

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ильпанурская основная общеобразовательная школа»**

Рассмотрено на заседании педсовета. Протокол № 1 от « 27 » августа 2020г.	Согласовано Заместитель директора по УВР МБОУ «Ильпанурская ООШ»  /Г.Г.Князев/ от « 27/ » августа 2020г.	Утверждено Приказ директора МБОУ «Ильпанурская ООШ» Приказ № 12/3-0 от « 27 » августа 2020г.
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 5-8 классов

класс

базовый уровень

уровень (базовый, профильный, углубленный)

Учитель технологии

/должность, предмет/

Ямбатрева Е.Т.

/ф.и.о./

первая квалификационная категория

/категория/

**д.Ильпанур
2020-2021 уч. г.**

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного курса «Технология» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учётом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Содержание программы направлено на освоение обучающихся: знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

Программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов создана на основе программы по технологии Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана-Граф», 2014 год.

Цель программы :

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Задачами курса являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

3. Место предмета «Технология»

в базисном учебном (образовательном) плане

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 272 учебных часов для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6, 7, 8 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю. Кроме того, дополнительное время для обучения технологии может быть выделено из регионального компонента и компонента образовательного учреждения для организации предпрофильной подготовки и занятий по профессиональному самоопределению.

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

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», 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 обслуживающего труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- планирование процесса 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 процессе 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 познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технологии ведения дома» являются:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. В психофизической 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.

5. Основное содержание учебного предмета.

Основным видом деятельности обучающихся, изучающих предмет технология, является проектная деятельность. В течение учебного года школьник выполняет четыре небольших проекта, соответствующих четырём разделам программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Художественные ремёсла». Содержание раздела «Электротехника» изучается совместно с разделом «Технологии домашнего хозяйства».

В процессе изучения каждого раздела школьники знакомятся с основными теоретическими сведениями, учатся выполнять необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволят выполнить проекты.

Новизной данной программы является применение в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; применение в выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, позволяющих проектировать интерьеры, создавать электронные презентации.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства, знакомства их с различными профессиями.

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

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

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

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

В раздел «Художественные ремесла» включены технологии ручного ткачества, вышивки, вязания крючком и спицами.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и помогает каждому обучаемому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал, свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

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

6. Тематическое планирование с определением основных видов деятельности.

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена

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 ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

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

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

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.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки

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

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей

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

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

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

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

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

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.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

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

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов

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, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

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 приготовлении рыбных полуфабрикатов.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 7. Блюда из птицы

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

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.

Примерные темы практических работ:

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Тема 8. Блюда из мяса

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.

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

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 10. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

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

Тема 11. Изделия из теста

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.

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).

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 12. Сервировка стола. Этикет

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

подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

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

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

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

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

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

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

Тема 4. Моделирование швейных изделий

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:
обработка деталей кроя;
обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
обметывание швов ручным и машинным способами;
обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.
Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.
Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.
Обработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.
Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.
Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
Обработка деталей кроя.
Скалывание и сметывание деталей кроя.
Проведение примерки, исправление дефектов.
Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
Влажно-тепловая обработка изделия.
Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема 2. Основы композиции

при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

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

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.
Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.
Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 3. Лоскутное шитье

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, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

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

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы:

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 5. Вязание на спицах

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ: Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 4. Оформление интерьера

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Тема 2. Интерьер жилого дома

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, занавесей, 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.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

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

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 5. Электротехника

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение

Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

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

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности.

7. Описание учебно- методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.

В учебно - методическом комплекте для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер.

УМК:

Учебники:

1. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. - М.: «Вентана- Граф», 2012.;
2. Технология.: 6класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009.;
3. Технология. : 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012.;
4. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011.

Методические пособия:

1. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие/ Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2014.;
2. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: методическое пособие/ Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2014.;
3. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: методическое пособие/ Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2014.;

8. Планируемые результаты изучения учебного предмета.

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является

подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Нормативные документы

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897

2. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010. (Стандарты второго поколения).

