
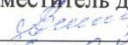


ЧОУ «Православная школа во имя Святой Троицы»

«Рассмотрено»

Руководитель ШМО
 (Алтунина С. Ю.)
Протокол № 1
от «21» 08 2018г.

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР
 (Зинчук А. А.)
«26» 08 2018г.

«Утверждаю»

Директор ЧОУ
«Православная школа во имя
Святой Троицы»
 (Рублик В. И.)
Приказ № 1
от «21» 08 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

5-8 класс (по ФГОС)

учитель Полякова Екатерина Михайловна

г.Ангарск, 2018

Программа составлена на основе требований к результатам освоения ООП ООО (ФГОС ООО) ЧОУ «Православная школа во имя Святой Троицы» с учетом программ, включенных в ее структуру. Рабочая программа по Технологии (обслуживающий труд) составлена для 5-8 классов на основе примерной ОП ООО по Технологии (обслуживающий труд) с учетом авторской программы по «Технологии» (обслуживающий труд). О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: Москва «Дрофа» (2012 год) в соответствии с действующим законодательством.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

- Технология. Обслуживающий труд. 5 класс.: учеб.для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2016г. - 254, (2) с.: ил.
- Технология. Обслуживающий труд. 6 класс.: учеб.для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2016г. - 287, (1) с.: ил.
- Технология. Обслуживающий труд. 7 класс.: учеб.для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2016. - 2016, (2) с.: ил.
- Технология. Обслуживающий труд. 8 класс.: учеб.для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, Н.Б.Рыкова, Л.Э.Новикова, А.А.КарачевС. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2018. - 194, (2) с.: ил.

Выбор данных примерной и авторской программ, учебников обусловлен основной образовательной программой основного общего образования ЧОУ «Православная школа во имя Святой Троицы».

Планируемые результаты освоения программы «ТЕХНОЛОГИЯ» 5-8 класс

В соответствии с ФГОС ООО и ООП ООО школы данная рабочая программа направлена на достижение системы планируемых результатов освоения ООП ООО, включающей в себя личностные, метапредметные, предметные результаты.

Личностные результаты:

5-6 класс

- 1) проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- 2) развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- 3) овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- 4) самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- 5) проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности
- 6) проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности
- 7) проявление технико-технологического и экономического мышления при организации

своей деятельности;

7-8 класс

- 1) Воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей
- 4) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно - исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 5) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- 6) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 7) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.
- 8) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

Метапредметные результаты:

5 - 6 класс

- 1) Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- 2) самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию блюда использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- 3) планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- 4) определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
- 5) определение адекватных условий способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- 6) самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- 7) соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- 8) согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
- 9) использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- 10) приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по

- обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- 11) обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
 - 12) мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы
 - 13) самостоятельное изучение физиологии питания человека, правил составления меню со сбалансированным соотношением минеральных веществ.
 - 14) самостоятельная организация и выполнение различных работ по созданию блюд
 - 15) приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности
 - 16) разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов; потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы

7-8 класс

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) навыки смыслового чтения;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 10) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции);

- 11) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты изучения «Технологии» в составе предметной области «Технология»:

5-6 класс

- 1) выраженная готовность к труду в сфере материального производства; согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 2) осознание ответственности за качество результатов труда; планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 3) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 4) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; составление операционной карты работ;
- 5) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 6) соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 7) составление операционной карты работ;
- 8) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 9) соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- 10) соблюдение трудовой и технологической дисциплины
- 11) соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 12) обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда
- 13) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 14) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого на уроках.
- 15) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда.
- 16) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 17) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований
- 18) эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; опрятное содержание рабочей одежды.
- 19) развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- 20) достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- 21) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с сочетанием

