_28\_\_\_\_» \_\_\_августа\_\_\_\_\_\_\_ 2015\_ г.*

*2015- 2016 учебный год.*

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

федеральный компонент Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденным приказом Минобразования России от 05.03 2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;

приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.06.2005 г. №03– 1263).

Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-9кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.

Программа начального и основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Под ред. Хохловой М. В., Самородского П. С.,

Синицы Н. В., Симоненко В. Д. М.: «Вентана-Граф», 2008.

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2008 № 379 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 201\_/201\_ учебный год».

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования  технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;

-  развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

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

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:

        формирование политехнических знаний и экологической культуры;

    привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

        ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

        развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

        обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

        воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

        овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

        использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые  выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

В соответствии с федеральным базисным учебным планом на изучение курса «Технология» в 5-8 классах  выделяется по 70 часов ежегодно (из расчёта 2 учебных  часа в неделю.) Базовыми для рабочей программы для 5-8 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», «Проектирование и изготовление изделия».

Согласно школьного учебного плана на 2015  -2016  уч. год в 5,, 6 классах введено по 2 часа в неделю учебного предмета «Технология», в 8 классах введён 1 час в неделю.                          При составлении рабочей программы для 5 класса раздел «Лоскутная техника» заменён на раздел «Вязание крючком», т.к. об основах лоскутной техники  говорится в разделе « Моделирование фартука» и модель фартука может выполняться на основе лоскутной техники.

 В рабочую программу 6 и 7 классов я внесла свои изменения в раздел «Создание изделий из текстильных материалов», поменяв объекты труда местами, считаю технологию обработки плечевого изделия с ц\к рукавом проще, чем обработка поясного изделия. В результате чего, в 6 классе объектом труда является плечевое изделие с ц\к рукавом, а в 7 классе – поясное изделие.

  В связи с тем, что кабинет не оборудован для проведения электротехнических работ, часы в 8 классе отведённые на этот раздел были перенесены в раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и раздел «Кулинария».

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В качестве приоритетных методов обучения используются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, деловые игры, метод проектирования, контроль и самоконтроль. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ в конце каждого года обучения. Причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

При организации творческой и проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении изделия, изготовление которого они выдвигают в качестве творческой идеи.

При освоении курса «Технология»  в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами работы с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, а также специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки делового бесконфликтного общения.

**Содержание учебного материала 5-8 класса**

5 класс (70  часов)

**Раздел 1. Введение (1  час)**

Введение в предмет «Технология» Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете.        Сущность предмета «Технология».  Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда.

   Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Основные понятия темы: технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

**Раздел  2. Кулинария (13 часов)**

  Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Понятие питания (правильное, рациональное). Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. Витамины. История кулинарии. Физиология питания. Последовательность приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

  Кухня и её оборудование. Создание интерьера кухни, правила размещения оборудования. Посуда и приборы для сервировки стола. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования и ПТБ.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов.  Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Сорта кофе. Устройства для размола зерен.

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака( бутерброды, чай), оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Пищевая ценность овощей. Виды овощей используемых в кулинарии. Классификация овощей. Питательная ценность овощей. Сохранность питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование и бланширование). Оборудование, посуда, инвентарь для варки.  Время варки овощей. Охлаждение овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

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

Основные понятия: пищеварение, питание, витамины, физиология питания, методы сохранения витаминов; посуда: кухонная, столовая, чайная, приспособления, приборы; бутерброды (открытые, закрытые, горячие, холодные, простые, сложные, закусочные), кофемолка, кофеварка, турка; сервировка стола, салфетки; пищевая ценность, механическая (первичная) обработка овощей, виды овощей; пассерование, бланширование, жарка, варка, запекание, припускание, тушение; овоскоп, диетические яйца, столовые яйца, «в мешочек», вкрутую.

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (30  часов)**

**Материаловедение  (4 часа).**

Состав швейных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей.

