

НОУ «Православная школа во имя Святой Троицы»

«Рассмотрено»

Руководитель ШМО

Кузина И.В. (Кузина И.В.)

Протокол № 1

от «30» 06 2017 г.

«Согласованно»

Зам. директора по УВР

Зинчук А.А. (Зинчук А.А.)

«1» 09 2017 г.

«Утверждаю»

Директор НОУ «Православная

школа во имя Святой Троицы»

Рублик В.И. (Рублик В.И.)

Приказ № 39

от «16» 09 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учитель Попова Татьяна Аркадьевна

первая квалификационная категория

по технологии

5, 6, 7 классы

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения. Технология. Программа 5-8 класс Кожина О.А. - М.: Дрофа, 2013

При составлении программы учитывались нормативные документы:

- Закон РФ «Об образовании» от 01.12.2007 № 309-ФЗ;
- Обязательный минимум содержания основного общего образования (Приказ Министерства образования РФ от 19.05.98 №1276);
- Федеральный базисный учебный план утвержден приказом Минобразования России от 9 марта 2004г. №1312.
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;

Цели предмета:

Главная цель образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

- **освоение** технологических знаний, основ культуры и созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **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; а также 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.

Задачи предмета:

1. Формирование политехнических знаний и экологической культуры

2. Привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи.
3. Ознакомление с основами современного производства сферы услуг;
4. Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи.
5. Обеспечение учащимся возможностей самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб целью профессионального самоопределения.
6. Воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. Обучение строится с учетом внутри предметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

Используемые технологии: интеграция традиционной, развивающего обучения, модульного обучения, метод проектов.

Методы:

- объяснительный-иллюстративный., сочетающий словесные методы, (рассказ, объяснение, работа с литературными источниками) с иллюстрацией различных по содержанию источников (справочники, картины, схемы, и др.).
- частично-поисковый_: основанный на использовании технологических знаний, жизненного и познавательного опыта учащихся. Конкретным проявлением этого метода является беседа, которая в зависимости от дидактических целей урока может быть проверочной, эвристической, повторительно-обобщающей.
- Исследовательский метод как один из способов организации поисковой деятельности учащихся в учебной работе, привития им умений и навыков самостоятельной работы.

Реализовать программу планируется в условиях классно-урочной системы обучения.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ.

Формы организации работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Формы учебных занятий: ролевые игры, урок-лекция, семинары, лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы., презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

При составлении рабочей программы учитывалась материально - техническая база, учебно-методическое обеспечение, запросы на об-

разовательные услуги учащихся и их родителей, возможности вариативности общего расписания, подготовка учителя, климатические условия.

В планировании предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ. По учебным планам программ они выполняются в конце каждого года обучения. Широкое использование творческой и проектной деятельности при обучении технологии способствует развитию инициативы, творческих способностей школьников. У них формируется функциональная грамотность. Они приобретают опыт коллективной трудовой деятельности, учатся определять потребности в результатах труда, планировать свою деятельность и оценивать ее результаты. Проекты являются творческими самостоятельными работами и выполняются каждым учеником или группой, как в учебное, так и во внеурочное время.

Содержание рабочей программы полностью соответствует содержанию примерной программы, из резервного времени добавлено:

5 класс - 2 часа на тему «Материаловедение».

Целесообразна перестановка раздела «Рукоделие» на конец учебного года, т. к. данный раздел тесно связан с разделом «Творческие, проектные работы»

Программа рассчитана на 68 учебных часов, из расчета 2 часа в неделю с учётом возрастных особенностей обучающихся.

Система контроля учебных достижений учащихся осуществляется в виде текущего контроля (устный опрос, практические работы, тесты) и итогового контроля - в конце изучения раздела, курса (контрольные работы, тесты, творческие проекты).

Содержание рабочей программы 6 класса соответствует содержанию программы. Из резервного времени добавлено: 2 часа на тему «Материаловедение». Целесообразна перестановка раздела «Рукоделие» на конец учебного года, т. к. данный раздел тесно связан с разделом «Творческие, проектные работы». Программа рассчитана на 68 учебных часов, из расчета 2 часа в неделю с учётом возрастных особенностей обучающихся. Система контроля учебных достижений учащихся осуществляется в виде текущего контроля (устный опрос, практические работы, тесты) и итогового контроля - в конце изучения раздела, курса (контрольные работы, тесты, творческий проект).

Контрольных работ – 5,6 кл.-2,

Практических работ – 5 кл.-51, 6 кл. 45,

Тестов – 5,6 кл.-1,

Творческих проектов – 5,6 кл.-1.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечным результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Содержание учебного материала

V класс

Раздел: Кулинария

Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвоении пищи организмом человека; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Практические работы: поиск рецептов блюд, отвечающих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими предметами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Практические работы: определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Проведение санитарно — гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии

Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом.

Практические работы: сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Оформление праздничного стола.

Интерьер кухни, столовой

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические. Санитарно-гигиенические. Эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону приема пищи. Оборудование кухни, цветовое решение, декоративное оформление.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой

.Блюды из яиц, бутерброды, горячие напитки

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов, требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы: Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтра

Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Её влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жарение, тушение, запеканке, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержание в них витаминов.

Практические работы: определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
Приготовление блюд из вареных овощей.

