

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 2»**

РАССМОТРЕНО

на заседании ШМО
учителей технологии

_____ Скибо Т.М.

Протокол № 1

от «29» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
МОУ СШ № 2

_____ Трутнева Е.Ю.

Протокол №1

от «30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СШ № 2

_____ Денисова О.В.

Приказ № 315

от «30» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
«Творческая мастерская»
5-8 класс
(социальное направление)

Учитель технологии: Скибо Т.М.

Принято на заседании
педагогического совета
протокол № 1
от «30» августа 2023 г.

г. Богородицк
2023 г.

Пояснительная записка

Программа внеурочной деятельности «Творческая мастерская» разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 17.12.2010 г. № 1897).
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 г. № 1644 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».
4. Основная образовательная программа основного общего образования МОУ СШ № 2.
5. Учебный план основного общего образования МОУ СШ № 2.
6. Положение о внеурочной деятельности МОУ СШ № 2.

Программа организована по социальному направлению.

Обоснование.

Рабочая программа по внеурочной деятельности «Творческая мастерская» разработана для занятий с учащимися 5-8 классов в соответствии с новыми требованиями ФГОС. В процессе разработки программы главным ориентиром стала цель гармоничного единства личностного, познавательного, коммуникативного и социального развития учащихся, воспитание у них интереса к активному познанию истории материальной культуры и семейных традиций своего и других народов, уважительного отношения к труду.

Методологическая основа в достижении целевых ориентиров - это реализация системно - деятельностного подхода на уровне основного общего образования, предполагающего активизацию познавательной, художественно-эстетической деятельности каждого учащегося с учетом его возрастных особенностей, индивидуальных потребностей и возможностей. Занятия художественной практической деятельностью, по данной программе решают не только задачи художественного воспитания, но и более масштабные – развивают интеллектуально-творческий потенциал ребенка. В силу того, что каждый ребенок является неповторимой индивидуальностью со своими психофизиологическими особенностями и эмоциональными предпочтениями, необходимо предоставить ему как можно более полный арсенал средств самореализации. Освоение множества технологических приемов при работе с разнообразными материалами в условиях простора для свободного творчества помогает детям познать и развить собственные возможности и способности, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления. Важное направление в содержании программы «Творческая мастерская» уделяется духовно-нравственному воспитанию школьника. На уровне предметного содержания создаются условия для воспитания:

- патриотизма: через активное познание истории материальной культуры и традиций своего и других народов;
- трудолюбия, творческого отношения к учению, труду, жизни (привитие детям уважительного отношения к труду, трудовых навыков и умений самостоятельного конструирования и моделирования изделий, приготовлению блюд из разных продуктов, навыков творческого оформления результатов своего труда и др.);
- ценностного отношения к прекрасному, формирования представлений об эстетических ценностях (знакомство обучающихся с художественно-ценными примерами материального мира, восприятие красоты природы, эстетическая выразительность предметов рукотворного мира, эстетика труда, эстетика трудовых отношений в процессе выполнения коллективных художественных проектов);

- ценностного отношения к природе, окружающей среде (создание из различного материала образов картин природы, животных, бережное отношение к окружающей среде в процессе работы с природным материалом и др.);

- ценностного отношения к здоровью (освоение приемов безопасной работы с инструментами, понимание детьми необходимости применения экологически чистых материалов, организация здорового созидательного досуга и т.д.).

Наряду с реализацией концепции духовно-нравственного воспитания, задачами привития ученикам 5-8 классов технологических знаний, трудовых умений и навыков программа «Хозяюшка» выделяет и другие приоритетные направления, среди которых:

- интеграция предметных областей в формировании целостной картины мира и развитии универсальных учебных действий;

- формирование информационной грамотности современного школьника; - развитие коммуникативной компетентности;

- формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;

-использование знаково-символических средств, представления информации для создания моделей изучаемых объектов и процессов, схем решения учебных и практических задач;

- овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовидовым признакам, установления аналогий и причинно - следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

Основные содержательные линии программы направлены на личностное развитие учащихся, воспитание у них интереса к различным видам деятельности, получение и развитие определенных профессиональных навыков. Программа дает возможность ребенку как можно более полно определить себе место, роль, значение и применение материала в окружающей жизни. Связь прикладного творчества, осуществляемого во внеурочное время, с содержанием обучения другим предметам обогащает занятия художественным трудом и повышает заинтересованность учащихся. Поэтому программой предусматриваются тематические пересечения с такими дисциплинами, как математика (построение геометрических фигур, разметка циркулем, линейкой и угольником, расчет необходимых размеров и др.), биология (создание образов животного и растительного мира). При создании художественных образов используются те же средства художественной выразительности, которые дети осваивают на уроках изобразительного искусства.

Системно - деятельностный и личностный подходы на средней ступени обучения предполагают активизацию познавательной деятельности каждого учащегося с учетом его возрастных и индивидуальных особенностей. Исходя из этого, программа «Творческая мастерская» предусматривает большое количество развивающих заданий поискового и творческого характера. Раскрытие личностного потенциала младшего школьника реализуется путём индивидуализации учебных заданий. Ученик всегда имеет возможность принять самостоятельное решение о выборе задания, исходя из степени его сложности. Он может заменить предлагаемые материалы и инструменты на другие, с аналогичными свойствами и качествами. Содержание программы нацелено на активизацию художественно-эстетической, познавательной деятельности каждого учащегося с учетом его возрастных особенностей, индивидуальных потребностей и возможностей, формирование мотивации детей к труду, к активной деятельности на уроке и во внеурочное время.

В программе уделяется большое внимание формированию информационной грамотности на основе разумного использования развивающего потенциала информационной среды образовательного учреждения и возможностей современного школьника. Передача учебной информации производится различными способами (рисунки, схемы, выкройки, чертежи, условные обозначения). Включены задания, направленные на активный поиск новой информации – в книгах, словарях, справочниках.

Развитие коммуникативной компетентности происходит посредством приобретения опыта коллективного взаимодействия, формирования умения участвовать в учебном диалоге, развития рефлексии как важнейшего качества, определяющего социальную роль ребенка.

Программа курса предусматривает задания, предлагающие разные виды коллективного взаимодействия: работа в парах, работа в малых группах, коллективный творческий проект, инсценировки, презентации своих работ, коллективные игры и праздники.

Социализирующую функцию учебно-методических и информационных ресурсов образования обеспечивает ориентация содержания занятий на жизненные потребности детей.

У ребёнка формируются умения ориентироваться в окружающем мире и адекватно реагировать на жизненные ситуации. Значительное внимание должно уделяться повышению мотивации. Ведь настоящий процесс художественного творчества невозможно представить без особого эмоционального фона, без состояния вдохновения, желания творить. В таком состоянии легче усваиваются навыки и приемы, активизируются фантазия и изобретательность. Произведения, возникающие в этот момент в руках детей, невозможно сравнить с результатом рутинной работы.

Для того чтобы вызвать у детей устойчивое желание работать над данной поделкой, учебные пособия дополнены разного рода информационным содержанием для того чтобы расширять представления об изображаемых объектах, анализировать целевое назначение поделки.

Существенную помощь в достижении поставленных задач окажет методически грамотно построенная работа на занятии.