Основные понятия темы: прядение, ткачество, долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона, кромка; свойства: механические, гигиенические, физико-механические, эксплуатационные, ассортимент

**Машиноведение  (6 чаов).**

История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина.  Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка.  Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом, обтачного) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов. Способы распускания швов. Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО.

Основные понятия темы: бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины; машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины; шов, ширина шва, утюжильная доска, температура нагрева подошвы, декатировка.

Конструирование и моделирование швейных изделий (6  часов).

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные  и гигиенические требования предъявляемые к рабочей одежде.  Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука на типовую фигуру в масштабе 1:4. Расчёт по индивидуальным меркам. Построение чертежа фартука на индивидуальную фигуру в масштабе 1:1.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою

Основные понятия темы: мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок; конструирование, линейка закройщика, масштаб; моделирование, силуэт, пропорции, отделка.

**Технология изготовления швейного изделия (14  часов).**

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани.

Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов кармана. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом её свойств. Определение месторасположения карманов. Накалывание наметывание, настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.  Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка бретелей обтачным швом с последующим вывертыванием. Контроль качества. Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника. Обработка  концов пояса обтачным швом. Соединение нагрудника с поясом. Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука. Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.

Основные понятия темы: дефекты ткани, обмеловка, раскладка, припуски; контурные и контрольные линии, детали кроя; обработка срезов, контрольные точки, накалывание и настрачивание, отделка, обтачной шов; контроль качества.

**Раздел  4. Декоративно-прикладное творчество (14 часов)**

**Вязание крючком (6 часов).**

            Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для вязания крючком. ОРМ и ПТБ. Правила подготовки пряжи к вязанию. Условные обозначения. Приемы вязания воздушных петель и столбиков без накида.  Выполнение петель с накидом. Петли подъёма. Чтение схем вязания. Способы вязания изделий по кругу. Прибавление и убавление петель.

Основные понятия темы: крючок, головка крючка, воздушные петли, петли подъёма, столбики без накида, столбики с накидом.

Вышивка и ручные работы(8 часов).

Организация рабочего места. Инструменты, приспособления и принадлежности для ручных работ; виды, назначение и правила пользования. Классификация стежков, строчек и швов. Технические требования к ручным стежкам и строчкам. Ниточные ручные стежки, строчки и швы; виды, назначение и применение. Правила и приемы выполнения ручных стежков, строчек и швов. Комбинирование ручных стежков и швов; правила и приемы выполнения; применение. Правила и приемы пришивания пуговиц, крючков, петель, кнопок.Терминология ручных работ.

Традиции края в вышивке. Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в вышивке. Правила работы с иглами, ножницами, булавками. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Организация рабочего места. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку. Выбор эскиза вышивки. Перевод эскиза на ткань. Подготовка пасмы мулине к работе.

 Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Технология использования различных вышивальных швов в работе. Окончательная отделка вышивки. Правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

Основные понятия темы: ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления, стежок, строчка, длина стежка; пяльца, мулине, пасма; запяливание ткани, стебельчатый, тамбурный, петельный швы; стирка, глажка.

**Раздел  5. Творческое проектирование  (2  часа)**

Защита проекта. Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация изделия. Описание изготовления.

Основные понятия темы: защита, демонстрация.

**Раздел  6. Технология ведения дома (10 часов).**

**Уход за одеждой (6 часов).**

Правильный уход за одеждой из х/б и льняных тканей. Условные обозначения на ярлыках одежды. Ремонт штопкой при помощи переплетения нитей. Ремонт подкладной заплатой. Аппликация. Ремонт распоровшихся швов. Навесные  и прорезные петли.

Основные понятия темы: стирка, глажка, утюжка, ярлык, штопка, заплата, петли: прорезные и навесные.

**Интерьер жилых помещений (кухни) (4 часа).**

Понятие «интерьер». Функциональность  помещений. Требования к помещениям. Цветовое решение. Виды размещения мебели, особенности размещения оборудования. Рациональная организация рабочего места

Основные понятия темы: интерьер, кухня-ниша, двухрядная кухня.

