**Тематическое планирование**

**в 5а (математическом классе) - 35 ч, 1 час в неделю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кол-во часов** |

|  |
| --- |
| **Модуль 1. Творческая проектная деятельность. Оформление интерьера - 6 часов** |
| 1 | **Тема 1.** Введение. Техника безопасности в учебных мастерских. Экономия и бережливость. | 1 |
| 2 | Проектная деятельность. Этапы выполнения творческого проекта. | 1 |
| 3 | **Тема 2**. Оформление кухни-столовой. Интерьер и планировка кухни-столовой. | 1 |
| 4 | Эскиз кухни-столовой. | 1 |
| 5 | Бытовые электроприборы на кухне. | 1 |
| 6 | Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | 1 |
|  |
|  **Модуль 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 17 часов** |
| 7 | **Тема 3.** Материаловедение. Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. Натуральные растительные волокна.  | 1 |
| 8 | Процесс прядения. Волокнистый состав тканей. Практическая работа. | 1 |
| 9 | **Тема** **4**. Конструирование и моделирование. Виды рабочей одежды. Фигура человекаМерки. Правила снятия мерок.  | 1 |
| 10 | Построение чертежа фартука, моделирование М 1:1. | 1 |
| 11 | Изготовление выкройки. Практическая работа. | 1 |
| 12 | **Тема 5.** Технология изготовления фартука. Подготовка ткани к раскрою. Пр.р. | 1 |
| 13 | Раскрой фартука и деталей. Практическая работа. | 1 |
| 14 | **Тема 6.** Швейные ручные работы. Терминология ручных работ. | 1 |
| 15 | Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом. Практическая работа. | 1 |
| 16 | **Тема 7.** Машиноведение. Виды бытовых машин. Назначение узлов. | 1 |
| 17 | Заправка верхней и нижней нитей. Практическая работа. | 1 |
| 18 | **Тема 8.** Машинные швы при обработке фартука. Терминология машинных швов. | 1 |
| 19 | Обработка нижней части и боковых сторон фартука машинным швом. Практическая работа | 1 |
| 20 | Соединение карманов с основной деталью. Практическая работа | 1 |
| 21 | Обработка верхнего среза фартука. Практическая работа | 1 |
| 22 | Обработка бретелей, пояса. Практическая работа | 1 |
| 23 | Окончательная отделка и ВТО изделия. Практическая работа | 1 |
| **Модуль 3.** **Художественные ремёсла– 3 часа** |
| 24 | **Тема 9.** Декоративно-прикладное искусство. Вышивание. Инструменты, материалы | 1 |
| 25 | Обработка краёв изделия: шов вподгибку с закрытым срезом косыми стежками, петельными стежками, окантовка, обработка угла. Практическая работа | 1 |
| 26 | Узелковый батик. Виды складывания, окрашивание. Практическая работа | 1 |
| **Модуль 4. Кулинария – 9 часов** |
|  27 | **Тема 10.** Рациональное питание. Санитария и гигиена. Основы рационального питания. | 1 |
|  28 | Кухонная и столовая посуда | 1 |
| 29 | **Тема 11.** Технология приготовления. Приготовление бутербродов, горячие напитки. Пр.р. | 1 |
| 30 | Приготовление блюд из яиц. Практическая работа | 1 |
| 31 | Приготовление салата из сырых овощей. Практическая работа. | 1 |
|  32 | Приготовление блюд из вареных овощей. Винегрет. Пр.р. | 1 |
|  33 | Заготовка продуктов. Петрушка. | 1 |
| 34 | **Тема 12.** Индивидуальный творческий проект «Воскресный завтрак» | 1 |
| 35 | Защита творческого проекта | 1 |
|  ***Итого:*** |  ***35 часов*** |