- образного и логического мышления в процессе проектной деятельности с учетом технологических требований проектирование технического изделия;
- 22) моделирование дизайнерское художественного оформления объекта труда; разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
 - 23) эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; опрятное содержание рабочей одежды.
 - 24) моделирование дизайнерское художественного оформления объекта труда;
 - 25) разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
 - 26) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с сочетание
 - 27) образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.
 - 28) учетом технологических требований.
 - 29) проектирование технического изделия;
 - 30) моделирование дизайнерское художественного оформления объекта труда;
В эстетической сфере: проектирование технического изделия;
 - 31) моделирование дизайнерское художественного оформления объекта труда; разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
 - 32) эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; опрятное содержание рабочей одежды.
 - 33) проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
В трудовой сфере:
 - 34) планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
 - 35) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
 - 36) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.
 - 37) оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
 - 38) оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности; выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии.
 - 39) проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
 - 40) обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда
 - 41) проектирование технического изделия;
 - 42) моделирование дизайнерское художественного оформления объекта труда;
 - 43) разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
 - 44) эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда
 - 45) документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - 46) расчет себестоимости продукта труда;
 - 47) экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
 - 48) публичная презентация и защита проекта технического изделия;
 - 49) разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
 - 50) потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

- 51) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 52) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде.
- 53) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.
- 54) проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- 55) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 56) проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- 57) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.
- 58) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре планирование технологического процесса и процесса труда;
- 59) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 60) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 61) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 62) проектирование последовательности операций и составление классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 63) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде.
- 64) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности с учетом технологических требований.
- 65) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 66) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 67) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- 68) публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- 69) разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- 70) потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

7-8 класс

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- 2) уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- 3) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 4) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 5) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 6) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 7) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда

Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс (68 часов)

Тема 1. Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность (2ч.)

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта.

Практические работы

Организация рабочего места.

Определение потребностей. Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

Варианты объектов труда.

Рабочее место в учебной мастерской.

Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

Раздел 1. Кулинария (16 ч.)

Тема 2. Санитария и гигиена (2ч.)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. Физиология питания (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 4. Бутерброды, горячие напитки (2ч.)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд Бутерброд со сливочным маслом и сыром.

Закрытый бутерброд с сыром или мясом.

Сэндвичи из филе жареной курицы с огурцом.

Бутерброд с мясными продуктами.

Тема 5. Блюда из яиц (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

Яичница глазунья.

Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 6. Блюда из овощей. Приготовление блюд из свежих овощей (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности 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. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей.

Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Практические работы

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Примерный перечень блюд

Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

Салат из редьки с огурцами и сметаной.

Тема 7. Блюда из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей (2ч.)

Основные теоретические сведения

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности.

Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

Салат из отварной свеклы с изюмом.

Винегрет зимний постный.

Картофель отварной с маслом и зеленью.

Картофель, сваренный в молоке.

Картофель, сваренный на пару.

Тема 8. Сервировка стола. Этикет.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу.

Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими.

Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 9. Интерьер кухни, столовой (2ч.)

Основные теоретические сведения

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы Выполнение эскиза интерьера кухни.

Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (34ч.)

Тема 10. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. **Практические работы** Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение направления долевой нити в ткани.

Тема 11. Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов (2ч.)

Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца плотняного переплетения.

Тема 12. Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина (2ч.)

Основные теоретические сведения

Классификация швейных машин швейного производства по назначению. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Знакомство с устройством швейной машины.

Тема 13. Подготовка швейной машины к работе (2ч.)

Основные теоретические сведения

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы Намотка

нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Тема 14. Элементы машиноведения. Машинные швы (1ч.)

Контрольная работа за 1 полугодие (1ч.)

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 15. Конструирование швейных изделий (2ч.)

Основные теоретические сведения

Виды фартуков.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема 16. Моделирование швейных изделий (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Фартуки в национальном костюме.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 17. Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы (2ч.)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, намечочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 18. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука (2ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

Практические работы

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

Тема 19. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка деталей кроя к обработке (2ч.)

Основные теоретические сведения

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема 20. Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей (2ч.)

Основные теоретические сведения

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Обработка бретелей.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 21. Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника (2ч.)

Основные теоретические сведения

Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 22. Технология изготовления швейных изделий. Обработка накладных карманов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.

Практические работы Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 23. Технология изготовления швейных изделий. Соединение карманов с фартуком (2ч.)

Основные теоретические сведения

Сборка изделия. Выполнение закрепок на швейной машине.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 24. Технология изготовления швейных изделий. Обработка верхнего среза фартука (2ч.)

Основные теоретические сведения

Обработка деталей пояса. Соединение пояса с верхней частью фартука. **Практические работы**

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 25. Технология изготовления швейных изделий. Обработка боковых и нижней сторон фартука (2ч.)