**6  класс (70 часов)**

Раздел 1. Кулинария (11  часов).

Физиология питания. Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд. Сервировка стола к ужину.

Основные понятия темы: минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная потребность; молочные продукты, стерилизация, пастеризация, кисломолочные продукты; каши: рассыпчатые, вязкие, жидкие, бобовые, макаронные изделия; нерыбные продукты моря, условия и сроки хранения, методы определения качества.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (26  часов)

Материаловедение (2  часа).

              Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных тканей.  Ассортимент шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых волокон.

Текстильные дефекты тканей. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей.

Основные понятия темы:  шерсть, шелк, пух, шелкопряд, ангора, переплетения: саржевое и атласное, раппорт, дефекты.

Машиноведение (6  часов).

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага»).  Регулировка качества машинной строчки путем изменения  силы натяжения верхней и нижней нитей.

Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой.

Назначение швов стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки.

Основные понятия темы: регулятор длины стежка, регулятор вида строчки, регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити; машинная игла, длинный желобок, короткий желобок, острие, ушко, колба, лыска; швы: запошивочный, двойной, окантовочный, обтачной; разборка челночного устройства, смазка.

Конструирование и моделирование швейных изделий (6  часов).

История моды. Понятие силуэта и стиля в одежде. Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях, отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4. Формулы для расчета конструкции ночной сорочки. Чтение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование путем изменения формы выреза горловины, формы и длины рукава, длины изделия, кокетки. Построение чертежа в натуральную величину. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

             Основные понятия темы: стиль, силуэт, требования к одежде; мерки, сантиметровая лента; основа с цельнокроеным рукавом, моделирование, изменение формы горловины, кокетка, изменение длины.

Технология изготовления швейного изделия (12  часов).

Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.  Обработка деталей кроя.

Способы обработки горловины и пройм. Назначение виды прокладочных материалов. Зависимость вида обработки от фасона изделия и  свойств ткани. Способ обработки горловины подкройной обтачкой.

Способы обработки нижних срезов рукавов. Обработка срезов швом вподгибку с закрытым срезом.  Обработка срезов подкройной обтачкой.  Обработка срезов косой бейкой

Технология обработки боковых швов. Стачивание, обметывание, заутюживание. Контроль качества. ВТО. Выбор способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойств ткани. Контроль качества. ВТО.

Основные понятия темы: раскладка, обмеловка, припуски на обработку, подкройная обтачка, контурные и контрольные линии и точки; подкройная обтачка, прокладочные материалы; косая бейка, боковой шов; оконтовка, контроль качества.

Раздел  3. Декоративно-прикладное творчество (18 часов)

Вязание спицами (10 часов).

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2-х спицах.

Техника выполнения лицевых петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами. Техника выполнения изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами. Кромочные петли. Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме. Раппорт. Техника убавления, прибавления петель при вязании на спицах. Вязание нитками разных цветов. Вязание по схеме.

Основные понятия темы: спицы, набор петель, лицевые и изнаночные петли, кромочные, задняя и передняя стенки петли, раппорт, схема вязания.

Вышивка (8 часов).

История вышивки, орнаментов. Инструменты и материалы для вышивания. Техника вышивания.

Композиция построения узора.

ОРМ и ПТБ.  Счетные швы: роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов. Техника выполнения швов роспись, счётная гладь, крест.

Простейшая строчевая вышивка мережка. Разреживание ткани - выдерг нитей. Техника выполнения мережки-кисточки. Техника выполнения мережки-столбика  и мережки-враскол.

Основные понятия темы: композиция, пяльца, мулине, пасма,  роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов, канва, разреживание ткани, выдерг нитей, строчевая вышивка, мережки-кисточки, мережки-столбика  и мережки-враскол.

Раздел  4. Творческое проектирование  (9  часов)

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

Основные понятия темы: базовая модель, пояснительная записка, экологическая и экономическая оценка, критерии оценки, рекламный проспект.

