

Принята
на педагогическом совете
МБОУ ОШ 7
Протокол №1 от 30. 08. 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ ОШ 7
Ю.Е. Третьяков
Приказ №129/1 – ОД от 30. 08. 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предметная область Технология

Учебный предмет Технология (девочки)

Класс 5 – 8 класс

Планируемые результаты освоения учебного предмета

1. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

- планирование образовательной познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в образовательной деятельности моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого - психологической сфере:

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Планируемые результаты изучения курса «Технология»

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

2. Содержание учебного предмета «Технология»

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс - лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто

неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у обучающихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» обучающиеся учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» обучающиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краскобрызговых машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит обучающихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями обучающиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Содержание программы по классам.

5 класс

Раздел 1. Кулинария (20 ч)

Тема 1. Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ.

Санитария и гигиена (2 ч)

Основные теоретические сведения

Потребности и технологии. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. 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 2. Физиология питания. Основы рационального питания (2 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Автоматизированные производства региона, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Медицинские технологии. Тестирующие препараты.

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

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 3. Сервировка стола к завтраку. Этикет. (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. 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. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Правила поведения за столом.

Практические работы

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

Тема 4. Бутерброды, горячие напитки, приготовление бутербродов и горячих напитков (2 ч)

Основные теоретические сведения

Нанотехнологии: новые принципы получения продуктов с заданными свойствами. 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). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размолва зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
7. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 5. Блюда из яиц (2 ч)

Основные теоретические сведения

Биотехнологии. 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

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 6 - 7. Блюда из овощей (4 ч)

Основные теоретические сведения

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания. 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.

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

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. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

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.

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

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

Тема 8. Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, т.д. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Тема 9 - 10. Интерьер кухни, столовой (4 ч)

Основные теоретические сведения

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание). Краткие 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

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

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. 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 без узлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения. Разработка и изготовление материального продукта. Аprobация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Профессии, связанные с художественными промыслами.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема 2. Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы). 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. Полотняное 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

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 3. Ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная и 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 4. Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

Бытовая техника и ее развитие. Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. 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 подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правилам безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 5. Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)

Основные теоретические сведения

Творческий проект «Фартук».

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Способы представления технической и технологической информации. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. 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. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Компьютерное моделирование. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

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

Тема 6. Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)

Основные теоретические сведения

Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. 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

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческие проекты (12 ч)

Основные теоретические сведения

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление

материального продукта с применением элементарных и сложных рабочих инструментов технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия вышивкой.

6 класс

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения

Медицинские технологии. Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы «сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке».

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

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)

Основные теоретические сведения

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Медицинские технологии. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.

4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технологии сельского хозяйства. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка низкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовые витамины группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

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

Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшенные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания

мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

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

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

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

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, 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 льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Тема 5. Сервировка стола. Этикет (2 ч)

Основные теоретические сведения

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)

Основные теоретические сведения

Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания. 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 7. Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых 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

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Современные материалы. Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. Элементы машиноведения. История швейной машины. Устройство машинной иглы. (4 ч)

Основные теоретические сведения

Промышленные технологии. История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную

машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)

Творческий проект «Юбка».

Основные теоретические сведения

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Юбки в национальном костюме. История появления юбки.

Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде.

Конструкции юбок. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор числа клиньев в клиневой юбке или модели конической юбки. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиневой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиневой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых.

Способы моделирования конических и клиневых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение юбки, клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.).

Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона (юбки со складками, с двумя и более вытачками по талии).

Способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями и др.)

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)

Основные теоретические сведения

Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материала, от модели изделия. Способы распускания швов.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани,

направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полосу. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани.

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине.

Составление технологической карты известного технологического процесса. Изготовление юбки по заданному алгоритму.

Обработка деталей кроя. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре).

Стачивание деталей юбки. Обработка застежки.

Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия.

Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия. Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Цикл жизни профессии.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и то-й чек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработку изделия.

Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)

Основные теоретические сведения

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок. Вышивка бисером и блестками. Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. Различные способы прикрепления бисера и блесток. Сочетание бисера и блесток с другими видами вышивки, позволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия.

Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин, вискоза и др. Уход за изделиями с отделкой вышивкой, блестками и бисером. Профессии, связанные с художественными промыслами.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и симметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизации.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 3. Технология ведения дома (6 ч)

Тема 1. Интерьер жилых помещений. Характерные особенности интерьера (4 ч)

Основные теоретические сведения

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Интерьер квартиры. Композиция в интерьере. Современные материалы в отделке квартиры. Функциональные зоны квартиры. Декоративное убранство и национальные особенности в оформлении квартиры. Уборка помещений. Декоративное оформление окон, дверей. Шторы, гардины, портьеры, ламбрекен, жалюзи. Ткани, применяемые при оформлении дверей и окон. Компьютерное моделирование. Профессии, связанные с декоративным оформлением помещения.

Практические работы

1. Эскизы оформления интерьера квартиры.
2. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей.

Тема 2. Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технологии сферы услуг. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Практические работы

1. Выполнение ремонта декоративной накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Производство и потребление энергии в регионе проживания, профессии в сфере энергетики. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Роль и назначение освещения в квартире. Виды освещения. Характеристика видов освещения. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (8 ч)

Основные теоретические сведения

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и

его содержание, школьное здание и его содержание). Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

7 класс

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения

Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. 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 2. Изделия из теста (8ч)

Основные теоретические сведения

Промышленные технологии. Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и песочного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

Тема 3. Сладкие блюда и десерты (4 ч)

Основные теоретические сведения

Производственные технологии. 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. 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.

Тема 4. Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Современные материалы. Технологии получения материалов. Биотехнологии. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон. Современные информационные технологии.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технологии ремонта. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и «зигзагообразной» строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)

Основные теоретические сведения

Современные промышленные технологии изготовления одежды. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизы и чертежи. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. Способы представления технической информации. Профессии в сфере технологии изготовления и моделирования одежды.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (14 ч)

Основные теоретические сведения

Способы представления технологической информации. Технологическая карта. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. Рукоделие (10 ч)

Основные теоретические сведения

Производственные технологии автоматизированного производства. Компьютерные технологии в рукоделии. Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

Тема 1. Эстетика и экология жилища (4 ч)

Основные теоретические сведения

Электроприборы. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детско: комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Экология жилья.

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

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы Основные теоретические сведения

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Пути экономии и электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Творческие проекты (12 ч)

Основные теоретические сведения

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

8 класс

Раздел 1. Кулинария (7 ч)

Тема 1. Физиология питания (1 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. 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.

Тема 2. Блюда из птицы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технологии сельского хозяйства. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. Блюда национальной кухни (1 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Практические работы

1. Приготовление блюд национальной кухни (по выбору)

Тема 4. Сервировка стола. Правила этикета (1 ч)

Основные теоретические сведения

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Хранение продовольственных продуктов. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. 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. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (4 ч)

Основные теоретические сведения

История развития технологии одежды. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок,

необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (7 ч)

Основные теоретические сведения

Развитие потребностей и развитие технологий. Обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, кокеток, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Реклама. Принципы организации рекламы готового изделия.

Практические работы

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: блузка, жакет, платье.

Тема 3. Рукоделие (5 ч)

Основные теоретические сведения

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результаты. Технология в контексте производства. Валяние. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Интерьер. Оформление интерьера детской комнаты.

Практические работы

1. Изготовление изделия в технике валяния.
2. Оформление интерьера детской комнаты.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)

Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Потребности. Иерархия потребностей. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

Основные теоретические сведения

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. Ремонт помещений (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технологии в сфере быта. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

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

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

1. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).
2. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам,
3. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)

Тема 1. Электротехнические устройства (1 ч)

Основные теоретические сведения

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)

Тема 1. Сферы производства и разделение труда (3 ч)

Основные теоретические сведения

Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда.

Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Характеристики современного рынка труда. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Творческие проекты (4 ч)

Основные теоретические сведения

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Тематическое планирование учебного предмета «Технология» с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы
5 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Количество часов
Раздел 1. Кулинария (20 ч)		
1 - 2	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Санитария и гигиена.	2
3 - 4	Физиология питания. Основы рационального питания.	2
5 - 6	Сервировка стола к завтраку. Этикет.	2
7 - 8	Бутерброды, горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков.	2
9 - 10	Блюда из яиц. Приготовление омлета.	2
11 - 12	Блюда из сырых овощей. Приготовление салата из сырых овощей.	2
13 - 14	Блюда из вареных овощей. Приготовление винегрета.	2
15 - 16	Заготовка продуктов.	2
17 - 18	Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни, столовой. Создание интерьера кухни, работа над эскизами.	2
19 - 20	Интерьер кухни, столовой оборудование, отделка и украшение. Бытовые электроприборы на кухне Создание интерьера кухни. Творческая работа – «Макет кухни – столовой».	2
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)		
Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)		
21 - 22	Рукоделие. Художественные ремесла. Декоративно-прикладное искусство и его применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы.	2
23 - 24	Русская вышивка – история, мотивы, орнамент. Применение вышивки. Виды ручных стежков и строчек. Творческий проект.	2
25 - 26	Виды росписи по ткани. Узелковый батик.	2
27 - 28	Изготовление салфетки в технике «узелковый батик».	2
Элементы материаловедения (4 ч)		
29 - 30	Элементы материаловедения. Классификация текстильных волокон. Натуральные текстильные волокна.	2
31 - 32	Производство ткани. Основные свойства тканей.	2
Ручные работы (2 ч)		
33 - 34	Ручные работы. Прямые стежки. Выполнение ручных стежков, строчек, швов.	2
Элементы машиноведения (6 ч)		

35 - 36	Элементы машиноведения. Швейная машина. Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Выполнение строчки на бумаге.	2
37 - 38	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение пробных строчек.	2
37 - 38	Назначение основных узлов швейной машины. Машинные швы. Работа на швейной машине.	2
Конструирование и моделирование швейных изделий (рабочей одежды) (6 ч)		
39 - 40	Виды рабочей одежды. История появления фартука. Фигура человека и ее измерение.	2
41 - 42	Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Построение чертежа фартука в М 1:4 и натуральную величину.	2
43 - 44	Моделирование фартука. Эскизные зарисовки фартука. Подготовка выкройки к раскрою.	2
Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)		
45 - 46	Подготовка ткани к раскрою. Обмеловка и раскрой швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.	2
47 - 48	Обработка нижней части фартука швом в подгибку закрытым срезом.	2
49 - 50	Обработка бретелей и нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника.	2
51 - 52	Обработка карманов. Оформление карманов. Соединение карманов с основной деталью фартука.	2
53 - 54	Обработка пояса фартука. Соединение деталей фартука. Сборка изделия.	2
55 - 56	Влажно-тепловая обработка фартука. Контроль и оценка качества готового изделия.	2
Раздел 3. Творческие, проектные работы (12 ч)		
57 - 58	Творческий проект. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	2
59 - 60	Этапы выполнения проекта. Поисковый этап.	2
61 - 62	Технологический этап. Планирование изготовления изделия.	2
63 - 64	Выполнение проекта. Изготовление изделия.	2
65 - 66	Аналитический этап. Самоанализ. Оценка изделия.	2
67 - 68	Защита проекта. Выставка творческих работ. Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива.	2
69 - 70	Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива.	2
Итого		70