Литература

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897.
2. Примерные программы по учебным предметам Технология 5-9 классы: проект. – 2 – е изд. – М.: Просвещение, 2010 – 96 с. – «Стандарты второго поколения»
3. Программа Технология 5-8 классы – М.: Вентана-Граф, 2015 г. – 137 с. – «Стандарты второго поколения»

4. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2012. – 192с.: ил.
5. Современные требования к урокам технологии в начальной школе (реализация ФГОС) Е.А. Лутцева. – М.: 2011. – 88с.
6. Поурочное планирование. Технология. В.Д. Симоненко
7. Учебник «Технология» 5 – 8 классы под редакцией В.Д. Симоненко

Дополнительная литература

1. «Энциклопедия шитья и рукоделия». Научное издательство, Москва 1998г. «Лоскуты», «ЭКСМ ПРЕСС», 1999г.
2. «Дружные спицы», «ЭКСМ ПРЕСС», 1998г.
3. «Первоклассная повариха», «ЭКСМ ПРЕСС», 1999г.
4. «Вяжем пледы», «Мир книги», 2006г.
5. «Школа вязания», Москва ЭКСМО, 2004г.
6. «Этикет для девочек», Москва «Премьера», 1999г.
7. «Основы кулинарии», Москва «Просвещение», 1993г.
8. «Начинаем вязать спицами и крючком», Москва «Просвещение», 1991г.
9. «Забавные поделки», Москва «Просвещение», 1992г.
10. «Вышивка. Первые шаги», Москва «ЭКСМО», 1997г.
11. «Цветы и фрукты круглый год», Москва «Арт-Родник», 2007г.
12. «Украшение из шелковых лент», Москва «Мир книги», 2007г.
13. «вышивка лентами», Москва «Ниола-Пресс», 2008г.
14. «Фантазии из шелковых лент», Москва «КОНТЕНТ», 2006г.

Таблица тематического распределения количества часов

Разделы, темы	Рабочая программа по классам			
	5	6	7	8
	Технология домашнего хозяйства	3	4	2
<i>1.Интерьер кухни, столовой</i>	2	-	-	-
<i>2. Интерьер жилого дома</i>	-	2	-	2
<i>3. Комнатные растения в интерьере</i>	-	-	2	-
<i>4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.</i>	-	2	-	-
<i>5. Гигиена жилища</i>	1	-	-	-
<i>6. Экология жилища</i>	-	-	-	2
Электротехника	1	-	-	-
<i>1. Бытовые электроприборы</i>	1	-	-	-
Кулинария	13	8	8	-
<i>1. Санитария и гигиена на кухне</i>	1	1	1	-
<i>2. Физиология питания</i>	1	2	2	-
<i>3. Бутерброды, горячие напитки.</i>	2	-	-	-
<i>4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>	2	1	-	-
<i>5. Блюда из овощей и фруктов</i>	4	-	-	-
<i>6. Блюда из яиц.</i>	2	-	-	-
<i>7. Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.</i>	1	-	-	--
<i>8. Блюда из рыбы и морепродуктов</i>	-	1	-	-
<i>9. Блюда из мяса</i>	-	-	-	-
<i>10. Блюда из птицы</i>	-	-	-	-
<i>11. Заправочные супы</i>	-	-	-	-
<i>12. Приготовление обеда. Сервировка стола.</i>	-	-	-	-
<i>13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов</i>	-	1	-	-
<i>14. Изделия из жидкого теста</i>	-	1	-	-
<i>15. Виды теста и выпечки</i>	-	-	3	-
<i>16. Сладости, напитки и десерты</i>	-	-	1	-
<i>17. Заготовка продуктов растительного происхождения.</i>	-	-	1	-
Создание изделий из текстильных материалов	21	36	44	10
<i>1. Свойства текстильных материалов</i>	4	6	4	2
<i>2. Конструирование швейных изделий</i>	4	6	6	4
<i>3. Моделирование швейных изделий</i>	2	4	6	4
<i>4. Элементы машиноведения</i>	5	6	4	-
<i>5. Технология швейных изделий</i>	6	14	18	-
Художественные ремесла	16	8	6	34
<i>1. Декоративно – прикладное искусство</i>	2	-	-	4
<i>2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ</i>	2	-	-	-
<i>3. Лоскутное шитье</i>	4	-	-	-
<i>4. Вязание крючком</i>	-	-	4	-
<i>5. Вязание на спицах</i>	4	4	2	-
<i>6. Ручное ткачество</i>	2	-	-	-
<i>7. Вышивка</i>	2	4	-	30
Семейная экономика				
<i>Бюджет семьи</i>				6
Современное производство и профессиональное самоопределение				6

1.Сферы производства и разделение труда	-	-	-	3
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	3
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности	14	12	14	8
1. Исследовательская и созидательная деятельность	14	12	14	8
Всего:	68	68	68	68

Содержание программы

5 КЛАСС

Введение. – 2 часа

Тема Содержание предмета. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Технологии ведения дома – 3 часа

Тема ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ

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.

Практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Эксплуатация современных электроприборов на кухне.

Тема Бытовые электроприборы на кухне / 1 ч/.

Кулинария – 14 часов

Тема САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

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. Составление меню.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Составление меню к завтраку.

Тема БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

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

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

Тема БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

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. 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.

Тема- БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

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

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

Тема . СЕРВИРОВКА СТОЛА

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. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2ч.)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства, способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранении 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, корней, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 25 часов

Тема . ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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, применяемых 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 . КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

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). 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 ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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. Правила 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 . ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ изделий (11 ч)

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.

Тема . РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (12 ч)

Традиционные виды рукоделия и декортивно-прикладного творчества. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для лоскутного шитья. Способы лоскутного шитья. Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для лоскутного шитья.
2. Выполнение изделия в технике лоскутного шитья.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Творческие проекты (в рамках тем)

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия вышивкой.
3. Организация праздника (на основе дня рождения).

Тема **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ** (6 часов)

Дизайн пришкольного участка - 6 часов

6 КЛАСС

Введение. – 2 часа

Тема Содержание предмета

Кулинария – 6 часов

Тема . ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

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 БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Основные теоретические сведения. 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, буйволицы, 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.). 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 пшеничная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.

. Тема БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Основные теоретические сведения. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшеничной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой 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 бобовых витаминов 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. Овсяная каша.
3. Рисовая каша с маслом.
4. Биточки пшеничные.
5. Гарнир из макаронных изделий с сыром.
6. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ

Основные теоретические сведения. 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, пряжение, 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, рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и лезона. 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. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд:

1. Салат из крабов или кальмаров.
2. Сельдь с овощами.

Тема . СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ

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

Практическая работа:

Приготовление блюд для праздничного стола.

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:

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

Основы чертежной грамотности – 4 часа

Тема ТЕХНИКА ВЫПОЛНЕНИЯ ЧЕРТЕЖЕЙ И ПРАВИЛА ИХ ОФОРМЛЕНИЯ

Понятия о черчении и чертежах. Материалы, инструменты и приспособления для черчения. Линии чертежа, чертежный шрифт.

Практическая работа

1. Выполнение чертежных линий, рамки чертежа, чертежного шрифта. Чертеж призматической детали. Сборочный чертеж угольника

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 28 часов

Тема ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

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 ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. 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 КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинковой 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 клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 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 ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя.

Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, 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.

Практические работы:

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
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 изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема . РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)

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.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Технология ведения дома – 8 часов

Тема УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (4 ч)

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

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

Практические работы:

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

Эстетика и экология жилища – 4 часа

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. 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.

Творческий проект – 8 часов

Этапы проекта: поисковый (выдвижение проблемы, сбор информации), конструкторский (поиск оптимального решения задачи проекта, обработка проектного материала), технологический (изготовление с текущим контролем качества), заключительный (оценка качества выполненного проекта, оформление документации, защита проекта).

Темы для творческих проектов:

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

Дизайн пришкольного участка - 4 часа

7 КЛАСС

Введение. – 2 часа

Тема Содержание предмета

Кулинария – 6 часов

Тема . ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. 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 ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного 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 СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ

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 ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

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.

Тема ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ

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 выбор продуктов для похода.

Тема . ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Основы чертежной грамотности – 4 часа

Тема ГЕОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОСТРОЕНИЯ

Понятие о деталях. Видимые и невидимые контуры. Проекция. Правила оформления чертежа. Конструкторская документация. Технологическая документация.

Практическая работа

1. Выполнение чертежа объемной детали. Разработка конструкции и выполнение чертежа изделия. Разработка и составление технологической карты изделия.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 34 часа

Тема ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

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.

Практические работы

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

Тема 6. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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 сложной 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 КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ

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

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 ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ

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 РУКОДЕЛИЕ (6 ч)

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.

Технологии ведения дома – 2 часа

Тема ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (2 ч)

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. 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

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

Творческие проекты - 10 часов

Тема ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ

Этапы проекта: поисковый (выдвижение проблемы, сбор информации), конструкторский (поиск оптимального решения задачи проекта, обработка проектного материала), технологический (изготовление с текущим контролем качества), заключительный (оценка качества выполненного проекта, оформление документации, защита проекта).

Темы для творческих проектов:

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.).

Дизайн пришкольного участка - 4 часа

8 КЛАСС

Введение. – 2 часа

Тема Содержание предмета

Семейная экономика- 5 часов

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

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.