Заготовка продуктов

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Правила сбора ягод и фруктов. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы: сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание ягод, фруктов, овощей в домашнем холодильнике.

Раздел: Создание изделий из текстильных материалов

Свойства текстильных материалов

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Изучение свойств нитей основы и утка.

Практические работы: определение лицевой и изнаночной сторон, направление долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей растительного происхождения.

Элементы машиноведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Практические работы: включение и выключение мехового колеса. Намотка нити на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Конструирование швейных изделий

Краткие сведения из истории одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчётные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений, построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

Моделирование швейных изделий

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, пропорции). Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия.

Практические работы: моделирование швейного изделия, расчёт количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою

Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины и рисунка ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей края;
- обработка карманов, поясов, бретелей;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия машинным способом;
- сборка изделия.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приёмы влажно-тепловой обработки ткани. Контроль качества готового изделия.

Практические работы: выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Отработка техники выполнения соединительных и краевых швов на лоскутах ткани. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и смётывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Художественные ремёсла

Вышивка. Узелковый батик

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Виды вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Цветовые контрасты. Организация рабочего места. Способы перевода рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Технология выполнения ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, петельного, «козлик».

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практические работы: экскурсия в музей, на выставку декоративно-прикладного творчества. Выполнение эскизов композиций. Зарисовка традиционных орнаментов. Вышивание метки, монограммы. Отделка вышивкой салфетки, носового платка. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Раздел: Творческие, проектные работы

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

Практические работы: изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Изготовление сувениров в технике художественной вышивки.

**Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология. Обслуживающий труд»
5 класс**

№ урока	Дата		Тема урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
	план	факт			
1	2	3	4	5	6
1. Кулинария (20 ч.)					
1.1			Вводное занятие. Физиология питания.	Цель и задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Последовательность изучения. Питание как физиологическая потребность. Питательные вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	Знакомится с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология». Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Составлять режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
1.2			Санитария и гигиена на кухне. Правила безопасной работы	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды, правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен, пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с электроплитой, с горячей посудой и жидкостью.	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для мытья посуды и уборки помещения. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, с горячей посудой и жидкостью. Оказывать первую помощь при ожогах, порезах.

1.3			<p>Понятие об интерьере. Интерьер жилых помещений</p>	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно – гигиенические, эстетические).</p>	<p>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.</p>
1.4			<p>Планировка кухни — столовой Оборудование кухни</p>	<p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни.</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов в рабочей тетради и с помощью компьютера.</p>
1.5			<p>Сервировка стола. Правила поведения за столом</p>	<p>Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>	<p>Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.</p>
1.6			<p>Виды бутербродов горячих напитков. Приготовление бутербродов, горячих напитков</p>	<p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их вкусовые достоинства, полезные свойства. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения. Подача бутербродов. Технология заваривания, подача чая. Технология приготовления, подача кофе. Получение какао- порошка. Технология приготовления какао: подача напитка.</p>	<p>Значение хлеба в питании человека. Словесный рассказ «Из истории появления хлеба». Коллективная беседа «Продукты для бутербродов». «Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов». Инструменты и приспособления для нарезки. Словесно - иллюстрационный рассказ с элементами беседы «Сорта чая», «Сорта и виды кофе», «Какао: полезные свойства, переработка. Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p>

1.7		<p>Блюда из яиц Приготовление блюд из яиц</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи. Омлета натурального. Подача готовых блюд.</p>	<p>Рассказ с демонстрацией приёмов работы «Способы определения свежести яиц». Рассказ о способах хранения яиц. Коллективная беседа «Технология приготовления блюд из яиц». Рассматривание приспособлений для взбивания яиц. Готовить и дегустировать блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>
1.8		<p>Роль овощей в питании. Первичная обработка овощей</p>	<p>Пищевая ценность овощей. Способы хранения овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, томатов. Правила кулинарной обработки. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей. Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью</p>	<p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом приспособлениями для нарезки овощей. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюда из них.</p>

1.9			Тепловая обработка овощей Приготовление блюд из овощей.	Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, об их влиянии на сохранение здоровья человека. Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод.
1.10			Заготовка продуктов Способы консервирования	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Упаковочные материалы для хранения запасов. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свёкла, морковь, редька). Принцип консервации путём быстрой заморозки. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов	Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Обсуждение способов закладки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, корне- ньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холо- дильнике.

Создание изделий из текстильных материалов (40)

2.Свойства текстильных материалов (6ч.)