На первом этапе формируется деятельность наблюдения. Ребенок анализирует изображение поделки, пытается понять, как она выполнена, из каких материалов. Далее он должен определить основные этапы работы и их последовательность, обучаясь при этом навыкам самостоятельного планирования своих действий. В большинстве случаев основные этапы работы показаны в пособиях в виде схем и рисунков. Однако дети имеют возможность предлагать свои варианты, пытаться усовершенствовать приёмы и методы, учиться применять их на других материалах.

Следует помнить, что задача занятия — освоение нового технологического приема или комбинация ранее известных приемов, а не точное повторение поделки, предложенной учителем. Такой подход позволяет оптимально учитывать возможности каждого учащегося, поскольку допускаются варианты упрощения и усложнения задания.

Дети могут изготавливать изделия, повторяя образец, внося в него частичные изменения или реализуя собственный замысел. Следует организовывать работу по поиску альтернативных возможностей, подбирать другие материалы вместо заданных, анализируя при этом существенные и несущественные признаки для данной работы.

Программа имеет блочный принцип и состоит из отдельных разделов.

Предлагаемая программа рассчитана на 34 часа в каждом классе.

Педагогическая целесообразность Занятия построены на основных педагогических принципах:

- доступности (от простого к сложному);
- межпредметных связей;
- систематичности и последовательности;
- дифференцированного подхода к учащимся;
- гибкости и динамичности раздела в программе, обеспечивающего разностороннее, свободное и творческое развитие учащихся;
- учет региональных особенностей и национальных культурных традиций;
- учет требований гигиены и охраны труда;
- учет возможностей, интересов и способностей учащихся;
- принцип разнообразия форм обучения;
- принцип учёта индивидуальных особенностей учащихся.

Цели курса:

- развитие позитивного отношения подростков к базовым ценностям современного российского общества (человек, здоровье, природа, труд, семья, Отечество);
- приобретение школьниками нового ценностно-окрашенного социального опыта, на основе которого они смогли бы в будущем выстраивать собственное социальное поведение;
- формирование нравственных норм и правил, готовности работать на общую пользу;
- развитие творчески думающей личности;
- эмоционально-эстетическое воспитание учащихся,
- воспитание художественного вкуса, чувства меры и гармонии;
- формирование УУД в соответствии с требованиями ФГОС.

Основные задачи:

- сформировать навык технологической обработки изделий через освоение различных методов и приемов работы с тканью, бумагой, кожей и другими материалами на основе новейших достижений в области конструирования, моделирования и изготовления различных декоративных изделий;
- сформировать умение работы на швейной машине и с наиболее распространёнными специальными инструментами;
- изучить основы ведения домашнего хозяйства;
- изучить основы приготовления простейших блюд;
- формирование потребностей в самостоятельной деятельности;
- ознакомление учащихся с общими трудовыми процессами;
- привитие общих трудовых навыков и умений работы с техникой (электроплиты, режущие инструменты);
- обучение приготовлению простейших блюд;
- привитие навыков экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!»;
- воспитание привычки к чистоте, к трудолюбию;
- воспитание чувства взаимопомощи.

Обучающие:

1. познакомить воспитанников с историей и современными направлениями развития декоративно-прикладного творчества;
2. научить детей владеть различными техниками работы с материалами, инструментами и приспособлениями, необходимыми в работе;
3. обучать технологиям разных видов рукоделия.

Воспитательные:

1. приобщить учащихся к системе культурных ценностей, отражающих богатство общечеловеческой культуры, в том числе и отечественной, формировать потребность в высоких культурных и духовных ценностях и их дальнейшем обогащении;
2. побуждать к овладению основами нравственного поведения и нормами гуманистической морали (доброты, взаимопонимания, милосердия, веры в созидательные способности человека, терпимости по отношению к людям, культуры общения, интеллигентности как высшей меры воспитанности);
3. способности развитию внутренней свободы ребенка, способности к объективной самооценке и самореализации поведения, чувства собственного достоинства, самоуважения;
4. воспитывать уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности;
5. воспитывать усидчивость, аккуратность, активность, уважение и любовь к труду, формировать потребность учащихся к саморазвитию.
6. развивать потребность к творческому труду, стремление преодолевать трудности, добиваться успешного достижения поставленных целей.

Развивающие:

1. развивать природные задатки, творческий потенциал каждого ребенка: фантазию, наблюдательность, мышление, художественный вкус.
2. развивать образное и пространственное мышление, память, воображение, внимание;
3. развивать положительные эмоции и волевые качества;
4. развивать моторику рук, глазомер.

Методические принципы курса

- **лично-ориентированный подход** учитывает особенности учащихся и учит их свободно и творчески мыслить;
- **коммуникативная направленность обучения** даёт учащимся возможность общаться в процессе обучения и выполнения практической работы;
- **деятельностный характер обучения** позволяет каждому слушателю курса научиться работать как индивидуально, так и парами и в коллективе;
- **поэтапность обучения** предполагает изучение курса по принципу «от простого к сложному», выводит учащихся к свободному выбору изготовления изделия и темы творческого проекта;

- **принцип автономии** учит школьников самостоятельности и позволяет наиболее эффективно решать поставленные перед ними задачи.

Планируемые результаты обучения **Учебные универсальные действия:**

Личностные УУД

1. Развить и воспитать у школьников понимание важности труда в жизни современного человека.
2. Потребность пользоваться трудом как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации.
3. Уважение к своему народу, к другим народам, принятие ценностей других народов.
4. Освоение личностного смысла учения; выбор дальнейшего образовательного маршрута.
5. Готовность продолжать образование на профильном уровне, выбрать профессию.

Регулятивные УУД

1. Сформировать умения планировать деятельность, выделять этапы деятельности, уметь оценивать свою деятельность и деятельность сверстников.
2. Самостоятельно формулировать задание: определять его цель, планировать алгоритм его выполнения, корректировать работу по ходу его выполнения, самостоятельно оценивать.
3. Использовать при выполнении задания различные средства: справочную литературу, ИКТ, инструменты и приборы.
4. Определять самостоятельно критерии оценивания, давать самооценку.

Познавательные УУД

1. Ознакомить с историей и традициями народного прикладного искусства, технологией обработки различных материалов (бумага, ткань, кожа) и продуктов.
2. Познакомить учащихся со способами и приёмами самостоятельной организации продуктивного досуга, используя цифровые образовательные ресурсы.
3. Ориентироваться в учебнике: определять умения, которые будут сформированы на основе изучения данного раздела; определять круг своего незнания; планировать свою работу по изучению незнакомого материала.
4. Самостоятельно предполагать, какая дополнительная информация будет нужна для изучения незнакомого материала; отбирать необходимые источники информации среди предложенных учителем словарей, энциклопедий, справочников, электронные диски.
5. Сопоставлять и отбирать информацию, полученную из различных источников (словари, энциклопедии, справочники, электронные диски, сеть Интернет).
6. Анализировать, сравнивать, группировать различные объекты, явления, факты.
7. Самостоятельно делать выводы, перерабатывать информацию, преобразовывать её, представлять информацию на основе схем, моделей, сообщений.