Раздел  5. Технология ведения дома (6 часов).

Уход за одеждой и обувью (2 часа).

Правильный уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей и обувью. Хранение обуви. Условные обозначения на ярлыках одежды.

Основные понятия темы: стирка, глажка, утюжка, ярлык, проутюжильник, химическая чистка.

Интерьер жилых помещений (4 часа).

Функциональность  помещений.  Зонирование помещений. Требования к помещениям. Цветовое решение. Виды освещения (искусственное и естественное, общее, местное, точечное, комбинированное, направленное  освещение). Декоративное оформление (декоративные ткани, занавеси: штора, ламбрекен, гардина, портьера, жалюзи, драпировка). Виды отделки и материалы.Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Виды уборки помещений (генеральная, сухая и влажная уборка).

Основные понятия темы: декоративное убранство, искусственное и естественное освещение, отделка квартиры, декоративные ткани, занавеси: штора, ламбрекен, гардина, портьера, жалюзи, драпировка, генеральная, сухая и влажная уборка.

**7  класс (70 часов)**

**Раздел 1. Кулинария (11  часов)**

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Способы сохранения витаминов в овощах. Правила варки овощей. Требования к блюдам из овощей.

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Пищевая ценность мяса. Схема разделки туш. Кулинарное  использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки. Приготовление котлетной массы.

  Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для приготовления мясных блюд. Подбор гарниров и соусов. Простые и сложные гарниры. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая. Основные правила консервирования, стерилизация тары и готовых консервов. Способы консервирование овощей. Преимущества и недостатки консервирования. Значение кислотности для консервации. Первичная обработка овощей. Влияние консервантов. Условия и сроки хранения маринадов.

Основные понятия темы: микроорганизмы, пищевые инфекции, профилактика, первая помощь,

пищевая ценность, разделка туш, полуфабрикаты, мясорубка, варка, жаренье, гарниры, соусы, тара,консервирование, маринование, стерилизация, консервант, бланширование.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (33  часа)**

**Материаловедение  (3 часа).**

Классификация текстильных волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из химических волокон. Сравнительная характеристика волокон. Использование тканей при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Производство нетканых материалов из искусственных волокон. Виды: прокладочные и утепляющие. Свойства нетканых материалов. Применение нетканых материалов.

Основные понятия темы:  ацетат, триацетат, нейлон, хлорин, нитрон, капрон, флизелин, синтепон.

**Машиноведение (4  часа).**

Разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель. Обметывание срезов. Крепление аппликации. Зависимость частоты зигзагообразной строчки от свойств материала.

Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнение расстрочного, настрочного швов

Основные понятия темы: лапка для потайного стежка, лапка для штопки, лапка для петель, регулятор ширины зигзагообразной строчки, аппликация, швы: настрочной, расточной.

Конструирование и моделирование швейных изделий (10  часов).

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические).

Мерки необходимые для построения основы чертежа конической или клиньевой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины  прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы конической юбки. Выбор модели конической юбки. Расчетные формулы. Последовательность построения чертежа основы клиньевой  юбки. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке. Расчетные формулы.   Построение чертежа основы  юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные и короткие, в форме колокола). Способы моделирования юбки (горизонтальные разрезы, расширение или сужение от линии бедер, расширение от линии талии, расширение дополнительными клиньями). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка  выкройки к раскрою.

Основные понятия темы: эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования, мерки, условные обозначения, прибавки на свободу облегания, коническая, клиньевая, прямая юбка, расчетная формула, масштаб, расширение, заужение

**Технология изготовления швейного изделия (16  часов).**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Первая примерка. Правила сметывания деталей кроя. Способы устранения дефектов. Исправление дефектов.

Роль вытачек и складок. Зависимость величины вытачек от модели. Последовательность обработки вытачек. Виды складок: односторонние, встречные, банктовые. Технология обработки вытачек и складок.