Основные теоретические сведения

Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 26. Технология изготовления швейных изделий.

Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия (2ч.)

Основные теоретические сведения

Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно - тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла (10ч.)

Тема 27. Декоративно-прикладное искусство (2ч.)

Основные теоретические сведения

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Практические работы

Изготовление сувениров к праздникам.

Тема 28. Декоративно-прикладное искусство. Узелковый батик (2ч.)

Основные теоретические сведения

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани. Особенности построения композиции в узелковом батике. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения. **Практические работы** Оформление футболки узелковым батиком.

Тема 29. Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции (2ч.)

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья.

Практические работы Зарисовка природных мотивов. Выполнение эскизов орнаментов

Тема 30. Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Практические работы

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

Тема 31. Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру (2ч.)

Основные теоретические сведения

Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление готового изделия. Уход за вышитыми изделиями.

Практические работы

Обработка краев изделия

Выполнение простых ручных вышивальных швов.

Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности (6ч.)

Тема 32. Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение проблемы. Выбор вариантов (2ч.)

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

Практические работы

Разработка вариантов

Тема 33. Резерв: Оформление проектов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

Практические работы Разработка технологической карты.

Тема 34. Технологическая карта. Оформление проектов Презентация проектов.

Итоговое занятие (2ч.)

Основные теоретические сведения

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

Практические работы

Разработка технологической карты. Защита творческих проектов.

Примерные темы проектов:

Кукла из лоскутков.

Игольница.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Швейные изделия.

6 класс (68 часов)

Тема 1. Вводное занятие. Санитария и гигиена (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. 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.

Практические работы

Организация рабочего места. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Варианты объектов труда.

Рабочее место в учебной мастерской.

Раздел 1. Кулинария (16ч.)

Тема 2. Физиология питания. Сервировка стола к обеду. Этикет. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд. «Сезонный стол».

Правила этикета.

Практическая работа

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Приготовление блюд для обеденного стола.

Тема 3. Заправочные супы(2ч.)

Основные теоретические сведения

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Практические работы

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек. Приготовление заправочного супа.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд и бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.

Пшеничная каша с тыквой.

Овсяная каша.

Рисовая каша с маслом.

Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление молочной каши и молочного супа.

Примерный перечень блюд

Суп молочный рисовый.

Молочная лапша.

Манная каша.

Каша из овсяных хлопьев «геркулес».

Сырники со сметаной.

Запеканка творожная.

Тема 6. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Практические работы

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Примерный перечень блюд Треска

отварная с картофелем.

Лещ вареный цельный.

Суп рыбный.

Вареные креветки.

Тема 7. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч.)

Основные теоретические сведения

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи готовых блюд к столу.

Блюда из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и лезона.

Практические работы

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Примерный перечень блюд

Камбала, жаренная во фритюре.

Караси, жаренные со сметаной.

Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.

Салат из крабов или кальмаров.

Сельдь с овощами.

Тема 8. Заготовка продуктов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для

квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

Засолка огурцов или томатов.

Квашение капусты с клюквой.

Тема 9. Приготовление обеда в походных условиях (2ч.)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 10. Интерьер жилого дома (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно - прикладного искусства. Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Практические работы

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (34ч.)

Тема 11. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических

волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Тема 12. Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений

Тема 13. Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины (2ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

Тема 14. Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Практические работы

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 15. Конструирование швейных изделий. Требования к одежде.

Снятие мерок. Контрольная работа за 1 полугодие (2ч.)

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 прямой, конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Тема 16. Построение чертежа основы юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже.

Практические работы

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема 17. Моделирование юбок. Оформление выкроек (2ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Способы моделирования прямых, конических и клинковых юбок.

Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СДи из Интернета. Профессия художник по костюму

Практическая работа

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Моделирование юбки выбранного фасона.

Подготовка выкройки. Расчет количества ткани.

Тема 18.Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом.

Практическая работа

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Подготовка ткани к раскрою.

Тема 19.Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях Раскрой изделия.

Тема 20.Подготовка деталей кроя к обработке. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема 21.Примерка изделия. Дефекты посадки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. **Практические работы**

Скальвание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Тема 22.Обработка вытачек и складок. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия

Практические работы

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.