Коммуникативные УУД

1. Развить навыки сотрудничества с учителем и сверстниками; сформировать умения слушать и вступать в диалог; развить умения и навыки участвовать в коллективных трудовых играх.
2. Развитие личностных качеств: толерантности, коммуникативности, креативности.
3. Социализация выпускников в обществе.
4. Развитие интеллектуальных умений, инструментальных способностей и образного мышления.
5. Доступность для детей разного уровня развития и возможностей.
6. Возможность развивать художественную одаренность ребенка по выстроенной образовательной траектории.
7. Сотрудничать в совместном решении проблемы (задачи).
8. Критично относиться к своему мнению. Уметь взглянуть на ситуацию с иной позиции и договариваться с людьми иных позиций.
9. Участвовать в работе группы, распределять роли, договариваться друг с другом. Предвидеть последствия коллективных решений.

Требования к уровню освоения курса

Знать:

виды декоративно – прикладного творчества в области композиции, формообразовании, цветоведении;

историю ремесел и рукоделий, о месте и роли декоративно - прикладного искусства в жизни человека;

народные художественные промыслы России и родного края;

названия и назначения инструментов и приспособлений ручного труда;

историю возникновения разных видов декоративно-прикладного искусства;

основные приемы работы при различных технологиях выполнения изделий;

названия и назначения материалов, их элементарные свойства, использование, применение и доступные способы обработки;

правила организации рабочего места, безопасности труда и личной гигиены при обработке различных материалов;

особенности изготовленных поделок;

этапы творческой проектной деятельности.

Уметь:

правильно организовать свое рабочее место;

пользоваться инструментами ручного труда, применяя приобретенные навыки на практике;

соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при работе с различными инструментами и материалами;

выполнять работы самостоятельно согласно технологии, используя знания, умения и навыки, полученные на уроках технологии;

сотрудничать со сверстниками, оказывать товарищескую помощь, проявлять самостоятельность;

последовательно вести работу (замысел, эскиз, выбор материала);

применять разные виды рукоделия на практике в изготовлении изделий;

определять последовательность действий при выполнении работы;

изготавливать объёмные поделки;

объединять изображённые предметы, соблюдая пропорции предметов и соотнося их между собой.

Контроль знаний:

- само- и взаимоконтроль по выполнению практических упражнений;
- самопроверка творческой работы;
- самооценка и оценка творческих работ.

Для курса характерны следующие особенности:

1. Взаимоотношение педагога и детей основываются на гуманном сотрудничестве и поддержке, носят личностно-ориентированный характер.
2. Организация занятий «Хозяюшка» строится с учетом разновозрастного комплектования группы.
3. Содержание занятий подбираются, прежде всего, с учетом реальных жизненных событий «семьи», обеспечиваются их практическая направленность.
4. Организация образовательного процесса строится с учетом физиологического и психологического возраста ребенка.
5. Планирования и организация учебно-воспитательного процесса осуществляется на диагностической основе.
6. Дифференцированный подход обеспечивается подбором вариативных заданий по одной теме, то есть разнообразием содержания при общей цели.
7. Занятия «Хозяюшки» направлены на комплексную реализацию тематических блоков, планов работы «семьи».
8. Каждое занятие «Хозяюшки» реализует основные психологические потребности ребенка и обеспечивает успешную деятельность всех детей.
9. Ведущие формы и методы организации занятий: игра, диалектическая сказка, проблемно-деловые ситуации, конкурсы-соревнования, практическая деятельность детей, коллективно-творческие дела.
10. В содержании каждого занятия включается материал по формированию у детей навыков личной безопасности.

Организация учебной работы

Специфика данного курса предполагает классно-урочную систему обучения, формы занятий и виды деятельности учащихся опираются на современные педагогические технологии:

- работа в творческих группах;
- практическая деятельность;
- работа в парах, в группах;
- урок-наблюдение и исследование;
- экскурсии;
- урок комплексного применения знаний;
- урок – коррекция знаний;
- творческая работа.

Использованная литература

1. Бондарева, В.П. Твоя профессиональная карьера / В.П. Бондарева, М.С. Гудкин [и др.]. - М.: Просвещение, 2000.
2. Козловский, О.В. Выбор профессии: методики, тесты, рекомендации.- Ростов н /Д: Феникс; Донецк: Кредо, 2006.
3. Черникова, Т.В. ПрофорIENTATION старшекласников: сб. учеб.-метод. материалов. – Волгоград: Учитель, 2007.
- 4.Нестерова, Д.В. Рукоделие. Энциклопедия. - М.: АСТ, 2007.
- 5.Петухова, В.И. Мягкая игрушка / В.И. Петухова, Е.И. Ширшикова.- М.: И.В. Балабанов, 2001.
- 6.Ляукина, М.В. Бисер. Основы художественного ремесла.- М.: АСТ-ПРЕСС, 2000.
- 7.Максимова, М.В. Мозаика лоскутных узоров / М.В. Максимова, М.С. Кузьмина, Н.С. Кузьмина. М.: Эксмо, 2006.
- 8.Фронкс, Дилис А. Новое в пэчворке и квилте. Практическое руководство.- М.: Ниола - Пресс, 2007.
- 9.Пирс, Хелен. Объемная вышивка.- М.: Ниола 21-й век, 2005.
- 10.Резью, И.В. Вышивка лентами.- Минск: Харвест, 2009.
- 11.Краузе, Анна. Вязание.- Минск: Харвест, 2000.
- 12.Онипко, Ж.П. Ажурные работы на полотне.- М.: АСТ: Донецк: Сталкер, 2005.
- 13.Ивушкина, О.И. Булочки, пироги, пирожные.- М.: РИПОЛ классик, 2004.
- 14.Холт, Элисон. Пейзпжи: вышивание на машине.- М.: Ниола-Пресс, 2007.
- 15.Кузьмина М.А. Макраме.- М.: И.В. Балабанов, 2004.
- 16.Программы внеурочной деятельности. Игра. Досуговое общение (серия «Работаем по новым стандартам»).
- 17.Пособие для учителей общеобразовательных учреждений. - М.: Просвещение, 2011.
- 18.Григорьев Д.В. Степанов П.В. Внеурочная деятельность школьников. Методический конструктор. Пособие для учителя. - М.: Просвещение, 2011.
19. Журналы «Школа и производство» Список литературы для учащихся
- 20.Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А. Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007.
- 21.Гусева Н.А. 365 Плетение фенечек из бисера. – М.: Айрис-Пресс. 2004.
22. Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007.
23. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000.
- 24.Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001.
- 25.Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС. Книга, 2004.
26. История костюма. /Серия «Учебники 21 века»/ Ростов н/Д:Феникс, 2001.
27. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003.
28. Махмутова Х.И. Предметы интерьера в технике батик и аппликация. – М.: ЭКСМО, 2006.
- 29.Сюзи О.Рейли. Вязание на спицах и крючком. /Уроки детского творчества/ - СПб. Полигон, 1998.
- 30.Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006.
- 31.Т.А.Мазурик Лоскутное шитьё, Санкт-Петербург «Паритет» 2006 – 224с.цв.ил.
32. Журнал «Чудесные мгновения Лоскутное шитьё» № 5-6, 2008 г.