Обработка боковых швов. Правила стачивания деталей кроя. Способы и технологические приемы обработки срезов деталей изделия. Основные способы обработки застежки на юбке. Расположение застёжек. Замок-молния. Способы обработки застежки на тесьму-молния.

Формы пояса. Обработка притачного пояса. Соединение верхнего среза юбки с притачным поясом.

Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.

Различные способы обработки нижнего среза юбки. Зависимость способа обработки от ткани и фасона юбки.

             Пришивание пуговицы, обработка петли. Художественная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия.

Основные понятия темы: раскладка, обмеловка, раскрой, вытачки, складки, застежка в боковом шве, тесьма-молния, пояс, прокладочный материал, обтачивание пояса, ВТО, контроль качества.

**Раздел  3. Декоративно-прикладное творчество (12 часов)**

**Вязание крючком (6 часов).**

Организация рабочего места и правила техники безопасности при работе крючком. Способы вязания изделий по кругу. Приемы вязания крючком изделий по кругу с замыканием и по спирали. Чтение схем вязания.

Подбор крючка для вязания ажура. Выполнение петель с накидом. Вязание ажурного полотна. Чтение схем вязания. Технология вязание ажурной салфетки по схеме. Пышные столбики.

Основные понятия темы: вязание с замыканием круга, вязание по спирали, ажурное полотно, пышные столбики.

**Вязание спицами (6 часов).**

Цвет. Цветовые сочетания.  Использование двухцветного вязания в изделиях. Технология выполнения двухцветных образцов. Введение нитей другого цвета.

Подбор ниток и спиц. Использование орнамента в вязании. Условная запись и чтение схем орнамента.

Протяжки. Технология выполнения образца двухцветного орнамента.

Основные понятия темы: цветовые сочетания, орнамент, двухцветный орнамент, протяжки.

**Раздел  4. Творческое проектирование  (8  часов)**

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

Основные понятия темы: базовая модель, пояснительная записка, экологическая и экономическая оценка, критерии оценки, рекламный проспект.

**Раздел  5. Технология ведения дома (4 часа).**

**Уход за одеждой (2 часа).**

Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление загрязнений с одежды разными способами. Подбор режима стирки и утюжки в зависимости от сырьевого состава ткани. Чтение ярлыков на одежде. Условные обозначения.

 Основные понятия темы: стирка, глажка, утюжка, ярлык,  химическая чистка.

Интерьер жилых помещений (4 часа).

Роль комнатных растений в жизни человека. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство.

Уход за различными видами комнатных растений. Пересадка, полив, подкормка, размножение. Разновидности комнатных растений. Виды растений. Расстановка комнатных растений в помещении в зависимости от вида.

Основные понятия темы: теплица, оранжерея, зимний сад, комнатные растения, микроклимат, декоративное цветоводство почвенная смесь, дренаж, перевалка, кашпо, террариум.

**8  класс (34 часа)**

**Раздел 1. Кулинария (5  часов).**

Виды теста,  пищевая ценность продуктов входящих в состав теста, основные и дополнительные продукты для приготовления теста, рецептура и технология приготовления бездрожжевого пресного теста, влияние компонентов теста на качество изделия. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии.

Основные компоненты для приготовления бисквитного теста, требования к качеству. Технология приготовления. Виды и причины дефектов теста и изделий из бисквитного теста.

Основные компоненты для приготовления песочного теста, требования к качеству. Технология приготовления. Виды и причины дефектов теста и изделий из песочного теста.

Основные компоненты для приготовления дрожжевого теста, требования к качеству. Особенности приготовления. Виды и причины дефектов теста и изделий из дрожжевого теста. Приготовление начинок.

Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из теста путем внесения в него различных добавок. Способы определения готовности.