Тема 23.Соединение деталей юбки и обработка срезов. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций.

Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом. Технология обработки боковых срезов.

Практические работы

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Обметывание швов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 24.Обработка застежки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой - молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Практические работы

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Тема 25.Обработка верхнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Практические работы

Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Тема 26.Обработка нижнего среза юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами

Практические работы

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Тема 27.Окончательная отделка юбки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Практические работы Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла (10ч.)

Тема 28.Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании

предметов декоративно-прикладного искусства. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы

Выполнение статичной. Динамичной, симметричной и ассиметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 29. Лоскутное шитье. Материалы и приспособления. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты и приспособления. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента.

Практические работы

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Тема 30. Лоскутное шитье. Технология изготовления изделий из лоскута.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 31. Вышивка. Счетные швы.(2ч.)

Основные теоретические сведения

Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.

Практические работы

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Тема 32. Вышивка. Технология выполнения вышивки. (2ч.)

Основные теоретические сведения

Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Практические работы Выполнение вышивки крестом.

Тема 33. Резерв: Подведение итогов (2ч.)

Раздел 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (4ч.)

Тема 34. Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение проблемы. Оформление проектов Презентация проектов.

Защита проектов (2ч.)

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

Практические работы

Разработка вариантов.

Оформление проектов Защита творческих проектов.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

Варианты творческих проектов:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

7 класс (68 часов)

Раздел 1. Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч).

Тема 1. Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы:

Изготовление изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника.

Раздел 2. Кулинария (14ч).

Тема 2. Физиология питания (2ч).

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.

Тема 3. Блюда из птицы (2ч).

Основные теоретические сведения

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Практические работы:

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Тема 4. Блюда из птицы (2ч).

Основные теоретические сведения

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы:

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Тема 5. Изделия из теста (2ч).

Основные теоретические сведения

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов. Оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного

слоеного теста, способы определения готовности.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ: Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 6. Изделия из теста (2ч).

Основные теоретические сведения

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 7. Сладости, десерты и напитки (2ч).

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 8. Сладости, десерты и напитки (2ч).

Основные теоретические сведения

Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Раздел 3. Оформление интерьера (6ч).

Тема 9. Комнатные растения в интерьере (2ч).

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Практические работы

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Тема 10. Эстетика и экология жилища (2ч).

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру

прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Тема 11. Эстетика и экология жилища (2ч).

Основные теоретические сведения

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32ч).

Тема 12. Конструирование швейных изделий (2ч).

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

Тема 13. Моделирование швейных изделий (2ч).

Основные теоретические сведения

Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки.

Тема 14. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. (2ч).

Основные теоретические сведения

Технология изготовления плечевого швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою.

Практическая работа

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Подготовка ткани к раскрою.

Тема 15. Раскладка выкройки плечевого изделия на ткани. Раскрой изделия. (2ч).

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, бу - лавками, утюгом.

Практические работы

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Раскрой изделия.

Тема 16. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань (2ч).

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Тема 17. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия (2ч).

Основные теоретические сведения

Последовательность проведения примерки.

Практические работы

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Тема 18. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски (2ч).

Основные теоретические сведения

Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

Практические работы

Обработка плечевых срезов.

Тема 19. Способы обработки проймы, горловины (2ч).

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек.

Практические работы

Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.

Тема 20. Возможные дефекты плечевых изделий (2ч).

Основные теоретические сведения

Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения.
Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Стачивание деталей и исправление дефектов.

Тема 21. Обработка деталей кроя (2ч).

Основные теоретические сведения

Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения.
Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Стачивание деталей и исправление дефектов.

Тема 22. Обработка деталей кроя. (2ч).

Основные теоретические сведения

Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Тема 23. Обработка деталей кроя. (2ч).

Основные теоретические сведения

Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Тема 24. Обработка деталей кроя. (2ч).

Основные теоретические сведения

Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Тема 25. Обработка деталей кроя. (2ч).

Основные теоретические сведения

Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

Тема 26. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия (2ч).

Основные теоретические сведения

Способы отделки готового изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасности труда.

Практические работы

Влажно-тепловая обработка изделия. Выполнение отделочных работ.

Тема 27. Контроль и оценка качества готового изделия (2ч).

Основные теоретические сведения

Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел 5. Художественные ремёсла (14ч).