Цифровые образовательные ресурсы 1. www.school-collection.edu.ru.Единая Интернет-коллекция цифровых образовательных ресурсов (ЦОР) 2. <http://fcior.edu.ru>.Федеральный центр информационно-

образовательных ресурсов 3. www.ict.edu.ru Портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» 4. www.rusedu.ru. Архив учебных программ и презентаций 5. ech@1september.ru Электронная версия журнала «Технология» издательского дома «Первое сентября» 6. www.wikipedia.ru. Универсальная энциклопедия «Википедия» 7. <http://stranamasterov.ru> 8. http://community.livejournal.com/ru_quilling – квиллинг-сообщество в Ж.Ж 9. <http://paper-studio.ru/gallery1.htm> – галерея работ в технике бумагокручения студии бумажного творчества 21 10. <http://stranamasterov.ru/taxonomy/term/587> – раздел «квиллинг» на сайте «Страна мастеров»

Содержание курса 5 класса

№ п/п	Тематический блок	Цель	Кол-во часов	Понятия, термины
1.	Кулинария «Путешествие в царство маленьких поварят»	1. Уметь соблюдать правила безопасной работы на кухне. 2. Уметь определять качество пищевых продуктов. 3. Уметь соблюдать последовательность технологических операций при приготовлении блюд.	14	Витамины, пищевые вещества, овощи, правила безопасной работы, первичная обработка, тепловая обработка, оборудование, инструменты, приспособления, виды электрических приборов, сервировка стола.
2.	Ручные работы «Путешествие в королевство принцессы – иголки»	1. Уметь соблюдать правила безопасной работы с колющими предметами. 2. Уметь работать со швейной иглой. 3. Уметь последовательно выполнять ручные швы. 3. Уметь подбирать номер иглы и ниток.	4	Колющие предметы, номера игл и ниток, ручные швы: вперёд иголка, за иголочку, через край, строчка, закрепка, влажно – тепловая обработка, ровность и качество шва.
3.	Технология вышивания «Путешествие чудесных ручек»	1. Уметь организовывать рабочее место. 2. Уметь подбирать иголки, нитки и цветовую гамму. 3. Уметь изготавливать изделие с помощью вышивальных швов 4. Уметь последовательно выполнять вышивку. 5. Уметь выполнять влажно – тепловую обработку изделия.	8	Виды вышивки, колющие предметы, номера игл и ниток, ручные швы: вперёд иголка, за иголочку, через край, строчка, петельный, тамбурный стежки, закрепка, влажно – тепловая обработка, ровность и качество шва.
4.	Уход за одеждой «История оторванной пуговицы»	1. Уметь подбирать пуговицы по виду и размеру. 2. Уметь аккуратно пришивать пуговицы и крючки. 3. Уметь подбирать узор или мозаику для выполнения пуговицами. 4. Уметь ухаживать за одеждой и подмечать недостатки в одежде.	3	Виды пуговиц, колющие предметы, номера игл и ниток, ручные швы, закрепка, влажно – тепловая обработка, ровность и качество пришивания, композиция, рисунок, цветовая гамма.
5.	Интерьер кухни, столовой «Уютный дом»	1. Уметь составлять рациональный интерьер кухни, столовой. 2. Уметь подбирать материал в соответствии с основным интерьером.	2	Интерьер, подбор цветовой гаммы, сервировка стола, виды домашних цветов, правила санитарно – гигиенической уборки, правила хорошего тона, флористический коллаж,

		3. Уметь пользоваться современными электрическими приборами.		поведение в гостях.
6.	Творческая проектная деятельность	1. Уметь выбирать тему проекта. 2. Уметь составлять пояснительную записку. 3. Уметь отбирать из множества информации необходимый материал. 4. Умение определять этапы проекта. 5. Умение составить электронную презентацию. 6. Логично и последовательно располагать части сочинения. 6. Умение защищать свой проект и аргументировано выражать собственное мнение.	3	Творческий проект, проектирование, проектная деятельность, этапы проекта, цели, задачи, обоснование выбора темы проекта, поисковый, технологический, заключительный этапы, защита проекта

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Дата проведения	Тема занятия	Задачи
Кулинария – 14 часов			
1.		Введение. Оборудование кухни. Инструменты, приспособления. Правила безопасного поведения на кухне. П.р. Организация рабочего места на кухне.	Знакомство с хозяйственно-бытовыми предметами и приборами. Уметь организовывать рабочее место.
2.		Значение питания в жизни человека. П.р. Составление пищевой пирамиды.	Знакомство с пищевыми веществами и их значением в питании человека. Уметь составлять схему питания.
3.		Санитарно – гигиенические требования на кухне. П.р. Уход за кухонной посудой и её хранение.	Знакомство и соблюдение санитарно - гигиенических требований. Уметь мыть и правильно хранить посуду.
4.		Правила пользования нагревательными приборами. П.р. Приёмы пользования электрической плитой, СВЧ и др.	Уметь применять безопасные правила пользования современными электрическими приборами на кухне. Уметь правильно обращаться с
5.		Правила обращения с режущими инструментами. П.р. Обработка и нарезка овощей.	режущими инструментами Формировать навыки обработки и нарезки овощей.
6.		Правила приготовления салатов из сырых овощей и их украшение. П.р. Приготовление салата по выбору учащихся.	Формировать навыки приготовления салатов самостоятельно, соединять овощные компоненты.
7.		Правила изготовления салатов из варёных овощей и их украшение.	Уметь проявлять своё творчество в приготовлении и украшении

		П.р. Приготовление винегрета.	салатов из варёных овощей.
8.		Виды бутербродов. П.р. Приготовление бутербродов по выбору учащихся.	Знакомство с видами бутербродов. Формировать навыки приготовления бутербродов.
9.		Сервировка стола к завтраку, правила поведения за столом. П.р. Конкурс по сервировке стола к завтраку.	Знакомство с предметами сервировки стола к завтраку. Формирование навыков правильной сервировки.
10.		Напитки. Виды чая. Сервировка чайного стола. П.р. Заваривание различного вида чая с травяными добавками.	Знакомство с видами чая, сервировкой чайного стола. Знакомство с целебными свойствами чая. Формирование навыков заварки чая.
11.		Заготовка солений на зиму. П.р. Засолка капусты.	Знакомство с видами заготовки овощей на зиму. Формирование навыков заготовки капусты.
12.		Урок – конкурс «Маленькие хозяйшкИ». П.р. Приготовление воскресного завтрака из трёх блюд.	Уметь проявить своё творчество и показать умелость в приготовлении воскресного завтрака. Уметь сервировать праздничный стол.
13.		Подготовка творческих проектов по кулинарии. Этапы проекта.	Уметь искать сведения из различных источников для оформления проекта.
14.		Защита творческих проектов. Подведение итогов. Награждение.	Характеристика творческих проектов. Уметь защищать свой проект.
Ручные работы – 4 часа			
15.		Оборудование, инструменты, приспособления для ручных работ. Правила безопасной работы. П.р. Организация рабочего места для ручных работ.	Характеристика оборудования, инструментов, приспособлений для ручных работ. Уметь безопасно пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями.
16.		Ручные швы: вперёд иголку, за иголку, узелки. П.р. Выполнение ручных швов.	Знакомство с видами ручных стежков. Формирование навыков работы с ручной иглой.
17.		Ручные швы: через край, строчка. П.р. Выполнение ручных швов.	Формирование навыков работы с ручной иглой.
18.		Закрепление нити в начале и конце шва. П.р. Выполнение закрепки шва.	Уметь закреплять шов в начале и конце шва.
Технология вышивания – 8 часов			
19.		Виды вышивки, подбор рисунка и цветовой гаммы.	Знакомство с видами вышивки. Уметь подбирать рисунок и цветовую гамму.
20.		Способы нанесения рисунка на ткань. Выполнение вышивки по выбранному рисунку.	Умение выбирать рисунок для вышивки. Уметь подбирать цвет ниток для вышивания.
21-25.		Выполнение вышивки на декоративной салфетке разными способами.	Уметь закреплять нитку в начале и конце шва.