6 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Количество часов
Раздел 1. Кулинария (16 ч)		
1 - 2	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Санитария и гигиена. Физиология питания.	2
3 - 4	Кулинарное значение молока. Блюда из молока.	2
5 - 6	Значение кисломолочных продуктов в питании. Блюда из кисломолочных продуктов	2
7 - 8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
9 - 10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2
11 - 12	Сервировка стола. Этикет.	2
13 - 14	Приготовление обеда в походных условиях.	2
15 - 16	Заготовка продуктов.	2
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)		
Элементы материаловедения (2 ч)		
17 - 18	Элементы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения.	2
Элементы машиноведения (4 ч)		
19 – 20	Элементы машиноведения. История швейной машины. Устройство машинной иглы.	2
21 - 22	Элементы машиноведения. Устройство машинной иглы.	2
Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)		
23 - 24	Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. История появления юбки. Юбки в национальном костюме.	2
25 - 26	Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде. Разновидности юбок по силуэту.	2
27 - 28	Способы моделирования конических и клиньевых юбок.	2
29 - 30	Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона. Способы моделирования прямой юбки.	2
Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)		
31 - 32	Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения.	2
33 - 34	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы.	2
35 - 36	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя.	2
37 - 38	Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	2

39 - 40	Стачивание деталей юбки. Обработка застежки юбки.	2
41 - 42	Способы обработки нижнего и верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия.	2
43 - 44	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.	2
Художественные ремесла (10 ч)		
45 - 46	Лоскутное шитье. Из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.	2
47 - 48	Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Художественные особенности свободной росписи тканей.	2
49 - 50	Вышивка бисером и блестками. Разновидности бисера.	2
51 - 52	Сочетание бисера и блесток с другими видами вышивки. Творческая работа.	2
53 - 54	Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей.	2
Раздел 3. Технология ведения дома (6 ч)		
55 - 56	Интерьер жилых помещений. Характерные особенности интерьера.	2
57 - 58	Творческая работа «Декоративное оформление окон, дверей».	2
59 - 60	Уход за одеждой и обувью. Технологии сферы услуг.	2
Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)		
61 - 62	Бытовые электроприборы. Пути экономии электроэнергии в быту.	2
Раздел 5. Творческие проекты (8 ч)		
63 - 64	Творческий проект. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	2
65 - 66	Этапы выполнения проекта. Поисковый, технологический, аналитический этап выполнения проекта.	2
67 - 68	Защита проекта. Выставка творческих работ.	2
69 - 70	Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива.	2
Итого		70

7 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Количество часов
Раздел 1. Кулинария (16 ч)		
1 - 2	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Физиология питания.	2
3 - 4	Изделия из теста. Виды теста. Промышленные технологии. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков.	2
5 - 6	Бездрожжевое тесто. Способы приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.	2
7 - 8	Бездрожжевое тесто. Способы приготовления пресного слоеного и песочного теста.	2
9 - 10	Изделия из дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.	2
11 - 12	Сладкие блюда и десерты. Муссы и желе.	2
13 - 14	Сладкие блюда и десерты. Компоты и кисели.	2
15 - 16	Заготовка продуктов. Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты.	2
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)		
Элементы материаловедения (2 ч)		
17 - 18	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Биотехнологии.	2
Элементы машиноведения (2 ч)		
19 - 20	Элементы машиноведения. Технологии ремонта. Наладка и уход за швейной машиной.	2
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)		
21 - 22	Конструирование и моделирование швейных изделий. Из истории одежды. Современные промышленные технологии изготовления одежды.	2
23 - 24	Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	2
25 - 26	Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование изделия выбранного фасона.	2
27 - 28	Проверка основных размеров выкройки по своим меркам. Коррекция чертежа выкройки.	2
Технология изготовления плечевого изделия (14 ч)		
29 - 30	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	2
31 - 32	Подготовка изделия к обработке. Прокладывание контрольных и контрольных линий	2