Тема 28. Вязание крючком. Инструменты и материалы (2ч).

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 29. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком (2ч).

Основные теоретические сведения

Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Тема 30. Технология выполнения различных петель (2ч).

Основные теоретические сведения

Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель.

Практические работы Изготовление образцов вязания крючком.

Тема 31. Способы набора петель (2ч).

Основные теоретические сведения

Набор петель крючком.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Тема 32. Вязание крючком по кругу. (2ч).

Основные теоретические сведения

Вязание по кругу. Вязание изделий из мотивов.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Тема 33. Вязание крючком по схеме (2ч).

Основные теоретические сведения

Работа с журналами мод.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Тема 34. Итоговое занятие. (2ч)

8 класс (34 ч)

Тема 1. Вводное занятие. (1ч).

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Раздел 1. Кулинария (8ч).

Тема 2. Блюда из мяса (1ч).

Основные теоретические сведения

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Практические работы

- Определение качества мяса органолептическими методами.
- Определение качества мяса лабораторными методами.
- Приготовление мясных блюд (по выбору).
- Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 3. Технология приготовления мясных блюд (1ч).

Основные теоретические сведения

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Практические работы

- Определение качества мяса органолептическими методами.
- Определение качества мяса лабораторными методами.
- Приготовление мясных блюд (по выбору).
- Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 4. Гарниры и соусы (1ч).

Основные теоретические сведения

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Практические работы

- Подбор гарниров к мясным блюдам.
- Приготовление мясных блюд (по выбору).
- Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 5. Требования к качеству готовых блюд (1ч).

Основные теоретические сведения

Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

- Приготовление мясных блюд (по выбору).
- Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 6. Изделия из теста (1ч).

Основные теоретические сведения

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Практические работы Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 7. Рецепттура и технология приготовления песочного теста (1ч).

Основные теоретические сведения

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 8. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (1ч).

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках.

Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. **Практические работы** Первичная обработка яблок или груш для компота.

Подготовка банок и крышек для консервирования.

Приготовление сиропа.

Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Тема 9. Условия и сроки хранения продуктов (1ч).

Основные теоретические сведения

Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

Чтение штрихового кода.

Раздел 2. Художественные ремёсла (8ч).

Тема 10. Роспись ткани (1ч).

Основные теоретические сведения

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы

завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике. Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции.

Практические работы

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тема 11. Свободная роспись (1ч).

Основные теоретические сведения

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей.

Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением соленого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Практические работы

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тема 12. Вязание на спицах (1ч).

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 13. Приемы вязания на двух и пяти спицах. (1ч).

Основные теоретические сведения

Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 14. Технология выполнения вязаных изделий. (1ч).

Основные теоретические сведения

Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 15. Технология выполнения простых петель различными способами (1ч).

Основные теоретические сведения

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 16. Убавление и прибавление петель (1ч).

Основные теоретические сведения

Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 17. Вязание двумя нитками разной толщины. (1ч).

Основные теоретические сведения

Вязание двумя нитками разной толщины.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 3. Технологии ведения дома (8ч).

Тема 18. Рациональное планирование расходов (1ч).

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 19. Бюджет семьи (1ч).

Основные теоретические сведения Бюджет семьи.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 20. Анализ потребительских качеств товаров и услуг (1ч).

Основные теоретические сведения

Анализ потребительских качеств товаров и услуг.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 21. Права потребителя и их защита (1ч).

Основные теоретические сведения

Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 22. Ремонт помещений (1ч).

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. **Практическая работа**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительного-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Тема 23. Инструменты для ремонтно-отделочных работ (1ч).

Основные теоретические сведения

Инструменты для ремонтно - отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительного-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Тема 24. Технологии ремонтных работ (1ч).

Основные теоретические сведения

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок,

плинтусов, элементов декоративных украшений.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительного-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Тема 25. Строительные профессии(1ч).

Основные теоретические сведения

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа Подготовка буклета о профессиях.

Раздел 4. Современное производство и профессиональное самоопределение (5ч)

Тема 26. Сферы производства(1ч).

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Тема 27. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника (1ч)

Основные теоретические сведения

Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Тема 28. Разделение труда (1ч).

Основные теоретические сведения

Приоритетные направления развития техники и технологий.

Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Тема 29. Развитие лёгкой и пищевой промышленности (1ч).