			Формирование навыков вышивания. Уметь подбирать цвета ниток. Уметь исправлять недочёты. Уметь выполнять влажно – тепловую обработку салфетки.
26.		Окончательная отделка декоративной салфетки: стирка и влажно – тепловая обработка.	
Уход за одеждой – 3 часа			
27-29.		Уход за одеждой. Ремонт одежды. П.р. Пришивание пуговиц и крючков в виде узора или мозаики.	Уметь пришивать пуговицы и крючки к одежде. Формировать аккуратность и умение замечать неполадки в одежде.
Интерьер кухни, столовой – 2 часа			
30-31.		Интерьер кухни, столовой. П.р. Составить проект кухни или столовой.	Уметь создавать интерьер кухни, рационально размещать оборудование и мебель. Уметь проектировать интерьер кухни.
Творческая проектная деятельность - 3 часа			
32-33.		Подготовка творческих проектов. Этапы проекта: подготовительный, технологический, заключительный.	Уметь подготовить творческий проект: все этапы. Уметь правильно оформить пояснительную записку.
34.		Защита творческих проектов. Подведение итогов. Награждение.	Умение защищать свой проект, отстаивать своё мнение, показывать положительные стороны проекта.

Содержание курса 6 класса

№ п/п	Тематический блок	Цель	Кол-во часов	Понятия, термины
1.	Кулинария	1. Уметь соблюдать правила безопасной работы на кухне. 2. Уметь определять качество пищевых продуктов. 3. Уметь соблюдать последовательность технологических операций при приготовлении блюд. 4. Уметь приготовить блюдо из представленных продуктов. 5. Уметь оценить качество блюда органолептическим и вкусовым качествами.	15	Технологическая карта, безопасность работы на кухне, виды овощей и фруктов, первичная обработка продуктов, формы нарезки продуктов, виды теста, ингредиенты, определение качества продуктов, пищевые вещества, блины, блинчики, оладьи, виды рыбы, первичная обработка рыбы.
2.	Ручные работы. Мягкая игрушка.	1. Уметь безопасно пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями. 2. Уметь формировать навыки работы с ручной иглой. 3. Уметь определять способ подготовки ткани к раскрою. 4. Уметь выполнять экономную	6	Оборудование, инструменты, приспособления, виды ручных стежков, смётывание, стачивание, влажно – тепловая обработка, индивидуальный план,

		<p>раскладку выкройек.</p> <p>5. Уметь выкраивать детали мягкой игрушки.</p> <p>6. Уметь обрабатывать изделие по индивидуальному плану.</p> <p>7. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>		<p>самоконтроль, взаимоконтроль, долевая нить, экономная раскладка.</p>
3.	Швейная машина	<p>1. Уметь соблюдать правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p>2. Знать приёмы работы на швейной машине.</p> <p>3. Знать современную бытовую швейную машину с электрическим приводом, её основные узлы. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.</p> <p>4. Уметь выполнять различные строчки на швейной машине с электрическим приводом. Технологии машинной обработки.</p> <p>5. Уметь выполнять машинные швы: накладной, двойной, обмёточный.</p>	5	<p>Виды швейных машин, безопасные навыки в работе за швейной машиной, электрический привод, машинные работы, машинные швы: накладной, двойной, обмёточный, отделочные машинные строчки, зигзагообразная машинная строчка.</p>
4.	Аппликация	<p>1. Уметь выкраивать и изготавливать аппликации из различных материалов.</p> <p>2. Изучать различные виды техники аппликации.</p> <p>3. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания аппликаций.</p> <p>4. Изготавливать образцы лоскутных узоров.</p> <p>5. Находить и представлять информацию об истории аппликации.</p>	5	<p>Декоративная аппликация, волокнистый состав, лоскут ткани, отделочные материалы, узор, кайма, раппорт, фактура, структура, выкраивание, раскрой.</p>

5.	Творческая проектная деятельность	<p>1. Уметь определять цель и задачи проектной деятельности, подготавливать электронную презентацию.</p> <p>2. Уметь подготовить творческий проект: этапы проекта, пояснительную записку, изделие.</p> <p>3. Уметь правильно оформить пояснительную записку.</p> <p>4. Умение защищать свой проект, отстаивать своё мнение, позицию доносить её до других, показывать положительные стороны проекта.</p>	3	Творческий проект, пояснительная записка, этапы проекта, защита проекта.
----	-----------------------------------	--	---	--

**Календарно-тематическое планирование
6 класс**

№ п/п	Дата проведения	Тема занятия	Задачи
Кулинария – 15 часов			
1.		Введение. Оборудование кухни. Инструменты, приспособления. Правила безопасного поведения на кухне. П.р. Организация рабочего места на кухне.	Знакомство с хозяйственно-бытовыми предметами и приборами. Уметь организовывать рабочее место.
2.		Значение питания в жизни человека. Санитарно – гигиенические требования на кухне. П.р. Составление технологической карты блюд.	Знакомство с пищевыми веществами и их значением в питании человека. Уметь составлять схему питания. Уметь составлять технологическую карту блюд.
3.		Выполнение украшений для блюд из овощных продуктов. П.р. Конкурс украшений для блюд.	Уметь проявлять своё творчество в приготовлении и украшении салатов из варёных овощей.
4.		Правила пользования нагревательными приборами. П.р. Приёмы пользования электрической плитой, СВЧ и др.	Уметь применять безопасные правила пользования современными электрическими приборами на кухне. Уметь правильно обращаться с
5.		Правила обращения с режущими инструментами. Формы нарезки овощей. П.р. Первичная обработка и нарезка овощей.	режущими инструментами Формировать навыки обработки и нарезки овощей.
6.		Правила обращения с горячей посудой и продуктами. П.р. Приготовление вторых блюд из овощей.	Формировать навыки приготовления блюд из овощей, самостоятельно соединять овощные компоненты.
7.		Первые блюда из овощей. П.р. Приготовление первого блюда из овощей.	Формировать знания о видах первых блюд Формировать навыки приготовления первых блюд.