2.1		Текстильные материалы. Процесс образования ткани.	Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны.
2.2		Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Определять виды переплетения в ткани. Проводить анализ прочности окраски. Находить и предоставлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях. Об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину
2.3		Признаки и свойства тканей. Определение волокнистого состава ткани	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	Изучать свойства тканей их хлопка и льна. Определять виды волокон в ткани по набору признаков. Знакомится с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.
3. Элементы машиноведения (6 ч.)				
3.1		Виды швейных машин. Устройство швейной машины.	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	Изучать основные узлы швейной машины. Организовывать рабочее место для выполнения машинных работ. Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Находить и представлять информацию об истории швейной машины.
3.2		Подготовка швейной	Подготовка швейной машины к работе:	Подготавливать швейную машину к работе:

			машины к работе. Заправка ниток	намотка нитки на шпулю, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх	наматывать нитки на шпулю, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх
3.3			Работа на машине Выполнение машинных строчек.	Приёмы работы на швейной машине: начало работы. Поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка. Клавиши шитья назад	Выполнять прямую и зигзагообразную строчку, с различной длиной стежка по намеченным линиям; по прямой и с поворотом; под углом с использованием переключателя видов строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладеть безопасными приёмами труда.
4. Ручные работы (2 ч.)					
4.1			Ручные работы Виды стежков и строчек	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка, выполнение закрепки. Виды ручных швов	Изготавливать образцы ручных работ. Отрабатывать навыки выполнения новых технологических операций, анализировать допущенные ошибки.
5. Конструирование швейных изделий (4ч.)					
5.1			Виды фартуков Снятие мерок	Краткие сведения из истории одежды. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.

5.2			Расчёт и построение чертежа в М 1:4. Построение чертежа в М 1:1	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для построения чертежа	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Знакомится с профессией закройщик.
-----	--	--	--	--	--

6. Моделирование швейных изделий (2ч.)

6.1			Моделирование швейных изделий Изготовление выкройки	Понятие о моделировании Особенности моделирования одежды, способы моделирования. Выбор ткани с учетом возраста, пола, рисунка Расчёт количества ткани Изготовление выкройки (количество деталей, середина детали, направление долевой нити). Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами.	Моделировать фартук с учётом выбранной модели. Подбирать ткань с учетом возраста, пола, рисунка. Производить расчёт количества ткани Изготавливать выкройку.
-----	--	--	--	---	--

7. Технология изготовления рабочей одежды (12ч.)

7.1			Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия	Подготовка ткани к раскрою (длина и ширина, лицевая и изнаночная стороны, направление рисунка, декатирование) Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками, ножницами	Подготавливать ткань к раскрою: измерять длину и ширину, определять лицевую и изнаночную стороны, направление рисунка, определять дефекты ткани, долевую и уточную нити, выполнять декатирование ткани. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, направления рисунка, обмеловку выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивать детали изделия.
-----	--	--	--	---	---

7.2		Подготовка деталей кроя Обработка косынки	Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками с помощью булавок. Последовательность обработки косынки. Способы обработки срезов шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с закрытым срезом, (шов вподгибку с обмётанным открытым срезом). Виды отделки (тесьма, вышивка, кружево, аппликация)	Овладевать приёмами безопасной работы с портновскими булавками. Выполнять перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками или с помощью булавок. Чтение технологической документации, выполнение поузловой обработки изделия, выполнение отделочных работ
7.3		Обработка нагрудника Обработка нижней части фартука	Основные операции при ручных работах: временное закрепление подогнутого края замётывание.	Чтение технологической документации, выполнение поузловой обработки изделия, выполнение отделочных работ; исправление дефектов; выполнение безопасных приёмов труда
7.4		Обработка накладного кармана. Соединение кармана с изделием.	Способы обработки накладных карманов. Виды отделки карманов. Последовательность обработки. Правила соединения кармана с изделием. Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно – тепловых работ.	Изучать последовательность изготовления фартука. Выполнять обработку накладного кармана и соединять с изделием. Осуществлять самоконтроль, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда
7.5		Обработка пояса, бретелей Соединение пояса с изделием.	Способы обработки пояса, бретелей. Последовательность обработки. Правила соединения пояса, бретелей с изделием. Требования к выполнению машинных работ. Правила выполнения влажно – тепловых работ.	Изучать последовательность изготовления фартука. Выполнять обработку бретелей, пояса и соединять их с изделием. Осуществлять самоконтроль, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда

7.6			<p>Влажно-тепловая обработка изделия</p> <p>Контроль качества готового изделия</p>	<p>Последовательность изготовления швейных изделий. Оборудование для влажно – тепловой обработки ткани.</p> <p>Основные операции влажно – тепловой обработки: приутюжить, разутюжить, заутюжить. Оценка качества готового изделия.</p>	<p>Проводить влажно – тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной.</p>
<p>8. Рукоделие. Художественные ремесла (8ч.)</p>					
8.1			<p>Традиционные виды рукоделия</p> <p>Виды вышивки</p>	<p>Понятие «декоративно – прикладное искусство».</p> <p>Традиционные и современные виды декоративно – прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину; отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Виды вышивок.</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно – прикладного искусства родного края. Зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно – прикладного искусства народов России. Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.</p>
8.2			<p>Основы композиции</p> <p>Законы восприятия цвета.</p>	<p>Понятие «композиция». Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». Символика орнамента. Применение символик в народной вышивке. Стилизация реальных</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфеток, платков, одежды, декоративного панно.</p> <p>Изучать гармонические цветовые композиции. Создавать графические композиции на листе бумаги или компьютере с помощью графиче-</p>

			форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные, дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Профессия художник декоративно – прикладного искусства и народных промыслов.	ского редактора
8.3		Способы перевода рисунка на ткань Крепление нитей	Определение места и размера узора на изделии. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани. Инструменты и приспособления. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иглу, заправка изделия в пяльцы; способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе.	Изучать различные способы перевода рисунка на ткань, способы крепления нитей. Разрабатывать узор для ручной вышивки, подбирать материалы, подготавливать их к работе, пользоваться инструментами и приспособлениями.
8.4		Выполнение простейших швов Выполнение вышивки по рисунку	Технология выполнения простейших ручных швов, свободной вышивки по нарисованному контуру узора. Организация рабочего места для ручного шитья. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с ножницами, иглами, булавками.	Разрабатывать эскиз, вышивать метки, монограммы стебельчатым швом. Подбирать рисунки для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки. Изготавливать образцы вышивки по нарисованному контуру. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории вышивки.
9. Творческие, проектные работы (8 часов).				
9.1		Выбор темы проекта. Сбор и анализ информации	Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта. Этапы выполнения проекта: подготовительный, технологический, заключительный. Банк	Знакомиться с примерами творческих проектов. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения.

			данных творческих проектов.	Обосновать выбор темы проекта, разрабатывать схему размышления.
9.2		Выбор изделия. Разработка последовательности.	Обоснование выбора изделия. Последовательность разработки творческого проекта, составление схемы размышления, разделы творческого проекта	Разрабатывать последовательность выполнения практической работы творческого проекта. Составлять технологическую карту.
9.3		Изготовление изделия. Экономическая, эстетическая оценки изделия	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Последовательное изготовление изделия. Технологическая карта. Расчёт затрат на изготовление изделия	Изготавливать изделие. Рассчитывать затраты на изготовление изделия. Обосновать экологическую оценку, составлять экологическую таблицу. Экологическую, экономическую оценку творческого проекта. Осуществлять контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки
9.4		Самооценка изделия. Защита творческого проекта	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Оформлять документацию по проекту, проводить презентацию своей работы. Защищать проект, отстаивать и обосновывать все этапы выполнения проекта.
Итого: 68 часов				

Содержание учебного материала

VI класс

Кулинария (16 часов)

Физиология питания (2 часа)

Основные теоретические сведения: минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах; роль минеральных веществ в жизни и деятельности организма человека; значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека;

суточная

потребность

Практические работы: работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах; определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда: таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (14 часов)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Основные теоретические сведения: кулинарное значение молока и молочных продуктов; виды молока и молочных продуктов; питательная ценность и химический состав молока; условия и сроки его хранения; значение кисломолочных продуктов в питании человека; ассортимент кисломолочных продуктов; виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы: первичная обработка крупы; определение качества молока; приготовление молочного супа или молочной каши; приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях; приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда: молочный суп, молочная каша, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения: понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря; возможности ку-

лиментарного использования рыбы разных видов; технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.
Практические работы: подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы; определение свежести рыбы органолептическим методом; первичная обработка чешуйчатой рыбы; варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками; определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда: блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных и

Основные теоретические сведения: виды круп и макаронных изделий; правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий; технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В, причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы: подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда: каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения: обеспечение сохранности продуктов; посуда для приготовления пищи в походных условиях; природные источники воды; способы обеззараживания воды; способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях; соблюдение мер пожарной безопасности.

Практическая работа: расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 часов)

Рукоделие. Лоскутное шитье (10 часов)

Основные теоретические сведения: краткие сведения из истории создания изделий из лоскута; орнамент в декоративно-прикладном искусстве; симметрия и асимметрия в композиции; геометрический орнамент; возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы: изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья; подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе; изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента; раскрой

ткани с учетом направления долевой нити; технология соединения деталей между собой и с подкладкой; использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда: прихватка, салфетка, диванная подушка.

Элементы материаловедения (4 часа)

Основные теоретические сведения: натуральные волокна животного происхождения; получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях; свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе; саржевые и атласные переплетения нитей в тканях; понятие о раппорте переплетения; влияние вида переплетения на драпируемость ткани; дефекты ткани; сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы: распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти; определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетения; составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетения.

Варианты объектов труда: образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных

Элементы машиноведения (4 часа)

Основные теоретические сведения: назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины; подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани; неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы неправильной ее установкой.

Практические работы: регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей; замена иглы в швейной машине, уход за швейной машиной, ее чистка и смазка.

Вариант объекта труда: швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных изделий (6 часов)

Основные теоретические сведения: эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью; ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок; конструкции юбок; мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок; прибавки к меркам для обеспечения свободы облегания; условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах; способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок; форма, силуэт, стиль; индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам; выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры; моделирование юбки выбранного фасона; подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда: чертеж и выкройка юбка.

Технология изготовления поясных швейных изделий (14 часов)

Основные теоретические сведения: назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условны: графические обозначения и технология выполнения; особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску; способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки; особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы: раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани; прокладывание контурных и контрольных линий; обработка деталей кроя; скалывание и сметывание деталей кроя; подготовка юбки к примерке; примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре; стачивание деталей изделия; окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия; художественное оформление изделия; контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда: юбка коническая, клиньевая или прямая.

Технология ведения дома (2 часа)

Уход за одеждой и обувью (2 часа)

Основные теоретические сведения: современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью; средства защиты от моли; оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы: удаление пятен с одежды; ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами; закладка на хранение шерстяных и меховых изделий; закладка на летнее хранение зимней обуви; влажная уборка дома.