Основные теоретические сведения

Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Тема 30. Профессии лёгкой и пищевой промышленности(1ч).

Основные теоретические сведения

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Раздел 5. Электротехника (4ч).

Тема 31. Применение электрической энергии (1ч).

Основные теоретические сведения

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению.

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Тема 32. Бытовые электроприборы (1ч).

Основные теоретические сведения Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Тема 33. Характеристика ламп (1ч).

Основные теоретические сведения

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Пути экономии электрической энергии.

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Тема 34. Итоговое занятие. (1ч)

Календарно - тематический план 5 класс (68ч.)

№ урока	Раздел	Тема урока	Кол-во	Дата
1-2	Введение (2 ч)	Вводное занятие. Исследовательская деятельность	2	
3-4	Кулинария (16 ч.)	Санитария и гигиена	2	
5-6		Физиология питания	2	
7-8		Бутерброды, горячие напитки	2	
9-10		Блюда из яиц	2	
11-12		Блюда из овощей. Приготовление из свежих овощей (2ч.)	2	
13-14		Блюда из овощей. Приготовление из вареных овощей	2	
15-16		Сервировка стола. Этикет.	2	
17-18		Интерьер кухни, столовой	2	
19-20		Создание изделий из текстильных материалов (34ч.)	Элементы материаловедения. Текстильные материалы	2
21-22	Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов		2	
23-24	Элементы машиноведения. Бытовая машина		2	
25-26	Подготовка швейной машины к работе		2	
27	Элементы машиноведения. Машинные швы		1	
28	Контрольная работа за 1 полугодие		1	
29-30	Конструирование швейных изделий		2	
31-32	Моделирование швейных изделий		2	
33-34	Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы		2	
35-36	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука		2	
37-38	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка деталей кроя к обработке		2	
39-40	Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей		2	
41-42	Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника		2	
43-44	Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника		2	
45-46	Технология изготовления швейных изделий. Соединение карманов с фартуком		2	
47-48	Технология изготовления швейных изделий. Обработка верхнего среза фартука		2	
49-50	Технология изготовления швейных изделий. Обработка боковых и нижней сторон фартука		2	
51-52	Технология изготовления швейных изделий. Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия		2	
53-54	Художественные ремесла (10ч.)		Декоративно-прикладное искусство	2
55-56		Декоративно-прикладное искусство. Узелковый батик	2	
57-58		Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции	2	
59-60		Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов	2	
61-62		Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру	2	
63-64	Технологии творческой и опытнической деятельности (6ч.)	Исследовательская и созидательная деятельность	2	
65-66		Резерв: оформление проектов	2	

67-68	Технологическая карта. Оформление проектов. Презентация проектов. Итоговое занятие	2	
	Итого: 68 часов		

Тематический план 6 класс (68 часов)

№ урока	Раздел	Тема урока	Кол-во часов	Дата
1-2	Введение (2ч)	Вводное занятие. Санитария и гигиена	2	
3-4	Кулинария (16ч.)	Физиология питания. Сервировка стола к обеду. Этикет	2	
5-6		Заправочные супы	2	
7-8		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
9-10		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	
11-12		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	
13-14		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	
15-16		Заготовка продуктов	2	
17-18		Приготовление обеда в походных условиях	2	
19-20		Интерьер жилого дома (2ч.)	Интерьер жилого дома	2
21-22	Создание изделий из текстильных материалов (34ч.)	Элементы материаловедения. Текстильные материалы	2	
23-24		Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения	2	
25-26		Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины	2	
27-28		Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения	2	
29-30		Конструирование швейных изделий. Требования к одежде	2	
31-32		Построение чертежа основы юбки	2	
33-34		Моделирование юбок. Оформление выкроек	2	
35-36		Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою	2	
37-38		Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия	2	
39-40		Подготовка деталей кроя к обработке	2	
41-42		Примерка изделия. Дефекты посадки	2	
43-44		Обработка вытачек и складок	2	
45-46		Соединение деталей юбки и обработка срезов	2	
47-48		Обработка застежки	2	