8.		Сладкие блюда и напитки. П.р. Приготовление печенья и чая с травяными добавками.	Знакомство с видами теста для печенья. Формировать навыки приготовления печенья. Знакомство с видами чая, сервировкой чайного стола. Знакомство с целебными свойствами чая. Формирование навыков заварки чая.
9.		Сладкие блюда из фруктов. П.р. Запечённые яблоки с корицей.	Формировать навыки приготовления запечённого яблока с разными добавками.
10.		Виды теста для блинов, оладий, блинчиков. П.р. Приготовление блинчиков.	Знакомство с видами жидкого пресного теста. Формирование навыков приготовления теста для блинчиков.
11.		Сервировка стола к обеду, правила поведения за столом. П.р. Конкурс по сервировке стола к обеду.	Знакомство с предметами сервировки стола к обеду. Формирование навыков правильной сервировки.
12.		Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. П.р. Использование различных приёмов при обработке рыбы. Приготовление салата с использованием рыбы.	Знакомство с видами рыбы. Формирование умений по первичной обработке рыбы. Формирование умений и навыков при приготовлении рыбы. Уметь красиво оформить готовое блюдо из рыбы.
13.		Заготовка овощей и фруктов на зиму. П.р. Приготовление варенья из яблок.	Знакомство с видами заготовки овощей на зиму. Формирование навыков заготовки капусты.
14.		Урок – конкурс «Хозяюшки». П.р. Приготовление воскресного обеда из трёх блюд.	Уметь проявить своё творчество и показать умелость в приготовлении воскресного обеда. Уметь сервировать воскресный обеденный стол.
15.		Подготовка творческих проектов по кулинарии. Этапы проекта. Подготовка творческих проектов по кулинарии. Этапы проекта.	Уметь искать сведения из различных источников для оформления проекта. Характеристика творческих проектов. Уметь защищать свой проект.
Ручные работы. Мягкая игрушка – 6 часов			
16.		Оборудование, инструменты, приспособления для ручных работ. Правила безопасной работы. П.р. Организация рабочего места для ручных работ.	Характеристика оборудования, инструментов, приспособлений для ручных работ. Уметь безопасно пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями.
17.		Ручные швы: вперёд иголку, за иголку, узелки. П.р. Выполнение ручных швов.	Знакомство с видами ручных стежков. Формирование навыков работы с

			ручной иглой.
18.		Ручные швы: через край, строчка. П.р. Выполнение ручных швов.	Формирование навыков работы с ручной иглой.
19.		Закрепление нити в начале и конце шва. П.р. Выполнение закрепки шва.	Уметь закреплять шов в начале и конце шва.
20-21.		Выполнение мягкой игрушки из фетра. П.р. Изготовление мягкой игрушки из фетра. Украшение игрушки различным отделочным материалом.	<p>Определять способ подготовки фетра, ткани к раскрою.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек с учётом направления долевой нити, ширины и направления рисунка, с учётом припусков на швы. Выкраивать детали мягкой игрушки.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории создания мягкой игрушки.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя; смётывание; стачивание обметочными или петельными стежками.</p> <p>Обрабатывать изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>

Швейная машина – 5 часов

22.		Виды швейных машин, их назначение и значение в жизни человека. Правила безопасной работы на швейной машине. П.р. Приёмы работы на швейной машине.	<p>Знакомство с видами швейных машин и их назначением.</p> <p>Уметь заправлять верхнюю и нижнюю нити.</p> <p>Формировать безопасные навыки работа на швейной машине.</p>
23.		Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. П.р. Выполнение различных строчек на швейной машине с электрическим приводом.	<p>Формировать навыки безопасной работы на электрической машине.</p> <p>Умение выбирать нитки для строчки на швейной машине.</p> <p>Уметь подбирать цвет ниток для ткани.</p> <p>Формировать навыки выполнения отделочных строчек на швейной машине.</p>
24.		Технологии машинной обработки текстильных материалов: машинные швы. П.р. Выполнение машинных швов: накладной, двойной, обметочный.	<p>Уметь закреплять нитку в начале и конце шва.</p> <p>Формирование навыков работы с настройкой машины.</p> <p>Уметь подбирать ширину зигзагообразной строчки.</p> <p>Уметь исправлять недочёты.</p> <p>Уметь определять назначение швов.</p> <p>Уметь выполнять влажно –</p>
25.		Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.	

		П.р. Упражнение на швейной машине.	тепловую обработку швов. Находить и представлять
26.		Окончательная отделка швов: влажно – тепловая обработка.	информацию об истории швейной машины
Аппликация – 5 часов			
27-31.		Изготовление декоративной аппликации по выбору учащегося. П.р. Выкраивание и изготовление декоративной аппликации из различных материалов.	Изучать различные виды техники аппликации. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания аппликаций. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Находить и представлять информацию об истории аппликации.
Творческая проектная деятельность – 3 часа			
32-33.		Подготовка творческих проектов. Этапы проекта: подготовительный, технологический, заключительный.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Подготавливать электронную презентацию. Уметь подготовить творческий проект: этапы проекта, пояснительную записку, изделие. Уметь правильно оформить пояснительную записку.
34.		Защита творческих проектов. Подведение итогов защиты. Награждение.	Умение защищать свой проект, отстаивать своё мнение, позицию доносить её до других, показывать положительные стороны проекта.

Содержание курса 7 класса

№ п/п	Тематический блок	Цель	Кол-во часов	Понятия, термины
1	Введение	Знать и соблюдать правила охраны труда, безопасных приемов работы, поведения в мастерских, пожарной безопасности	1	Повторение инструкций по охране труда и пожарной безопасности
1.	Кулинария	1. Уметь соблюдать правила безопасной работы на кухне. 2. Уметь определять качество пищевых продуктов. 3. Уметь соблюдать последовательность технологических операций при приготовлении блюд. 4. Уметь приготовить блюдо из представленных продуктов. 5. Уметь оценить качество блюда органолептическим и вкусовым качествами.	7	Технологическая карта, безопасность работы на кухне, виды овощей и фруктов, первичная обработка продуктов, формы нарезки продуктов, виды теста, энгриденты, определение качества продуктов, пищевые вещества, молочных и рыбных продуктов, макаронных изделий.

				Заготовки фруктов и овощей
2.	Рукоделие. Лоскутное шитье	<p>1. Уметь безопасно пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями.</p> <p>2. Уметь формировать навыки работы с ручной иглой.</p> <p>3. Уметь определять способ подготовки ткани к раскрою.</p> <p>4. Уметь выполнять экономную раскладку выкроек.</p> <p>5. Уметь выкраивать детали мягкой игрушки.</p> <p>6. Уметь обрабатывать изделие по индивидуальному плану.</p> <p>7. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>	4	Оборудование, инструменты, приспособления, виды рукоделия, смётывание, стачивание, влажно – тепловая обработка, индивидуальный план, самоконтроль, взаимоконтроль, долевая нить, экономная раскладка, соединение, сборка изделий на подкладке и без неё.
3.	Элементы материаловедения	Уметь распознавать ткани животного происхождения	1	Технология получения, свойства натуральных тканей из волокон животного происхождения.
4.	Элементы машиноведения	<p>1. Уметь соблюдать правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p>2. Знать приёмы работы на швейной машине.</p> <p>3. Знать современную бытовую швейную машину с электрическим приводом, её основные узлы. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.</p>	2	Швейная машина-уход, регулировка строчек, замена иглы, смазка частей швейной машины.
5.	Конструирование и моделирование одежды	<p>1. Уметь правильно снимать мерки, выполнять расчеты для построения чертежа изделия.</p> <p>2. Строить чертежи изделия в М 1:4 и натуральную величину.</p> <p>3. Знать правила экономной раскладки и раскроя изделия.</p> <p>4. Сборка деталей кроя.</p> <p>5. Проведение примерки с целью исправить ошибки</p>	11	Оборудование, приспособления для изготовления изделия. Сантиметровая лента, линейка закройщика, чертежные инструменты, иглы ручные, мелок, булавки.
6.	Технология ведения дома	<p>1. Знать о современных средствах ухода и защиты одежды и обуви.</p> <p>2. Правила ухода за шерстяными и шёлковыми тканями.</p> <p>3. Уметь правильно выполнять закладку на хранение шерстяных и меховых вещей.</p> <p>4. Уметь выбирать и заменять фурнитуру на одежде</p>	2	Виды одежды из шерсти и меха; Современные средства ухода за шерстяными и меховыми изделиями; виды обуви в домашнем хозяйстве, средства по уходу за обувью;