Варианты объектов труда: изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Творческие, проектные работы (10 часов)

Примерные темы: сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края; изготовление сувенира; изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

**Календарно - тематическое планирование по предмету «Технология. Обслуживающий труд»
6 класс**

№ урока	Дата урока		Тема урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
	план	факт			
1	2	3	4	5	6
1.Кулинария (16 часов)					
1 - 1			Вводное занятие. Физиология питания.	Техника безопасности и санитарные нормы. Макро и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах.	Определять количество и состав продуктов, удовлетворять суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.
1 - 2			Молоко и молочные продукты. Питательная ценность молока.	Виды молока и молочных продуктов, питательную ценность и химический состав молока.	Различать ассортимент кисло молочных продуктов, определять качество молока и молочных продуктов.
1- 3			Блюда из молока. Оценка качества готовых блюд	Т. Б. и санитарные нормы, последовательность и технологию приготовления блюда.	Практическая работа. Готовить сырники. Определять качество продуктов, готового блюда.
1 - 4			Крупы, бобовые и макаронные изделия. Способы обработки	Виды круп, бобовых и макаронных изделий их первичную обработку. Требования к готовым блюдам, соотношение воды при варке блюда.	Производить первичную обработку круп.
1- 6			Рыба и морепродукты. Механическая обработка	Общие понятия о ценности рыбы и морепродуктах, о возможности	Производить первичную обработку рыбы, определять свежесть и доброкачественность

			рыбы.	кулинарного использования рыбы.	рыбы.
1 - 7			Виды тепловой обработки рыбы Приготовление блюд из рыбы	Соблюдать и знать технологию приготовления блюд из рыбы и морепродуктов, Т. Б. при обработке рыбы.	Практическая работа. Готовить и оформлять рыбные блюда, определять готовность рыбных блюд.
1 - 8			Приготовление обеда в походных условиях. Способы сохранения продуктов	Способы сохранения продуктов, способы обеззараживания воды, способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях, соблюдение Т. Б и противопожарные меры	Готовить пищу в природных условиях с соблюдением санитарных норм и Т. Б., сохранять продукты

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 часов)

2.Элементы материаловедения (4 часа)

2 - 1			Натуральные волокна животного происхождения. Свойства шерстяных шёлковых тканей	Производство тканей из натуральных волокон, свойства натуральных волокон животного происхождения.	Распознавать волокна животного происхождения, различать шелковые и шерстяные ткани.
2 - 2			Виды переплетений. Определение волокнистого состава тканей.	Признаки и свойства волокон животного происхождения их сходства и различия, сравнительные характеристики натуральных волокон, саржевое и атласное переплетение.	Лабораторно-практическая работа. Определять волокнистый состав ткани растительного и животного происхождения, применять сравнительную характеристику, определять переплетения, лицевую и изнаночную стороны ткани

3. Элементы машиноведения (4 часа)

3 - 1			Машиноведение. Регуляторы швейной	Назначение действия регуляторов, правила подбора игл и ниток в	Пользоваться регуляторами, подбирать номер иглы и нити с учетом толщины ткани.
-------	--	--	--------------------------------------	--	--

			машины. Подбор игл и ниток.	зависимости от ткани.	
3 - 2			Выполнение настрочного шва. Выполнение обтачного шва.	Т. Б. при работе за швейной машиной, технологию выполнения швов, назначении швов.	Практическая работа Выполнять машинные швы, соблюдать Т. Б. при работе за швейной машиной.
4. Конструирование и моделирование (6 часов)					
4 - 1			Виды поясных изделий. Особенности конструирования изделия. Эскиз.	Виды поясных изделий, особенности конструирования, направление моды	Разрабатывать модели с учетом назначения, возраста. Подбирать ткань с учетом рисунка, цвета и волокнистого состава.
4 - 2			Измерение фигуры. Расчёт и построение чертежа. М 1:4	Линии фигуры человека, правила снятия мерок, обозначение и запись мерок.	Снимать мерки, производить расчет и запись снятых мерок. Уметь строить чертёж в М 1:4. Развивать умения работать с инструкционной картой
4 - 3			Построение чертежа М 1: 1 Моделирование поясных изделий	Последовательность построения, масштаб, буквенные обозначения мерок, способы моделирования	Применять буквенное обозначение мерок, пользоваться чертежными инструментами, производить моделирование
5. Технология изготовления поясного изделия (14 часов)					
5 - 1			Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия	Рациональные способы раскладки с учётом ширины ткани и направления рисунка. Правила Т. Б. при работе с колющими и режущими инструментами, название срезов деталей.	Применять рациональную раскладку, с учетом рисунка, ворса и ширины ткани.