Основы чертежной грамотности – 8 часа

Тема ЧЕРЧЕНИЕ И ВЫПОЛНЕНИЕ ЧЕРТЕЖЕЙ, ЭСКИЗОВ И СХЕМ

Понятие об эскизах, схемах. Проекция. Правила оформления эскизов, схем.

Практическая работа

1. Выполнение эскиза объемной детали.

Тема СЕЧЕНИЕ И РАЗРЕЗЫ

Понятие о сечениях и разрезах. Проекция. Правила оформления чертежа с разрезом.

Практическая работа

1. Выполнение чертежа объемной детали с разрезом.

Тема СБОРОЧНЫЕ ЧЕРТЕЖИ

Понятие о сборочных чертежах. Проекция. Правила оформления сборочных чертежей.

Практическая работа

1. Моделирование по чертежу.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 1 час

Тема КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ

Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Зрительные иллюзии в одежде. Работа с готовыми выкройками из журналов мод.

Практические работы:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
3. Выбор художественного оформления.
4. Подготовка выкройки.

Тема ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажной тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества 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. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка-брюки, шорты.

Тема РУКОДЕЛИЕ (34 ч)

Вышивка. Вязание крючком. Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Вышивка. История вышивки. Выполнение работ в технике вышивания. Инструменты, оборудование и материалы для вышивки

Практические работы:

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

3. Изготовление изделия в технике вышивания.

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

Технологии ведения дома - 4 часа

Тема **РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ**

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

Современное производство и профессиональное образование – 5 часов

Профессиональное образование. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения. Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.

Творческий проект - 6 часов

Этапы проекта: поисковый (выдвижение проблемы, сбор информации), конструкторский (поиск оптимального решения задачи проекта, обработка проектного материала), технологический (изготовление с текущим контролем качества), заключительный (оценка качества выполненного проекта, оформление документации, защита проекта).

Темы для творческих проектов:

1. Личные, народные и национальные праздники.
2. Изготовление сувенира в технике ДПИ.
3. Интерьер жилой комнаты.
4. Выбор профессии.

Дизайн пришкольного участка - 2 часа

**Распределение часов рабочей программы
5 класс**

№ п\п	Название раздела, темы	Кол-во часов
1	Вводная часть. Творческая проектная деятельность	2
2	Интерьер кухни, столовой	3
3	Кулинария	14
4	Создание изделий из текстильных материалов	25
5	Рукоделие. Художественные ремёсла	12
6	Творческие проекты	6
7	Дизайн пришкольного участка	6
	ИТОГО:	68

6 класс

№ п\п	Название раздела, темы	Кол-во часов
1	Вводная часть.	2
2	Кулинария	6
3	Основы чертёжной грамотности	4
4	Создание изделий из текстильных материалов	28
5	Рукоделие. Художественные ремёсла	8
6	Технология ведения дома	4
7	Творческие проекты	8
8	Уход за одеждой и обувью	4
9	Дизайн пришкольного участка	4
	ИТОГО:	68

7 класс

№ п\п	Название раздела, темы	Кол-во часов
1		2
2	Кулинария	6
3	Основы чертёжной грамотности	4
4	Создание изделий из текстильных материалов	34
5	Рукоделие. Художественные ремёсла	6
6	Технология ведения дома	2
7	Творческие проекты	10
8	Дизайн пришкольного участка	4
	ИТОГО:	68

8 класс

№ п\п	Название раздела, темы	Кол-во часов
1	Вводная часть.	2
2	Семейная экономика	5
3	Современное производство и профессиональное самоопределение	5
4	Основы чертёжной грамотности	8
5	Создание изделий из текстильных материалов	2
6	Рукоделие. Художественные ремёсла	34
7	Технология ведения дома	4
8	Творческие проекты	4
9	Дизайн пришкольного участка	4
	ИТОГО:	68

Календарно-тематический план

5 класс

№ урока	Подраздел/тип урока	Тема урока	по плану	фактически
1	<i>Введение</i>	Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности. Содержание предмета.		
2		Творческая проектная деятельность		
		Технологии ведения дома (3 ч.)		
3		Интерьер и планировка кухни-столовой.		
4	<i>Пр.р.</i>	«Планировка кухни» с.19		
5		Бытовые электроприборы на кухне		
Культура питания (14 часов)				
6		Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни.		
7		Физиология питания.		
8		Технология приготовления бутербродов .		
9		Технология приготовления горячих напитков.		
10		Технология приготовления блюд из круп, бобовых.		
11		Технология приготовления блюд из макаронных изделий.		
12		Технология приготовления блюд из овощей и фруктов		
13		Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов		
14		Тепловая кулинарная обработка овощей		
15		Технология приготовления блюд из вареных овощей.		
16		Блюда из яиц.		
17		Технология приготовления блюд из яиц..		
18		Сервировка стола. Правила		