Основные понятия темы: пресное, бисквитное, песочное, дрожжевое тесто, разрыхлители, добавки, опара, дрожжи, пищевая сода, начинка

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (4 часа)**

**Материаловедение  (2 часа).**

Понятие об ассортименте тканей. Ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых тканей и тканей из химических волокон. Краткая характеристика групп ткани и отдельных видов ткани из различных видов волокон. Их технологические свойства и применение при изготовлении женской легкой одежды.

Основные понятия темы: ассортимент тканей, технологические свойства,гигроскопичность, воздухопроницаемость, сминаемость, драпируемость, теплозащитность, демисезонная, национальная, форменная.

**Машиноведение (2  часа).**

Рабочие органы швейной машины. Основные неполадки швейной машины, причины возникновения и способы устранения. Виды машинных стежков и швов: назначение и применение. Виды швов в изделиях. Конструкция швов. Способы выполнения машинных швов.

**Раздел  3. Декоративно-прикладное творчество (16 часов)**

**Вышивка (6 часов).**

Цвет. Цветовые сочетания. Технология выполнения двухсторонней и цветной художественной вышивки.

Владимирское шитьё. Основные цвета. Создание композиций. Подбор ткани и ниток. Технология выполнения владимирской глади. Гладь «вприкреп». Виды накладных сеток и гладьевых разделок. Технология выполнения накладных сеток, бархатного шва, шва «козлик», «кисточка». Оформление владимирской вышивки.

Разработка композиций. Материалы, инструменты, основные элементы белой глади. Цветовая гамма. Выполнение настила. Элементы прорезной глади. Требования к белой глади. Оформление изделий выполненных в технике белая гладь. Создание шаблонов. Технология выполнения фестонов.

Объёмная вышивка. Буклированная поверхность. Материалы, инструменты. Технология выполнения швов «узелки» и «рококо».

Основные понятия темы: двухсторонняя, цветная, владимирская, художественная, белая гладь, накладные сетки, бархатный шов, швы «козлик», «кисточка», «узелки» и «рококо»,  настил,  прорезная гладь, фестоны, буклированная поверхность.

**Вязание крючком (5 часов).**

Использование кружева и прошвы в оформлении белья и одежды. Мотивы прошвы.  Условная запись, составление схем. Виды сеток. Расчёт петель.

Филейная вязка с прямым краем. Соединение прошвы с изделием.

Композиция оформления края полотенца. Прибавление петель в филейном кружеве. Убавление петель в филейном кружеве. Филейная вязка с зубчатым краем.

Основные понятия темы: мотивы, композиция, прошва, сетка, филейная вязка, зубчатый край.

**Вязание спицами (5 часов).**

      История возникновения носков. Ассортимент и орнаментация. Снятие мерок. Расчёт петель. Части носка.

Виды резинок. Виды вязок используемых для вязания голенища носка.Варианты укрепления  прочности пятки. Технология формирования пятки.Набор петель из кромочных. Убавление петель внутри  полотна.

Приёмы убавления петель при оформлении мысика носка.

              Основные понятия темы: резинка, орнамент, голенище, формирование пятки, мысик.

**Раздел  4. Творческое проектирование  (5  часов)**

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

Основные понятия темы: базовая модель, пояснительная записка, экологическая и экономическая оценка, критерии оценки, рекламный проспект.

**Раздел  5. Технология ведения дома (4 часа).**

**Семейная экономика (4 часа).**

Экономическая функция семьи. Семейная экономика и её задачи. Предпринимательство. Виды потребностей. Классификация покупок.

Основные источники информации о товарах. Сертификация, виды сертификатов. Маркировка товаров ( торговые символы, этикетки, штрих-код).

Бюджет семьи, источники расходов и доходов. Планирование расходов. Способы сбережений.

Рациональное питание, планирование расходов на продукты питания. Правила при покупке товаров. Влияние приусадебного участка на семейный бюджет.Основные понятия темы: семейная экономика, предпринимательство, бюджет, сертификация, маркировка, сбережения, планирование, рациональное питание.