**Тематическое планирование**

**в 5 классе (70 ч, 2 часа в неделю)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кол-во часов** |

|  |
| --- |
| **Модуль 1. Творческая проектная деятельность. Оформление интерьера - 6 часов** |
| 1-2 | **Тема 1.** Введение. Техника безопасности в учебных мастерских. Экономия и бережливость.Проектная деятельность. Этапы выполнения творческого проекта. | 2 |
| 3-4 | **Тема 2**. Оформление кухни-столовой. Интерьер и планировка кухни-столовой.Эскиз кухни-столовой. | 2 |
| 5-6 | Бытовые электроприборы на кухне.Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | 2 |
|  |
|  **Модуль 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 15 часов** |
| 7-8 | **Тема 3.** Материаловедение. Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.Натуральные растительные волокна. Процесс прядения. Волокнистый состав тканей. Практическая работа. | 2 |
| 9-10 | **Тема 4**. Конструирование и моделирование. Виды рабочей одежды. Фигура человекаМерки. Правила снятия мерок. Практическая работа. | 2 |
| 11-12 | Построение основы чертежа фартука 1:4. Моделирование. Изготовление выкройки в масштабе 1:1. Практическая работа. | 2 |
| 13-14 | **Тема 5.** Технология изготовления фартука. Подготовка ткани к раскрою.Раскрой фартука и деталей. Практическая работа. | 2 |
| 15-16 | **Тема 6**. Швейные ручные работы. Терминология ручных работ. Изготовление образцов шва вподгибку с закрытым срезом и накладного шва. Практическая работа. | 2 |
| 17-18 | **Тема7.** Влажно-тепловая обработка тканей. Терминология ВТ работВыполнение ВТ работ. | 2 |
| 19-20 | **Тема 8.** Машиноведение. Машинные швы. Виды бытовых машин. Назначение узлов.Заправка верхней и нижней нитей. Практическая работа. | 2 |
| 21 | Терминология машинных швов. | 1 |
| **Модуль 3. Технология изготовления швейных изделий – 15 часов** |
| 22 | Обработка нижней части фартука и боковых сторон швом вподгибку с закрытым срезом Практическая работа. | 1 |
| 23-24 | Окантовочный шов. Обработка нижней части и боковых сторон фартука машинным швом.  Практическая работа. | 2 |
| 25-26 | Изготовления и оформление карманов.Практическая работа. | 2 |
| 27-28 | Соединение готового кармана с фартуком. Соединение карманов с нижней частью фартука. Практическая работа. | 2 |
| 29-30 |  Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складкиОбработка верхнего среза фартука. Практическая работа. | 2 |
| 31-32 | Обработка бретелей, пояса.Обработка бретелей, пояса. Практическая работа. | 2 |
| 33-34 |  ВТО готового изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.ВТО готового изделия, складывание. Практическая работа. | 2 |
| 35-36 | Обработка проектного материала. Работа над творческим проектомЗащита творческого проекта. | 2 |
| **Модуль 4. Художественные ремёсла– 16 часов** |
|  |
|  |
| 37-38 | **Тема 9.** Декоративно-прикладное искусство. Виды декоративно-прикладного искусства.  Вышивание. Инструменты, материалы | 2 |
| 39-40 | Виды ручных швов. Технология выполнения. Выполнение швов: "вперед иголку", "назад иголку", "стебельчатый", "тамбурный", "шнурок", "козлик", "петля в прикреп» | 2 |
| 41-42 | Обработка краёв изделий. Разновидности швов.Выполнение образцов: шов вподгибку с закрытым срезом косыми стежками, петельными стежками, окантовка, обработка угла | 2 |
| 43-44 | Цвет. Контраст светлого и темного. Цветовое решениеРитмическое чередование. Фактура материала. Зарисовка эскиза салфеток. Практическая работа. | 2 |
| 45-46 |  Свободная роспись по ткани. Узелковый , холодный, горячий батик. Узелковый батик. Способы складывания. Практическая работа | 2 |
| 47-48 | Холодный, горячий батик. Особенности выполнения.Практическая работа. | 2 |
| 49-50 | Проектная деятельность. Идеи : кукла из лоскутков, игольница "Солнышко", набор салфеток.  | 2 |
| 51-52 | Работа над творческим проектом.Защита творческого проекта | 2 |
| **Модуль 16. Кулинария** |
|  53-54 | **Тема 10.** Рациональное питание. Санитария и гигиена. Основы рационального питания.Кухонная и столовая посуда. | 2 |
| 55-56 | Виды бутербродов. Горячие напиткиПриготовление бутербродов, горячих напитков. Практическая работа. | 2 |
| 57-58 | Качество яиц. Блюда из яиц.Приготовление блюд из яиц. Практическая работа. | 2 |
| 59-60 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделийПриготовление блюд из круп, макаронных изделий. Практическая работа. | 2 |
| 61-62 | Блюда из овощей и фруктов.Приготовление блюд из сырых овощей и фруктов. Практическая работа. | 2 |
| 63-64 | Блюда из вареных овощей. Технология приготовления.Приготовление блюд из вареных овощей. Винегрет. Практическая работа. | 2 |
| 65-66 | Заготовка продуктов. Зелень, польза зелени. Заготовка продуктов. Петрушка. Практическая работа. | 2 |
| 67-68 | Сервировка стола к завтраку. Столовые приборыЭстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Практическая работа. | 2 |
| 69-70 | **Тема 11**. Творческая проектная деятельность. Работа над творческим проектом "Завтрак для всей семьи". Защита творческого проекта. | 2 |
|  ***Итого:*** |  ***70 часов*** |