33 - 34	Способы обработки изделия. Обработка проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкроенной обтачкой, кружевом; обработки плечевых срезов.	2
35 - 36	Смётывание изделия. Подготовка изделия к примерке.	2
37 - 38	Обработка изделия после примерки. Стачивание машинными швами боковых срезов изделия.	2
39 - 40	Обработка низа изделия. Выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	2
41 - 42	Выполнение отделочных работ изделия. Контроль и оценка готового изделия. Защита проекта.	2
Рукоделие (10 ч)		
43 - 44	Компьютерные технологии в рукоделии. Вязание крючком. История старинного рукоделия	2
45 - 46	Изделия, связанные крючком, в современной моде. Типы петель. Технология выполнения петель. Образцы вязания.	2
47 - 48	Вязание по кругу. Условные обозначения, раппорт узора и его запись.	2
49 - 50	Макраме. Виды узлов и способы плетения.	2
51 - 52	Промыслы, распространенные в регионе проживания. Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков.	2
Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)		
53 - 54	Интерьер жилого дома. Роль комнатных растений в интерьере.	2
55 - 56	Творческая работа. Оформление приусадебного участка с декоративными растениями.	2
Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)		
57 - 58	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.	2
Раздел 5. Творческие проекты (12 ч)		
59 - 60	Творческий проект. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	2
61 - 62	Этапы выполнения проекта. Поисковый этап выполнения проекта.	2
63 - 64	Технологический этап выполнения проекта.	2
65 - 66	Аналитический этап выполнения проекта. Подготовка проектной работы к защите. Работа над презентацией проекта.	2
67 - 68	Защита проекта. Выставка творческих работ.	2
69 - 70	Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива.	2
	Итого	70

8 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Количество часов
Раздел 1. Кулинария (7 ч)		
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Санитария и гигиена. Физиология питания.	1
2	Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Механическая обработка птицы.	1
3	Блюда из птицы. Технология приготовления блюд из домашней птицы.	1
4	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	1
5	Сервировка стола. Правила этикета.	1
6	Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод.	1
7	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров.	1
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)		
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (4 ч)	
8	Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX—XX вв. Современные направления моды.	1
9	Мерки, необходимые для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1
10	Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.	1
11	Моделирование выбранного фасона.	1
Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (7 ч)		
12	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка вытачек, рельефов.	1
13	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Складки в швейных изделиях. Обработка складок, обметывание срезов.	1
14	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка застежки на крючки и петли, обработка застежки тесьмой-молнией, обработка застежки планкой.	1
15	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка прорезных петель, обработка обтачных петель в рамку, разметка и пришивание пуговиц вручную или на швейной машине.	1
16	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Кокетки с глухим и отлетным краем. Строчки для отделки кокетки.	1
17	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий, обработка проймы и горловины	1

	тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом.	
18	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).	1
Рукоделие (5 ч)		
19	Фелтинг – художественный войлок. История валяния.	1
20	Основные виды валяния шерсти. Выполнение работ в технике мокрое валяние.	1
21	Фелтинг. Выполнение работ в технике фелтинг.	1
22	Интерьер. Оформление интерьера детской комнаты.	1
23	Художественный войлок в интерьере – творческая работа.	1
Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)		
24	Семейное хозяйство. Бюджет семьи. Планирование расходов.	1
25	Право потребителя. Потребительский кредит. Семейное дело.	1
26	Распространенные технологии ремонта и отделки жилых помещений.	1
27	Ремонт помещений. Наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.	1
Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)		
28	Бытовые электротехнические устройства.	1
Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)		
29	Основы выбора профессии. Сферы производства и разделение труда.	1
30	Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.	1
31	Роль профессии в жизни человека. Пути получения профессионального образования.	1
Творческие проекты (4 ч)		
32	Выбор темы проекта. Тип проекта. Проблемы.	1
33	Этапы учебного проектирования. Поисковый этап проекта.	1
34	Конструкторский и технологический этап проекта.	1
35	Аналитический (заключительный) этап проекта.	1
	Итого	35