5 - 2		Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к примерке	Последовательность подготовки к обработке, к примерке, контрольные и контурные линии	Подготавливать изделие к обработке, примерке, применять В.Т.О. , с соблюдением Т.Б.
5 - 3		Обработка вытачек. Обработка боковых швов	Способы обработки вытачек, приемы В. Т. О. способы обработки боковых швов	. Применять способы обработки срезов по назначению, соблюдая технологию обработки и В.Т.О.
5 - 4		Способы обработки застёжки. Обработка застёжки.	Способы обработки застёжки, технологию обработки, применяемые клеевые материалы	Обрабатывать застёжку различными способами, самостоятельно работать по инструкционной карте.
5 - 5		Способы обработки низа изделия Обработка нижнего среза изделия	Способы обработки низа изделия в зависимости от вида ткани и назначения изделия	Обрабатывать срезы соединительным швом по выбранной технологии, применять В.Т.О., соблюдая Т.Б.
5 - 6		Обработка пояса Соединение пояса с изделием.	Способы обработки пояса, последовательность соединения пояса с изделием.	Обрабатывать краевые швы, соблюдать технологию обработки, применять терминологию ручных, машинных и утюжильных работ. f
5 - 7		Окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.	Соединение отделки и фурнитуры с изделием, приемы В.Т. О. готового изделия, способы определения качества готового изделия.	Определять дефекты готового изделия, производить В.Т.О. готового изделия.

6. Технология ведения дома (2 часа)

6 - 1		Уход за одеждой. Хранение шерстяных, шелковых изделий, обуви.	Способы ремонта одежды, хранение меховых, шерстяных изделий, Удаление пятен с одежды, средства защиты от моли, оборудование и приспособления для уборки.	Пользоваться средствами по уходу за бельем, обувью, удалять пятна, обрабатывать декоративные отделочные заплатки, хранить шерстяные, меховые изделия.
-------	--	--	--	---

7. Рукоделие. Художественные ремёсла (10 часов).					
7-1			Национальные традиции в лоскутных изделиях	Национальные традиции, цвет, рисунок, фактура ткани, инструменты, приспособления	Сочетать историю и современность, поддерживать национальные традиции.
7 - 2			Подбор ткани. Орнамент. Симметрия, асимметрия. Эскиз.	Виды орнаментов, композицию, свойства ткани для применения в лоскутной технике.	Подбирать ткань по назначению, составлять композицию, применять симметрию и асимметрию. Разрабатывать эскиз
7 - 3			Раскрой деталей Сборка деталей изделия	Требования к составлению схемы и правила последовательности раскроя, технологию соединения деталей.	Составлять схемы, раскраивать детали, соединять детали изделия.
7 - 4			Блок в лоскутной технике. Правила соединения блоков.	Понятие блока, виды блоков, правила соединения с соблюдением технологии.	Обрабатывать блоки, соединять их. Соединять обработанные блоки с подкладкой.
7 - 5			Сборка изделия. Контроль качества готового изделия	Последовательность сборки деталей изделия, правила Т.Б. при В.Т.О.	Оформлять изделие, производить В.Т.О. готового изделия, проверять качество готового изделия.
8. Творческие, проектные работы (10 часов).					
8 - 1			Подготовительный этап. Сбор и анализ информации	Способы сбора информации, приоритеты выбора изделий в лоскутной технике	Собирать информацию, применять при разработке творческого проекта.

8 - 2			Выбор изделия. Разработка последовательности.	Последовательность разработки творческого проекта, составление схемы размышления, разделы творческого проекта.	Обосновать тему проекта. Составлять схему размышления по изготавливаемому изделию.
8 - 3			Технологический этап. Изготовление изделия.	Технологию изготовления изделия, последовательность изготовления с соблюдением Т.Б., требования по проверке качества.	Выполнять технологические операции по изготовлению практической работы творческого проекта, проверить качество.
8 - 4			Экологическая и эстетическая оценки. Экономическая оценка изделия.	Требования экологической, экономической и эстетической оценки изделия	Производить экономический расчет, обосновать экологические выводы, делать эстетическую оценку изделия, разработать вывод о проделанной работе.
8 - 5			Самооценка и экспертная оценка изделия. Защита творческого проекта	Обоснование проекта, последовательность защиты, вывод о проделанной работе.	Представить проект, обосновать, защищать, оценивать.
Резерв времени: 2 часа					
Итого: 68 часов					

Содержание учебного материала

VII класс

Кулинария(14 часов)

Физиология питания (2 часа)

Основные теоретические сведения: 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.

Практические работы: определение доброкачественности продуктов органолептическим способом; определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда: мясо, рыба, молоко; говяжья тушенка; консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи (12 часов)

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения: виды теста; рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей; влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий; виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы: выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных; выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда: праздничный пирог, торт, пряник.

Пельмени и вареники.

Основные теоретические сведения: состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления; инструменты для раскатки теста; правила Т.Б.

Практическая работа: первичная обработка муки; приготовление теста и начинки; изготовление вареников или пельменей; варка пельменей или вареников; определение времени варки; оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда: пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт.

Основные теоретические сведения: сахар, его роль в кулинарии и в питании человека; роль десерта в праздничном обеде; исходные продукты, Желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы: приготовление желе и муссов; приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов;

приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод; украшение десертных блюд свежими и консервированными ягодами и фруктами; приготовления мороженого в домашних условиях; подача десерта к столу.

Варианты объектов труда: фруктовое желе, компот, суфле.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 часа)

Элементы материаловедения (4 часа)

Основные теоретические сведения: химические волокна; технология производства и свойства искусственных волокон; свойства тканей из искусственных волокон; использование тканей из искусственных волокон в производстве одежды; сложные переплетения нитей в тканях; зависимость свойств ткани от вида переплетения; уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы: изучение свойств тканей из искусственных волокон; определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда: образцы тканей со сложными переплетениями; рисунки раппортов

Элементы машиноведения (4 часа)

Основные теоретические сведения: виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; устройство качающегося челнока универсальной швейной машины; принцип образования двухниточного машинного стежка; назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки; наладка швейной машины.