		поведения за столом.		
19		Творческий проект по разделу «Кулинария»		
Создание изделий из текстильных материалов (25 часов)				
20	<i>Элементы материаловедения</i>	Производство текстильных материалов		
21	<i>Пр.р</i>	Определение направления ДН. Определение лицевой стороны ткани. С.88		
22		Текстильные материалы и их свойства		
23	<i>Пр.р</i>	«Образец полотняного переплетения»		
24	<i>Конструирование швейных изделий</i>	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.		
25	<i>Пр.р</i>	«Снятие мерок» с.105/1/ ,		
26		Особенности построения выкроек		
27	<i>Пр.р</i>	«Изготовление выкроек» » с.106/2/		
28	<i>Раскрой швейного изделия</i>	Особенности раскладки выкроек на ткани		
29	<i>Пр.р</i>	«Раскрой швейного изделия» с.111		
30	<i>Швейные ручные работы</i>	Понятие о стежке, строчке, шве.		
31	<i>Пр.р</i>	«Изготовление образцов ручных работ» с. 118		
32		Основные операции при ручных работах.		
33	<i>Пр.р</i>	«Обметывание, заметывание, сметывание» с.118 /3/		
34	<i>Элементы машиноведения</i>	Подготовка швейной машины к работе		
35	<i>Пр.р</i>	«Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»		
36		Приемы работы на швейной машине		
37	<i>Пр.р</i>	«Выполнение машинных строчек»		
38	<i>Пр.р.</i>	«Изготовление образцов машинных работ» /Виды швов/ с.130		
39		Технология изготовления швейных изделий.		
40	<i>Пр.р</i>	«Обработка боковых срезов фартука». С.87		
41	<i>Пр.р</i>	«Обработка нижнего среза фартука». С. 140		
42	<i>Пр.р</i>	««Обработка верхнего среза фартука». С. 139»		

43		Влажно-тепловая обработка ткани. С. 131		
44	Пр.р	« Проведение ВТО изделия» с.134		
Художественные ремесла (12 часов)				
45	<i>Рукоделие.</i>	Декоративно-прикладное искусство./ вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество./		
46	<i>Пр.р.</i>	«Выполнение декоративной росписи изделия»		
47		Орнамент. Символика в орнаменте		
48	<i>Пр.р.</i>	Создание графической композиции		
49		История создания изделий из лоскута. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре.		
50	<i>Пр.р.</i>	Изготовление образцов лоскутных узоров. С.176		
51		Технология изготовления лоскутного изделия.		
52	<i>Пр.р.</i>	Декоративная отделка изделий. Оконтмовочная полоса.		
	<i>вязание</i>	«Вязание спицами» (4 ч.)		
53		Вязание спицами узоров из лицевых петель.		
54	<i>Пр.р.</i>	«Платочная вязка»,		
55	.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель		
56	<i>Пр.р</i>	«Лицевая гладь».		
Творческие проектные работы (6 часов)				
57-58		Познавательные сведения к творческому проекту. Этапы выполнения проекта		
59-60		Организационно-подготовительный этап.. Технологический этап		
61-62		Заключительный этап. Реклама и защита проекта		
		Дизайн пришкольного участка (6 часов)		
63-64		Создание микроландшафта. Выполнение эскиза.		
65-66		Технология выращивания цветочно-декоративных культур.		
67-68		Цветочные культуры для клумб.		

--	--	--	--	--

6 класс *

№ урока	Подраздел/тип урока	Тема урока	по плану	фактически
1	<i>Введение</i>	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Содержание и задачи курса.		
2		Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Содержание и задачи курса.		
Культура питания (6 часов)				
3		Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Минеральные вещества.		
4		Блюда из молока и кисломолочных продуктов.		
5		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа «Разделка рыбы».		
6		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Макароны с сыром»		
7		Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практическая работа «Приготовление блинчиков и компота»		
8		Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.		
Основы чертёжной грамотности(4 часа)				
9		Чертёж детали..		
10	<i>Пр.р</i>	«Чертёж призматической детали», «Чертёж детали формы вращения»		
11		Сборочный чертёж.		
12	<i>Пр.р.</i>	«Сборочный чертёж угольника»		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 часов)				
13	<i>Элементы материаловедения</i>	Натуральные волокна животного происхождения. Свойства тканей.		
14	<i>Пр.р</i>	«Определение сырьевого состава тканей » с.61		
15		Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения. Дефекты ткани.		