7.	Электротехнические работы	1. Уметь разбираться в электрических цепях и их элементах в бытовых электроприборах. 2. Знать условные графические изображения электроцепей.	1	Бытовые приборы, часто используемые в домашнем хозяйстве: утюг, микроволновая печь, миксер, электроплита
8.	Творческая проектная деятельность	1. Уметь определять цель и задачи проектной деятельности, подготавливать электронную презентацию. 2. Уметь подготовить творческий проект: этапы проекта, пояснительную записку, изделие. 3. Уметь правильно оформить пояснительную записку. 4. Умение защищать свой проект, отстаивать своё мнение, позицию доносить её до других, показывать положительные стороны проекта.	5	Творческий проект, пояснительная записка, этапы проекта, защита проекта.

**Календарно-тематическое планирование
в 7 классе**

№ урока	Дата проведения урока	Содержание урока (раздел, тема)	Примечание
ВВЕДЕНИЕ -1 час			
1		Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. Инструкция № 001, 001-1	
КУЛИНАРИЯ -7 часов			
2		Физиология питания. Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Экологические проблемы Тульской области.	
3		Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Инструкция № 003, 004. П. р. Приготовление блюда из молока.	
4		Приготовление блюд из молочных продуктов. Тульский, Богородицкий молочные комбинаты. П. р. Приготовление салатов с сыром.	
5		Рыба и морепродукты. Недостаток йода в организме людей, живущих на территории, загрязненной после чернобыльской аварии. П.р. Приготовление блюда из рыбы.	
6		Крупы, бобовые и макаронные изделия. П. р. Приготовление блюд из круп и макарон.	
7		Приготовление обеда в походных условиях. Съедобные дикорастущие растения нашего района. П. р. Расчёт количества и стоимости продуктов.	
8		Заготовка продуктов. Виды консервирования. Фрукты и овощи нашего района. П. р. Квашение капусты.	
РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЁ - 4 час.			
9		Лоскутное шитьё и мода. Орнамент, композиция. П. р. Подготовка инструментов и материалов.	
10		Изготовление шаблонов элементов орнамента.	

		П. р. Раскрой деталей с учётом рисунка.	
11		Способы сборки полотна. П. р. Сборка полотна изделия.	
12		Соединение лоскутной основы с подкладкой. П. р. Способы соединения основы с подкладкой.	
ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ - 1 час.			
13		Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. П. р. Определение свойств натуральных волокон.	
ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ - 2 часа			
14		Регуляторы швейной машины. Подбор игл и нитей. Инструкция № 008, 009. П. р. Регулировка качества машинной строчки.	
15		Неполадки в работе швейной машины. П. р. Замена иглы. Уход за швейной машиной.	
КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ - 11 часов			
16		Требования к одежде. Снятие мерок. Юбка в русском народном костюме. П. р. Снятие мерок. Запись результатов.	
17		Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4. П. р. Последовательность построения чертежа.	
18		Моделирование юбки выбранного фасона. П. р. Подготовка выкройки к раскрою.	
19		Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки. П. р. Раскладка выкройки и раскрой юбки на ткани.	
20		Подготовка деталей кроя к обработке и к 1-ой примерке. П. р. Проведение первой примерки. Выявление и исправление дефектов.	
21		Виды машинных швов, их назначение и конструкция. П.р. Выполнение настрочных и накладных швов.	
22		Обработка деталей кроя : вытачки, складки, кокетки, боковые срезы. П. р. Стачивание и ВТО обработка деталей юбки.	
23		Обработка застёжки юбки разными способами. П. р. Обработка застёжки юбки « молнией».	
24		Обработка пояса и соединение его с юбкой. П. р. Обработка верхнего среза юбки поясом.	
25		Проведение второй примерки, выявление и устранение дефектов. П. р. Обработка петли и пришивание пуговицы.	
26		Обработка нижнего среза юбки. Контроль и оценка качества изделия. Виды отделки русской понёвы в Тульской губернии. П. р. Окончательная обработка юбки и ВТО.	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА - 2 часа			
27		Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. П. р. Уход за шерстяными и шёлковыми тканями.	
28		Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей. П. р. Выбор и замена фурнитуры.	
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ - 1 час			
29		Электрические цепи и их элементы в бытовых электроприборах. П. р. Условные графические изображения электроцепей.	
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ - 5 часов			
30		Организационно-подготовительный этап проекта. П. р. Выбор темы, эскиза, подбор материалов.	
31		Технологическая последовательность выполнения проекта. П. р. Выполнение технологической части проекта.	
32		Конструирование, моделирование и изготовление изделия. П. р. Изготовление проектного изделия.	
33		Заключительный этап творческого проекта. П. р. Критерии оценки работ и выполнение рекламы.	
34		Защита творческого проекта Подведение итогов.	

Содержание курса 8 класса

№ п/п	Тематический блок	Цель	Кол-во часов	Понятия, термины
1.	Вязание крючком	1. Уметь безопасно пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями при вязании крючком. 2. Уметь правильно организовывать рабочее место. 3. Знать законы цвета, сочетание ниток. 4. Уметь определять свойства ниток, их качество. 5. Уметь подбирать крючки и нитки по размерам и толщине. 6. Формировать навыки вязания основных видов петель крючком. 7. Уметь вывязывать изделие по индивидуальному плану. 8. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	14	Технологическая карта, безопасность работы при вязании крючком, виды крючков и ниток, виды петель: столбики с накидом и без накида, воздушные петли, схемы и условные обозначения, крахмаливание, начальный ряд, узоры плотного и ажурного вязания.
2.	Вязание на спицах	1. Уметь безопасно пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями при вязании спицами. 2. Уметь формировать навыки вязания спицами. 3. Уметь определять качество ниток. 4. Формировать технологию вязания различными способами: лицевыми, изнаночными, чулочной, платочной вязки, резинки. 6. Уметь вывязывать изделие по индивидуальному плану. 7. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	8	Оборудование, инструменты, приспособления, виды петель: лицевые, изнаночные, чулочная, платочная, резинка, влажно – тепловая обработка, индивидуальный план, самоконтроль, взаимоконтроль.
3.	Кулинария	1. Уметь соблюдать правила безопасной работы на кухне. 2. Уметь определять качество пищевых продуктов. 3. Уметь соблюдать последовательность технологических операций при приготовлении блюд. 4. Уметь приготовить блюдо из представленных продуктов. 5. Уметь оценить качество блюда органолептическим и вкусовым	10	Технологическая карта, безопасность работы на кухне, виды теста: бисквитное, пресное, дрожжевое, слоёное, первичная обработка продуктов, формы нарезки продуктов, ингредиенты, определение качества продуктов, пищевые вещества, торты, пироги, кремы.