Практические работы: разборка и сборка челнока универсальной швейной машины; обработка срезов зигзагообразной строчкой; применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий; устранение неполадок при работе на швейной машине.

Варианты объектов труда: челнок швейной машины; образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 часов)

Основные теоретические сведения: виды женского легкого платья и спортивной одежды; особенности моделирования плечевых изделий; зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом; эскизная разработка модели швейного изделия; моделирование изделия выбранного фасона; подготовка выкройки к раскрою; выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда: таблица с результатами измерений своей фигуры; чертеж плечевого швейного изделия, выкройка; эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия (12 часов)

Основные теоретические сведения: способы обработки проймы, горловины, застежек; обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски; особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы: раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани; выкраивание подкройной обтачки; перенос контурных и контрольных линий обработка деталей кроя; скалывание и сметывание деталей кроя; обработка выреза горловины подкройной обтачкой, проведение примерки, выявление и исправление дефектов; стачивание деталей и выполнение отделочных работ; влажно-тепловая обработка изделия; контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда: ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Рукоделие. Вязание крючком (10 часов)

Основные теоретические сведения: краткие сведения из истории рукоделия; изделия, связанные крючком, их место в современной моде; условные обозначения, применяемые при вязании крючком; раппорт узора и его запись.

Практические работы: работа с журналами мод; зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов; инструменты и материалы для вязания крючком; подготовка материалов к работе; выбор крючка в зависимости от ниток и узора; определение количества петель и ниток; выполнение различных петель; набор петель крючком; изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда: образцы вязания; рисунки орнаментов; шарфик, шапочка.

Технология ведения дома (4 часа)

Основные теоретические сведения: понятие об экологии жилища; микроклимат в доме; современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума; роль освещения в интерьере; требования к интерьеру прихожей, детской комнаты; способы оформления интерьера; использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Уход за комнатными растениями их роль в интерьере.

Практические работы: выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей; подбор на основе рекламной информации бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи; выполнить пересадку растений

Варианты объектов труда: декоративные панно, подушки, шторы, комнатные растения.

Электротехнические работы (2 часа)

Основные теоретические сведения: электроосветительные приборы; пути экономии электрической энергии; лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации.

Практические работы: подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению.

Варианты объектов труда: осветительные приборы, пульт управления.

Творческие, проектные работы (10 часов)

Примерные темы: изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера; оформление интерьера декоративными растениями; изготовление ажурного воротника

**Календарно - тематическое планирование по предмету «Технология. Обслуживающий труд»
7 класс**

№ урока	Дата урока		Тема урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
	план	факт			
1	2	3	4	5	6
1.Кулинария (14 часов)					
1 - 1			Вводное занятие. Пищевые отравления, их профилактика	Техника безопасности и санитарные нормы. Полезное и вредное воздействие на пищевые продукты микроорганизмов	Определять срок годности консервов по маркировке на банке, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях
1 - 2			Мука, первичная обработка Виды теста. разрыхлители	Виды теста. Разрыхлители. Состав пресного теста. Влияние соотношения компонентов на качество готовых изделий	Различать ассортимент изделий из теста. Определять качество и сорт муки
1- 3			Пресное тесто. Изготовление и варка вареников	Инструменты для раскатки, способы лепки, правила варки вареников.	Практическая работа. Готовить тесто, начинки. Определять время варки. Оформлять готовое блюдо
1 - 4			Песочное тесто. Сладкие блюда и десерт	Состав песочного теста, правила приготовления. Роль десерта в праздничном обеде. Желирующие и ароматические вещества для сладких блюд и десерта	
1 - 5			Приготовление песочного печенья Приготовление киселя	Технологию приготовления блюд, Т. Б. и санитарные нормы, требования к готовому блюду.	Готовить блюда песочное печенье, кисель. Определять качество готового блюда, производить пробу, подавать на стол.

1- 6			Бисквитное тесто Консервирование с помощью сахара	Виды изделий из бисквитного теста, состав теста. Значение количества сахара для варенья, джема, повидла, цукатов	Производить первичную обработку муки, определять свежесть и доброкачественность варенья, джема
1 - 7			Способы приготовления бисквитного теста Приготовление бисквитного рулета	Способы приготовления бисквитного теста Условия, сроки хранения, применение консервированных ягод и фруктов для начинок	Приготовить бисквитный рулет с использованием начинок и украшений из консервированных ягод и фруктов.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 часов)					
2.Элементы материаловедения (4 часа)					
2 - 1			Химические волокна. Искусственные, синтетические ткани	Технологию производства и свойства тканей из искусственных и синтетических волокон	Ухаживать за изделиями из химических волокон
2 - 2			Свойства тканей из химических волокон. Определение волокнистого состава тканей.	Признаки определения искусственных и синтетических волокон, классификацию тканей	Определять волокнистый состав ткани, применять сравнительную характеристику, определять переплетения, лицевую и изнаночную стороны
3. Элементы машиноведения (4 часа)					