16	<i>Пр.р</i>	«Выполнение макета саржевого, сатинового переплетений». С.13,14		
17		Лицевая и изнаночная стороны тканей. Свойства тканей.		
18	<i>Пр.р</i>	«Определение лицевой и изнаночной сторон тканей». С.17		
19	<i>Элементы машиноведения</i>	Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки.		
20	<i>Пр.р.</i>	«Регулировка качества машинной строчки» с.24		
21		Устройство и установка машинной иглы. Уход за швейной машиной.		
22	<i>Пр.р.</i>	«Подбор и установка машинной иглы » с.29		
23		Технология машинных работ. С.84		
24	<i>Пр.р</i>	«Изготовление образцов машинных швов»\88\		
		Конструирование и моделирование швейного изделия/16 ч./		
25	<i>Технология изготовления швейных изделий.</i>	Одежда и требования к ней. Снятие мерок.		
26	<i>Пр.р</i>	«Снятие мерок для построения чертежа юбки» с.68		
27		. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий		
28	<i>Пр.р</i>	«Построение чертежа прямой юбки.» с.45		
29		Конструирование и моделирование юбок.		
30	<i>Пр.р</i>	«Моделирование прямой юбки» с.69		
31		Технологическая последовательность изготовления швейного изделия. /юбки/		
32	<i>Пр.р</i>	«Раскладка лекал деталей юбки на ткани и раскрой» с.80		
33		Выполнение образцов поузловой обработки деталей юбки.		
34	<i>Пр.р</i>	«Обработка вытачек» с.99		
35	<i>Пр.р</i>	«Обработка односторонней складки» с.93		
36	<i>Пр.р</i>	«Обработка встречной складки» с.94		
37	<i>Пр.р</i>	«Обработка застежки-молнии в		

		боковом шве юбки» с.91		
38	<i>Пр.р</i>	«Обработка пояса, обработка верхнего среза юбки притачным поясом» с.100		
39	<i>Пр.р</i>	«Обработка нижнего среза юбки» с.101		
40	<i>Пр.р</i>	«Обработка петли и пришивание пуговицы» с.101		
Художественные ремесла (8 часов)				
41	<i>Рукоделие. Вышивка.</i>	Подготовка к вышивке. Счетные швы.		
42	<i>Пр.р.</i>	«Выполнение образцов вышивки» с.98		
43		Использование компьютера при вышивании.		
44	<i>Пр.р.</i>	«Вышивка крестом» с.100		
45	<i>Вязание спицами</i>	Вязание спицами. Инструменты и материалы для вязания спицами.		
46	<i>Пр.р.</i>	««Платочная вязка», «Лицевая гладь».		
47		Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.		
48	<i>Пр.р.</i>	Вязание простых узоров. Узоры: «шахматка», «рис».		
Технология ведения дома (4 часа)				
49		Освещение жилого помещения.		
50	<i>Пр.р.</i>	Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома » \11\		
51		Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр.р. «Эскиз интерьера».		
52		Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.		
Творческие проектные работы (8 часов)				
53		Этапы выполнения творческого проекта		
54	<i>Пр.р.</i>	«Разработка банка идей»		
55		Техническая эстетика изделий.		
56	<i>Пр.р.</i>	«Изготовление изделия. Перечень критериев оценки.»		
57		Техники выполнения изделий.		
58		Экономическое и экологическое обоснование проекта.		
59		Реклама и защита проекта		

60		Список рекомендуемой литературы.		
		<i>Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды./4 часа/</i>		
61		Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Уход за обувью		
62	<i>Пр.р.</i>	«Символы на маркировочных лентах одежды из шелка и шерсти.»		
63		Ремонт одежды.		
64	<i>Пр.р.</i>	«Пришивание фурнитуры.» с.116		
Дизайн пришкольного участка (4 часа)				
65		Создание микроландшафта.		
66		Выполнение эскиза.		
67		Технология выращивания цветочно-декоративных культур.		
68		Цветочные культуры для клумб.		