49-50		Обработка верхнего среза юбки	2	
51-52		Обработка нижнего среза юбки	2	
53-54		Окончательная отделка юбки	2	
55-56	Художественные ремесла (10ч.)	Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	
57-58		Лоскутное шитье. Материалы и приспособление.	2	
59-60		Лоскутное шитье. Технология изготовлений из лоскута	2	
61-62		Вышивка. Счетные швы.	2	
63-64		Вышивка. Технология выполнения вышивки	2	
65-66		Технология исследовательской и опытнической деятельности. (4ч.)	Исследовательская и созидательная деятельность. Определение проблемы. Оформление проектов. Презентация проектов. Защита проектов	2
67-68	Исследовательская и созидательная деятельность. Определение проблемы. Оформление проектов. Презентация проектов. Защита проектов		2	
	Итого: 68 часов			

Тематический план 7 класс (68 часов)

№ урока	Раздел	Тема урока	Кол-во часов	Дата
1-2	Технологии творческой и опытнической деятельности. (2ч.)	Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность	2	
3-4	Кулинария (14ч.)	Физиология питания.	2	
5-6		Блюда из птицы	2	
7-8		Блюда из птицы	2	
9-10		Изделия из теста	2	
11-12		Изделия из теста	2	
13-14		Сладости, десерты и напитки	2	
15-16		Сладости, десерты и напитки	2	
17-18	Оформление интерьера(6ч.)	Комнатные растения в интерьере	2	
19-20		Эстетика и экология жилища	2	
21-22		Эстетика и экология жилища	2	
23-24	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32ч.)	Конструирование швейных изделий	2	
25-26		Моделирование швейных изделий	2	
27-28		Технология швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою	2	

29-30		Раскладка выкройки плечевого изделия на ткани. Раскрой изделия	2	
31-32		Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань	2	
33-34		Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия	2	
35-36		Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски	2	
37-38		Способы обработки проймы, горловины	2	
39-40		Возможные дефекты плечевых изделий	2	
31-42		Обработка деталей кроя	2	
43-44		Обработка деталей кроя	2	
45-46		Обработка деталей кроя	2	
47-48		Обработка деталей кроя	2	
49-50		Обработка деталей кроя	2	
51-52		Отделка и влажно-тепловая обработка изделия	2	
53-54		Контроль и оценка качества готового изделия	2	
55-56	Художественные ремесла (34ч.)	Вязание крючком. Инструменты и материалы	2	
57-58		Условные обозначения, применяемые при вязании крючком	2	
59-60		Технология выполнения различных петель	2	
61-62		Способы набора петель	2	
63-64		Вязание крючком по кругу	2	
65-66		Вязание крючком по схеме	2	
67-68		Итоговое занятие	2	
		Итого: 68 часов		

Тематический план 8 Класс (34 ч.)

1		Вводное занятие	1	
2	Кулинария (8ч.)	Блюда из мяса	1	
3		Технология приготовления мясных блюд	1	
4		Гарниры и соусы	1	
5		Требования к качеству готовых блюд	1	
6		Изделия из теста	1	
7		Рецептура и технология приготовления песочного теста	1	
8		Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов	1	
9		Условия и сроки хранения продуктов	1	

10	Художественные ремесла(8ч.)	Роспись ткани	1	
11		Свободная роспись	1	
12		Вязание на спицах	1	
13		Приемы вязания на двух и пяти спицах	1	
14		Технология выполнения вязаных изделий	1	
15		Технология выполнения простых петель различными способами	1	
16		Убавление и прибавление петель	1	
17		Вязание двумя нитками разной толщины	1	
18	Технология ведения дома (8ч.)	Рациональное планирование расходов	1	
19		Бюджет семьи	1	
20		Анализ потребительских качеств товаров и услуг	1	
21		Права потребителя и их защита	1	
22		Ремонт помещений	1	
23		Инструменты для ремонтно-отделочных работ	1	
24		Технологии ремонтных работ	1	
25		Строительные профессии	1	
26	Современное производство и профессиональное самоопределение (5ч.)	Сферы производства	1	
27		Понятие о профессии, специальности и квалификации работника	1	
28		Разделение труда	1	
29		Развитие легкой и пищевой промышленности	1	
30		Профессии легкой и пищевой промышленности	1	
31	Электротехника (4ч.)	Применение электрической энергии	1	
32		Бытовые электроприборы	1	
33		Характеристика ламп	1	
34		Итоговое занятие	1	
Итого: 34 часа				