3 - 1			Принцип образования двухниточного стежка. Регулировка натяжения верхней и нижней нитей	Назначение и принцип образования двухниточного стежка. Неполадки швейной машины	Регулировать натяжения верхней и нижней нитей
3 - 2			Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в швейной машине	Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий	Выполнять срезы зигзагообразной строчкой. Устранять неполадки в швейной машине
4. Конструирование и моделирование (6 часов)					
4 - 1			Силуэт и стиль в одежде. Изделия плечевой группы	Виды изделий плечевой группы, особенности конструирования, направление моды	Разрабатывать модели с учетом назначения, возраста. Подбирать ткань с учетом рисунка, цвета и волокнистого состава.
4 - 2			Измерение фигуры. Расчёт и построение чертежа. М 1:4	Линии фигуры человека, правила снятия мерок, обозначение и запись мерок.	Снимать мерки, производить расчет и запись снятых мерок. Строить чертёж в М 1:1
4 - 3			Построение чертежа М 1: 1 Моделирование плечевых изделий	Последовательность построения, масштаб, буквенные обозначения мерок, способы моделирования	Применять буквенное обозначение мерок, пользоваться чертежными инструментами. Производить моделирование
5. Технология изготовления поясного изделия (12 часов)					
5 - 1			Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия	Рациональные способы раскладки с учётом ширины ткани и направления рисунка. Правила Т. Б. при работе с колющими и режущими инструментами, название срезов деталей.	Применять рациональную раскладку, с учетом рисунка, ворса и ширины ткани.
5 - 2			Подготовка деталей кроя к	Терминологию ручных работ. Способы	Подготавливать детали кроя к обработке,

			обработке. Обработка низа рукава	перевода контурных линий	выполнять шов вподгибку
5 - 3			Способы обработки горловины. Обработка горловины подкройной обтачкой	Способы обработки горловины. приемы В.Т.О., , последовательность обработки.	.Применять способы обработки срезов по назначению, соблюдая технологию обработки и В.Т.О.
5 - 4			Обработка боковых швов. Обработка срезов	Способы обработки боковых швов, срезов технологическую последовательность.	Обрабатывать швы, срезы. Самостоятельно работать по инструкционной карте.
5 - 5			Способы обработки низа изделия Обработка нижнего среза изделия	Способы обработки низа изделия, последовательность обработки	Обрабатывать срезы соединительным швом по выбранной технологии, применять В.Т.О., соблюдая Т.Б.
5 - 6			Окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.	Соединение отделки и фурнитуры с изделием, приемы В.Т. О. готового изделия, способы определения качества готового изделия.	Определять дефекты готового изделия, производить В.Т.О. готового изделия.

6. Технология ведения дома (4 часа)

6 - 1			Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме	Приборы и устройства для создания микроклимата, правила их эксплуатации.	Уметь создавать микроклимат в доме
6 - 2			Интерьер детской комнаты. Способы оформления интерьера	Способы оформления интерьера	Использовать в интерьере изделия собственного изготовления
7. Рукоделие. Художественные ремёсла (10 часов).					

7-1		История рукоделия Инструменты и материалы	Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком	Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях Выбрать крючок, подобрать пряжу и нитки
7-2		Правила вязания крючком Набор воздушных петель	Правила безопасной работы. Приёмы набора воздушных петель	Подготовить материалы к работе. Выполнять воздушные петли
7-3		Условные обозначения. Выполнение столбика без накида	Виды петель, основные приёмы вязания	Вязать основные виды петель
7-4		Составление и чтение схем. Выполнение образцов плоского вязания	Требования и правила к составлению схем.	Составлять схемы, вязать полотно рядами
7-5		Чтение схем кругового вязания. Выполнение образцов кругового вязания	Техника вязания по кругу.	Вязать полотно по кругу

8. Творческие, проектные работы (10 часов).

8-1		Выбор темы проекта. Сбор и анализ информации	Правила выбора темы, оформления проекта	Собирать информацию, применять при разработке творческого проекта.
8-2		Выбор изделия. Разработка последовательности.	Последовательность разработки творческого проекта, составление схемы размышления, разделы творческого проекта.	Обосновать тему проекта. Составлять схему размышления по изготавливаемому изделию.
8-3		Технологический этап. Изготовление изделия.	Технологию изготовления изделия, последовательность изготовления с соблюдением Т.Б., требования по проверке качества.	Выполнять технологические операции по изготовлению практической работы творческого проекта, проверить качество.

8 - 4			Экологическая эстетическая оценки. Экономическая оценка изделия.	Требования экологической, экономической и эстетической оценки изделия	Производить экономический расчет, обосновать экологические выводы, делать эстетическую оценку изделия, разработать вывод о проделанной работе.
8 - 5			Самооценка и внешняя экспертиза изделия. Защита творческого проекта	Обоснование проекта, последовательность защиты, вывод о проделанной работе.	Представить проект, обосновать, защищать, оценивать, оформлять техническую документацию
9. Электротехнические работы (2 часа)					
9 - 1			Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии.	Виды электроосветительных приборов, их достоинства и недостатки, особенности эксплуатации	Подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению
Резерв времени: 2 часа					
Итого: 68 часов					