7 класс *

№ урока	Подраздел/тип урока	Тема урока	по плану	фактически
1	<i>Введение</i>	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Содержание и задачи курса.		
2		Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Содержание и задачи курса.		
Культура питания (6 часов)				
3		Физиология питания . Пр. р. «Определение доброкачественности продукта»		
4		Мучные изделия. Виды теста и выпечки. Пр. р. «Художественное оформление изделия».		
5		Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Пр. р. «Приготовление изделий из пресного слоеного теста».\41\		
6		Технология приготовления изделий из песочного теста. Пр. р. «Приготовление изделий из песочного теста». \42\		
7		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Пр.Р.«Приготовление сладких блюд и напитков». \47\		
8		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет . Творческий проект «Праздничный сладкий стол». \52\		
Основы чертежной грамотности(4 часа)				
9		Конструкторская документация. Технологическая документация.		
10	<i>Пр.р</i>	Разработка конструкции и выполнение чертежа изделия, заполнение спецификации.		
11		Технологическая документация.		
12	<i>Пр.р.</i>	Разработка и составление технологической карты на изготовление изделия.		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 часа)				

13-14	<i>Элементы материаловеден. Пр.р.</i>	Химические волокна.. «Определение состава тканей и изучение их свойств» с.50		
15-16	<i>Пр.р.</i>	Уход за одеждой из химических волокон «Изучение символов по уходу за текстильными изделиями» с.58		
17-18	<i>Пр.р.</i>	Швейная машина и приспособления к ней. «Применение зигзагообразной строчки» с.61		
19		Машинные швы		
20	<i>Пр.р.</i>	«Выполнение образцов машинных швов»с.76		
<i>Конструирование и моделирование плечевых изделий</i>				
21		Силуэт и стиль в одежде.		
22	<i>Пр/р</i>	«Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия» с.85		
23		Построение основы чертежа плечевого изделия.		
24	<i>Пр.р.</i>	«Построение чертежа основы плечевого изделия. » с.92		
25		Моделирование плечевого изделия.		
26	<i>Пр.р.</i>	«Разработка модели плечевого изделия на основе чертежа с цельнокроеным рукавом.»		
27		Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек		
28	<i>Пр.р.</i>	«Получение выкройки швейного изделия и подготовка ее к раскрою» с. 103		
29	<i>Технология изготовления швейного изделия./плечевого изделия/</i>	Технология изготовления плечевого изделия.		
30	<i>Пр.р.</i>	«Выполнение раскроя изделия»		
31		Дублирование деталей		
32	<i>Пр.р.</i>	«Дублирование деталей клеевой прокладкой» с. 109.		
33		Подготовка изделия к примерке		

34	<i>Пр.р.</i>	«Проведение примерки и устранение дефектов» с. 117		
35		Выполнение образцов поузловой обработки деталей плечевого изделия.		
36	<i>Пр.р.</i>	«Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов.» с.119		
37		Обработка срезов подкройной обтачкой.		
38	<i>Пр.р.</i>	«Выполнение обработки срезов подкройной обтачкой.»		
39		Обработка срезов косой бейкой.		
40	<i>Пр.р.</i>	«Выполнение обработки срезов косой бейкой.» с. 125		
41		Обработка боковых срезов.		
42	<i>Пр.р.</i>	«Выполнение обработки боковых срезов.» с. 127		
43		Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.		
44	<i>Пр.р.</i>	«Выполнение обработки горловины и борта. Обработка отрезного изделия.» с. 128		
45		Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.		
46		«Выполнение обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.» с. 130		
Художественные ремесла (4 часа)				
47	<i>Рукоделие.</i>	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком.		
48	<i>Пр.р.</i>	«Вывязывание столбика без накида различными способами» с.149		
49		Вязание по кругу.		
50	<i>Пр.р.</i>	«Выполнение плотного вязания по кругу» с. 152		
51		Вязание спицами. Инструменты и материалы для вязания спицами.		
52	<i>Пр.р.</i>	«Образцы ажурной вязки ».		
Технология ведения дома (2 часа)				
53		Роль комнатных растений в интерьере квартиры. Уход за комнатными растениями.		
54	<i>Пр.р.</i>	«Перевалка /пересадка/ комнатных растений». С.157		
Творческие проектные работы (10 часов)				

55		Этапы выполнения творческого проекта .Поисковый этап.		
56	<i>Пр.р.</i>	« Разработка дизайнерской задачи »		
57		Технологический этап.		
58	<i>Пр.р.</i>	Разработка конструкции и технологии изготовления изделия.		
59		Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.		
60	<i>Пр.р.</i>	«Изготовление изделия».		
61		Заключительный этап.		
62	<i>Пр.р.</i>	Контроль и испытание готового изделия		
63		Оформление портфолио. Подготовка к защите творческого проекта		
64	<i>Пр.р.</i>	Реклама и защита творческого проекта		
Дизайн пришкольного участка (4 часа)				
65-66		Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. Т.Б		
67-68		Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки.		
Рез. вр.		Цветочные культуры для клумб.		