**Требования к уровню подготовки учащихся 5-8 классов**

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

**V класс**

**Учащиеся должны знать:**

* общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
* виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
* правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
* способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
* виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
* правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине с ручным приводом; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* технические характеристики, назначение основных узлов швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки  швейной машины к работе;
* виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
* назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, обтачного, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
* правила подготовки материалов и подбора крючка, условные обозначения при вязании крючком

**Учащиеся должны уметь:**

* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
* включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом), регулировать длину стежка;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять на швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, обтачной, накладной с открытым срезом и с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять ВТО и определять качество готового изделия;
* набирать петли крючком, читать схемы, провязывать столбики без накида и с накидом;
* переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;
* закреплять ткань в пяльцы, закреплять нити разными способами; выполнять стебельчатый и тамбурный швы, выполнять швы петельный, вперёд иголку, шнурок; ВТО вышитого изделия.
* Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

**VI класс**

Учащиеся должны знать:

санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами,  правила мытья посуды;

общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

композицию, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек и халатов,  правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: двойного, запошивочного и окантовочного, основные технологические приемы обработки сорочки;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

материалы и инструменты и правила их подготовки к работе при вязании спицами, условные обозначения петель

инструменты и материалы для вышивания, различные техники вышивания, виды счетных швов и технику их выполнения

Учащиеся должны уметь:

определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;

проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;

приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

 лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи сорочки, моделировать сорочку, подготавливать выкройки сорочки к раскрою;

выполнять на швейной машине двойной, запошивочный и окантовочный швы, обрабатывать ночную сорочку;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать ночную сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

использовать правила подбора спиц по толщине, набирать петли первого ряда, вязать лицевые и изнаночные петли и определять их по внешнему виду

изготавливать схемы для счётных швов и применять их в выполнении счётных швов, выполнять простейшие виды мережки шва «роспись»

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

**VII класс**

**Учащиеся должны знать:**

* виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
* правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;
* сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* устройство  челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении прямых, клиньевых и конических юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
* назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного, расстрочного, основные технологические приемы обработки юбок;
* правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;
* условные обозначения, ПТБ, способы вязания крючком

**Учащиеся должны уметь:**

* определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
* соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
* применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
* разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* подбирать ткань и отделку для изготовления различных моделей юбок, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи прямых, клиньевых и конических юбок, моделировать прямые, клиньевые и конические юбки, подготавливать выкройки юбки  к раскрою;
* выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать халат;
* готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия, отпарывать и пришивать фурнитуру;
* читать схемы, вязать по схемам ажурное вязание

**VIII класс**

**Учащиеся должны знать:**

* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
* способы приготовления пресного, бисквитного, песочного и дрожжевого теста, раскатки теста, технологии приготовления изделий из теста, способы определения готовности;
* виды и причины дефектов теста  и изделий  из теста;
* сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды, причины и способы неисправностей швейной машины;
* виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моделирования;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного,  обтачного, вподгибку);
* экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
* единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
* виды декоративно-прикладного искусства;  материалы и инструменты для вышивания; свойства цвета и элементы построения вышивки
* об использовании кружева и прошвы в оформлении белья и одежды, технологии выполнения филейной вязки с прямым и зубчатым краем

**Учащиеся должны уметь:**

* приготавливать различные виды теста и изделия из него
* соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
* применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
* разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный, обтачной, вподгибку);
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму  - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить обработку  низа изделия, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.
* использовать правила подбора спиц по толщине, технику выполнения петель различными способами;  способы убавления, прибавления петель
* выполнять швы в технике владимирского шитья, различные виды накладных сеток, выполнять настил и элементы белой и прорезной глади
* читать и составлять схемы филейной вязки, рассчитывать количество петель, вязать прошву  с прямым и зубчатым краем, оформлять изделие вязаным кружевом.

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ  
ПОДГОТОВКИ**

**ОБЩЕТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ, ТРУДОВЫЕ УМЕНИЯ И СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

**знать/понимать** основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

**уметь** рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.