**Тематическое планирование**

**в 6 классе (70 ч, 2 часа в неделю)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема** | **Кол-во часов** |
|
|
| 1-2 | **Тема 1.** Вводное занятие. Правила работы в кабинете технологии. Техника безопасности. | 2 |
| **Модуль 1. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Тема 2. Материаловедение -4 часа.** |  |
| 3-4 | Натуральные волокна животного происхождения. Свойства шерстяных и шелковых тканей.Лабораторная работа « Изучение свойств тканей животного происхождения» | 2 |
|
| 5-6 | Виды ткацких переплетений. Дефекты тканей.Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. | 2 |
|
|  **Тема 3. Конструирование и моделирование – 6 часов.** |  |
|  7-8 | Виды поясной одежды. Конструирование поясных швейных изделий.Построение чертежа юбки в М 1:4. Практическая работа | 2 |
|  9-10 | Построение чертежа конической и клиньевой юбки в М 1:4.Моделирование конической и клиньевой юбки. | 2 |
| 11-12 | Конструирование и моделирование юбки в натуральную величину М 1:1.Практическая работа | 2 |
|
| **Тема 4. Технологическая обработка поясного изделия – 6 часов.** |
| 13-14 | Снятие мерок. Основные правила.Снятие мерок. Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа. | 2 |
| 15-16 | Особенности раскладки выкройки на ткани. Раскрой ткани.Раскрой юбки и деталей. Практическая работа | 2 |
| 17-18 | Подготовка юбки к первой примерке.Проведение первой примерки. Практическая работа. | 2 |
| **Тема 5. Ручные и машинные швы – 8 часов.** |  |
| 19-20 | Обработка боковых швов юбки стачным швом вразутюжку и взаутюжку.Практическая работа. | 2 |
|
| 21-22 | Обработка застежки-молнии в боковом шве.Практическая работа. |  |
| 2 |
| 23-24 | Обработка низа изделия швом вподгибку с открытым и закрытым срезом.Практическая работа. |  |
| 2 |
| 25-26 | Обработка верхнего среза юбки поясом или обтачкой.Практическая работа. | 2 |
| **Тема 6. Влажно-тепловая обработка – 2 часа** |  |
| 27-28 | Значение окончательной отделки и ВТО готового изделия.Практическая работа. | 2 |
| 29-30 | Творческий проект «Юбка». Защита творческого проекта. | 2 |
|  | **Модуль 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.****Тема 7. Лоскутное шитье -10 часов.** |  |
| 31-32 | Лоскутное шитьё. Виды и разнообразие лоскутных техник.Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Практическая работа. | 2 |
| 33-34 | Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.Разработка индивидуального эскиза. Практическая работа. | 2 |
| 35-36 | Раскрой деталей. Технологические припуски на швы.Практическая работа. | 2 |
| 37-38 | Технологическая последовательность изготовления изделия.Обработка изделия машинным швом. Практическая работа. | 2 |
| 39-40 | Окончательная отделка и ВТО изделия. ВТО изделия. Украшение. Практическая работа. | 2 |
|  **Тема 8. Роспись по ткани – 4 часа** |
| 41-42 | Свободная роспись ткани. Инструменты и приспособления.Холодный, горячий, узелковый батик. Приемы выполнения. | 2 |
| 43-44 | Работа над творческим проектом по выбору: изделие в лоскутной технике или в технике батик.  | 2 |
| 45-46 | Работа над творческим проектом. Защита творческого проекта. | 2 |
| **Модуль 4. Формирование технологической культуры обучающихся.** **Тема 8. Технология ведения дома -4 часа.** |
| 47-48 | Уход за одеждой и обувью.Уход за помещением. Виды уборки | 2 |
| 49-50 | Электромонтажные работы.Осветительные приборы. | 2 |
| **Модуль 1. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Тема 9. Кулинария – 16 часов.** |
| 51-52 | Физиология питания. Понятие о микроорганизмах.Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. | 2 |
| 53-54 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа | 2 |
| 55-56 | Молоко и кисломолочные продукты.Приготовление блюд из молочных продуктов. Практическая работа | 2 |
| 57-58 | Рыба, морепродукты, блюда из них.Приготовление блюд из рыбы. Практическая работа. | 2 |
| 59-60 | Сервировка стола. Этикет. Правила этикета.Сервировка праздничного стола к обеду. Практ. работа. | 2 |
| 61-62 | Первые блюда. Классификация, разнообразие первых блюд.Приготовление первого блюда. Практическая работа. | 2 |
| 63-64 | Приготовление обеда в походных условиях.Расчет количества и состава продуктов для похода. Практическая работа. | 2 |
| 65-66 | Заготовка продуктов. Виды консерваций.Заморозка фруктов. Практическая работа. | 2 |
| **Модуль 5. Творческая проектная деятельность – 4 часа** |  |
| 67-6869-70 | Работа над творческим проектом "Обед для всей семьи". Работа над комплексным проектом.Защита творческого проекта. | 4 |
|  |  ***ИТОГО:***  | ***70 часов*** |