8 класс

№ урока	Подраздел/тип урока	Тема урока	по плану	фактически
1-2	<i>Введение</i>	Содержание и задачи курса «Технология». Инструктаж по технике безопасности.		
Семейная экономика (5 часов)				
3		Я и наша семья. Потребности семьи.		
4		Предпринимательство в семье		
5		Технология построения семейного бюджета		
6		Технология совершения покупок		

7		Технология ведения бизнеса		
Современное производство и профессиональное самоопределение (5 часов)				
8		Профессиональное образование		
9		Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение		
10		Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении		
11		Психические процессы, важные для профессионального самоопределения		
12		Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.		
Основы чертежной грамотности(8 часов)				
13		Понятие об эскизах, схемах. Проекция. Правила оформления эскизов, схем		
14	<i>Пр.р</i>	Выполнение эскиза объемной детали		
15		СЕЧЕНИЕ И РАЗРЕЗЫ Понятие о сечениях и разрезах. Проекция. Правила оформления чертежа с разрезом.		
16	<i>Пр.р</i>	Выполнение чертежа объемной детали с разрезом.		
17		СБОРОЧНЫЕ ЧЕРТЕЖИ Понятие о сборочных чертежах. Проекция. Правила оформления сборочных чертежей.		
18	<i>Пр.р</i>	Выполнение сборочного чертежа		
19		Построение третьей проекции по двум заданным		
20	<i>Пр.р.</i>	Моделирование по чертежу».		
Создание изделий из текстильных материалов (2 часа)				
21	<i>Элементы материаловедения</i>	Синтетические волокна. Практическая работа		
22	<i>Пр.р.</i>	Определение ткани сложных структур		
Художественные ремесла (34 часа)				
23	<i>Рукоделие.</i>	Художественное творчество		
24-25	<i>Пр.р.</i>	«Изготовление декоративных рамок.» с.34		
26		Художественная вышивка.		

27	<i>Пр.р.</i>	Подготовка к вышивке. С.34-38		
28		Техника владимирского шитья. С.39		
29-30	<i>Пр.р.</i>	«Вышивка в технике владимирского шитья.» с.40		
31		Белая гладь. С.41		
32-33	<i>Пр.р.</i>	«Вышивка в технике белой глади.» с.44		
34		Атласная и штриховая гладь. С. 45		
35-36	<i>Пр.р.</i>	«Вышивка атласной /штриховой/ гладью.» с.46-47		
37		Швы «узелки » и «рококо».		
38-39	<i>Пр.р.</i>	«Вышивка швом «узелки » » с.50		
40		Двусторонняя гладь		
41-42	<i>Пр.р.</i>	«Вышивка в технике двусторонней глади » с.51		
43		Художественная гладь		
44-45	<i>Пр.р.</i>	«Вышивка в технике художественной глади » с.51		
46-47	<i>Пр.р.</i>	Вышивание натюрморта. С.54		
48-49	<i>Пр.р.</i>	Вышивка пейзажа. С. 56		
50-51	<i>Пр.р.</i>	Домашний компьютер в вышивке. С.57		
52		Основные приемы вязания полотна крючком		
53	<i>Пр.р.</i>	Кружева и прошвы		
54		Вязание кружева из мотивов		
55-56	<i>Пр.р.</i>	Творческий проект «салфетка для чая»		
Технология ведения дома (4 часа)				
57		Ремонт помещений.		
58	<i>Пр.р.</i>	«Подбор строительно-отделочных материалов».		
59		Витражи, мозаика, фрески в интерьере.		

60	<i>Пр.р</i>	«Эскиз декоративного украшения интерьера».		
Творческие проектные работы (4 часа)				
61-62		Проектирование как сфера профессиональной деятельности. С.5 Творч. проект «Дом будущего» /96/		
63-64		Последовательность проектирования. С.6 Творч. проект «Мой профессиональный выбор» 144		
Дизайн пришкольного участка (4 часа)				
65-66		Стили садово-паркового искусства		
67-68		Особенности ландшафтного дизайна. /эскиз озеленения участка/		