		качествами. 6. Формировать знания о значении питания в жизни человека, о рациональном и диетическом питании.		
4.	Творческая проектная деятельность	1. Уметь определять цель и задачи проектной деятельности, подготавливать электронную презентацию. 2. Уметь подготовить творческий проект: этапы проекта, пояснительную записку, изделие. 3. Уметь правильно оформить пояснительную записку. 4. Умение защищать свой проект, отстаивать своё мнение, позицию доносить её до других, показывать положительные стороны проекта.	2	Творческий проект, пояснительная записка, обоснование выбора темы проекта, этапы проекта: подготовительный, технологический, заключительный, защита проекта.

**Календарно-тематическое планирование
8 класс**

№ п/п	Дата проведения	Тема занятия	Задачи
-------	-----------------	--------------	--------

Вязание крючком – 14 часов

Вязание крючком – 14 часов			
1.		Введение. История развития художественного вязания. Оборудование, инструменты, приспособления для ручных работ. Правила безопасной работы. Материалы, инструменты. П.р. Организация рабочего места для ручных работ.	Характеристика оборудования, инструментов, приспособлений для ручных работ. Уметь безопасно пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями. Уметь правильно организовывать рабочее место.
2.		Основы цветоведения. Цветовой круг. Сочетание холодных и тёплых цветов. П.р. Свойства ниток, их характеристика и подбор.	Формировать знания о законах цвета, его сочетании с тканью. Уметь определять свойства ниток, их качество. Уметь подбирать иглы и нитки по размерам и толщине.
3.		Виды петель при вязании крючком. П.р. Основные приёмы вязания крючком.	Формировать навыки вязания основных видов петель крючком. Уметь распознавать виды петель.
4.		Названия приёмов вязания. Набор петель. П.р. Приёмы вязания цепочки из воздушных петель.	Формировать знания приёмов вязания. Уметь вязать цепочку из воздушных петель.
5.		Правила перехода к следующему ряду. П.р. Упражнения столбиков с накидом и без накида.	Формировать навыки перехода к следующему ряду. Уметь вязать столбики с накидом и без накида.
6.		Условные обозначения столбиков и воздушных петель.	Формировать знания условных обозначений столбиков и

		П.р. Зарисовка условных обозначений столбиков и воздушных петель.	воздушных петель. Уметь разбираться в условных обозначениях столбиков и воздушных петель.
7.		Технология выполнения столбиков с двумя, тремя накидами. П.р. Упражнения из столбиков и воздушных петель.	Формировать знания выполнения столбиков с двумя, тремя накидами. Уметь выполнять вязание с двумя, тремя накидами.
8.		Запись и зарисовка схем для выбранного вязания. П.р. Упражнения по записи зарисовке схем вязания.	Формировать знания по записи и зарисовке схем вязания. Уметь записать и зарисовать схемы вязания.
9.		П.р. Выполнение узоров плотного и ажурного вязания.	Уметь выполнять узоры плотного и ажурного вязания.
10.		П.р. Определение размеров вязания. Расчёт петель начального ряда.	Формировать знания по определению размеров вязания. Уметь делать расчёт начального ряда.
11.		П.р. Различные способы вязания салфеток.	Уметь вязать салфетки разными способами.
12.		П.р. Вязание круглых салфеток по схеме.	Формировать навыки вязания круглых салфеток.
13.		П.р. Вязание прямоугольных салфеток и скатертей.	Формировать навыки вязания прямоугольных салфеток.
14.		П.р. Способы крахмаления изделий. Окончательная отделка изделий.	Уметь заваривать крахмал и крахмалить изделия.
Вязание на спицах – 8 часов			
15.		Правила ТБ при вязании на спицах. Инструменты и материалы. П.р. Определение свойств ниток для вязания.	Формировать знания о законах цвета. Уметь определять свойства ниток, их качество. Уметь подбирать спицы и нитки по размерам и толщине.
16.		Расчёт петель. П.р. Набор петель. Лицевые и изнаночные петли.	Формировать навыки вязания основных видов петель спицами. Уметь распознавать виды петель.
17.		Условные обозначения. П.р. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.	Формировать знания условных обозначений лицевых и изнаночных петель. Уметь разбираться в условных обозначениях лицевых и изнаночных петель.
18.		Технология вязания различными способами. П.р. Вязание образцов чулочной, платочной вязки, резинки.	Формировать знания выполнения вязания различными способами. Уметь выполнять вязание чулочной, платочной вязкой.
19.		Способы прибавления и убавления петель. П.р. Прибавление, убавление, закрывание петель.	Формировать навыки прибавления и убавления петель. Уметь закрывать петли.
20.		Запись расчётов вязки. П.р. Расчет петель начального ряда.	Формировать умения записи расчётов.
21.		Соединение петель по лицевой и	Уметь соединять петли по

		изнаночной стороне. П.р. Выполнение изделий в технике вязания на спицах.	лицевой и изнаночной стороне.
22.		П.р. Сборка изделия. Окончательная отделка.	Уметь закончить изделие по технологии вязания и влажно – тепловой обработке изделия.
Кулинария – 10 часов			
23.		Оборудование кухни. Инструменты, приспособления. Правила безопасного поведения на кухне. П.р. Организация рабочего места на кухне.	Знакомство с хозяйственно-бытовыми предметами и приборами. Уметь организовывать рабочее место.
24.		Значение питания в жизни человека. Рациональное питание. Меню. Диетическое питание. П.р. Составление пищевого рациона, суточного меню с учётом разнообразия приёма пищевых веществ.	Знакомство с пищевыми веществами и их значением в питании человека. Уметь составлять схему питания. Уметь составлять технологическую карту блюд.
25.		Сервировка праздничного стола, правила поведения за столом. П.р. Конкурс по сервировке праздничного стола.	Знакомство с предметами сервировки стола к обеду. Формирование навыков правильной сервировки праздничного стола.
26.		Выполнение украшений для блюд из разных продуктов. П.р. Конкурс украшений для блюд.	Уметь проявлять своё творчество в приготовлении и украшении блюд из разных продуктов.
27.		Технология приготовления бисквитного теста. П.р. Выпечка яблочного пирога.	Формировать знания приготовления бисквитного теста. Уметь готовить бисквитное тесто.
28.		Виды кремов для тортов и пирогов. П.р. Приготовление крема для пирога.	Формировать знания приготовления разных кремов для тортов, пирогов. Уметь готовить кремы из разных продуктов.
29.		П.р. Подготовка продуктов для приготовления пиццы.	Формировать знания приготовления пиццы и продуктов для её приготовления.
30.		П.р. Приготовление пиццы и дегустация.	Уметь готовить пиццу из различных продуктов.
31.		Чаепитие. Оформление праздничного стола.	Формировать знания по подготовке праздничного стола и его оформлению.
32.		П.р. Дегустация сладких блюд.	Уметь дегустировать сладкие блюда и определять их вкусовые качества.
Творческая проектная деятельность – 2 часа			
33.		Подготовка творческих проектов. Этапы проекта: подготовительный, технологический, заключительный.	Определять цель и задачи проектной деятельности. Подготавливать электронную презентацию. Уметь подготовить творческий

			проект: этапы проекта, пояснительную записку, изделие. Уметь правильно оформить пояснительную записку.
34.		Защита творческих проектов. Подведение итогов защиты. Награждение.	Умение защищать свой проект, отстаивать своё мнение, позицию доносить её до других, показывать положительные стороны проекта.