 **Тематическое планирование**

**7 класс (35 ч, 1 час в неделю)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | **Тема** | **Количество часов** |

|  |
| --- |
| **Модуль 1. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся. Тема 1. Материаловедение. -2 часа** |
| 1-2 | Искусственные и синтетические волокна. Свойства химических волокон. Получение и производство искусственных волокон. | 2 |
| **Тема 2. Машиноведение -1 час** |
| 3 |  Приспособления малой механизации: лапка-запошиватель, лапка-рубильник, для пришивания пуговиц, однорожковая лапка | 1 |
| **Тема 3. Конструирование и моделирование- 7 часов** |
| 4 | Краткие сведения из истории одежды.Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  | 1 |
| 5 | Снятие мерок для построения чертежа. Практическая работа. | 1 |
| 6 | Построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4. | 1 |
| 7 | Моделирование изделия выбранного фасона. | 1 |
| 8 | Построение чертежа воротника в масштабе 1:4 | 1 |
| 9 | Виды рукавов по крою. Построение рукава. Пр.р. | 1 |
| 10 | Построение и моделирование плечевого изделия в М 1:1. Пр.р. | 1 |

|  |
| --- |
| **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий - 10 часов** |
| 11 | Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом. Технологическая последовательность. | 1 |
| 12 | Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Раскрой блузки. Пр.р. | 1 |
| 13 | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя | 1 |
| 14 | Скалывание и смётывание деталей кроя. | 1 |  |
| 15 | Проведение примерки, исправление дефектов | 1 |
| 16 | Обработка плечевых, боковых срезов. | 1 |
| 17 | Обработка горловины подкройной обтачкой. | 1 |
| 18 | Обработка проймы (низа рукавов)  | 1 |
| 19 | Обработка низа изделия швом вродгибку. | 1 |
| 20 | ВТО и отделка готового изделия. | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Тема 5. Рукоделие. Художественные ремёсла. - 5 часов** |
| 21 | Вязание крючком. Виды петель. Набор петель. Практическая работа. | 1 |
| 22 | Прямоугольное вязание различными столбиками. Изготовление образцов вязания крючком | 1 |
| 23 | Вязание по кругу. Практическая работа. | 1 |
| 24 | Изготовление простых изделий в технике вязания Макраме. История узелкового плетения. Инструменты | 1 |
| 25 | Техника плетения. Выполнение творческого проекта по вязанию | 1 |
|  | **Модуль 2. Эстетика и экология жилища. – 2 часа** |
| 26 | Комнатные растения в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. | 1 |
| 27 | Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Оформление интерьера комнатными растениями. | 1 |
|  **Кулинария. – 9 часов** |
| 29 | Продукты питания. Физиология питания. Полезные микроорганизмы. | 1 |
| 30 | Виды теста. Инструменты и приспособления. Изделия из теста. | 1 |
| 31 | Бездрожжевое тесто. Дрожжевое тесто. Приготовление. | 1 |
| 32 | Пресное тесто. Тесто для пельменей, вареников, лапши | 1 |
| 33 | Холодные и горячие десертные блюда. | 1 |
| 34 | Консервирование плодов и ягод. Сервировка стола. | 1 |
| 35 | Творческий проект "Праздничный сладкий стол". Защита проекта. |  1  |
| ***ИТОГО:***  | ***35 часов*** |