

Приложение № 17
к основной общеобразовательной
программе –
образовательной программе
среднего общего образования
МАОУ СОШ № 20
(утверждена приказом
от 26.08.2016 г. № 140)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ (ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД)»
5-8 КЛАСС

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

К личностным результатам изучения учебного предмета на уровне основного общего образования относятся:

У выпускника будут сформированы	Выпускник получит возможность для формирования
<ul style="list-style-type: none"> • ответственное отношение к учению, готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, • ценности здорового и безопасного образа жизни; • основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, опыту экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях; • ценности семейной жизни, осознанное отношение к семье в жизни человека и общества, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи; • основы эстетического сознания через творческую деятельность эстетического характера, способствующую освоению художественного наследия народов России и мира. 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>готовности к самообразованию и самовоспитанию;</i> • <i>компетенции к обновлению знаний в различных видах деятельности;</i> • <i>устойчивой мотивации к реализации ценностей здорового и безопасного образа жизни;</i> • <i>ценностных ориентаций соответствующих современному уровню экологической культуры;</i> • <i>готовности к принятию и освоению семейных традиций принятых в обществе;</i> • <i>эстетического вкуса как основы ценностного отношения к культурному достоянию .</i>

Метапредметные результаты:

Универсальные учебные действия	Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
Регулятивные универсальные учебные действия	<ul style="list-style-type: none"> • целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную; • анализу условий достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале; • планированию путей достижения цели; • самостоятельно контролировать своё время и управлять им; • самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации; • соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;</i> • <i>при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;</i> • <i>осуществлять познавательную рефлексю в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;</i> • <i>адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;</i> • <i>прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.</i>

	<p>способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> • основам самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. 	
<p>Коммуникативные универсальные учебные действия</p>	<ul style="list-style-type: none"> • устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор; • задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром; • осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь; • организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы; • осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать; • работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми; • использовать информационно-коммуникационные технологии. <p><u>В области ИКТ компетентности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ, в частности учитывающие специфику работы с различными экранами. • Создавать различные геометрические объекты с использованием возможностей специальных компьютерных инструментов; • создавать диаграммы различных видов (алгоритмические, концептуальные, классификационные, организационные, родства и др.) в соответствии с решаемыми задачами; • Использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска; • использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги для поиска необходимых книг; • искать информацию в различных базах данных, создавать и заполнять базы данных, в частности использовать различные определители. 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>учитывать разные интересы и обосновывать собственную позицию;</i> • <i>брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);</i> • <i>оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;</i> • <i>устраивать групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;</i> • <i>в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять инициативу для достижения этих целей.</i> <p><u>В области ИКТ компетентности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.</i> • <i>Проектировать дизайн сообщений в соответствии с задачами и средствами доставки;</i>
<p>Познавательные универсальные учебные</p>	<ul style="list-style-type: none"> • основам реализации проектно-исследовательской деятельности; • основам реализации ИКТ-компетентности; 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>ставить проблему, аргументировать её актуальность;</i> • <i>выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий,</i>

<p>действия</p>	<ul style="list-style-type: none"> • создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач; • осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; • давать определение понятиям; • осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций; • объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования; • применять экологическое мышление в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. 	<p><i>процессов, объектов;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>организовывать исследование с целью проверки гипотез;</i> • <i>делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации;</i> • <i>осознанно осуществить выбор профессии на основе полученных знаний и сформированных умений.</i>
------------------------	---	--

Предметными результатами являются:

<p>п. ФГО С ООО</p>	<p>Требования к результатам освоения ООП ООО (ФГОС ООО)</p>	<p>Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса (уточнение и конкретизация)</p>
<p>11.9.</p>	<p>Технология <u>Технология</u> 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда; 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации; 4) формирование умений устанавливать</p>	<p><u>Технология (обслуживающий труд)</u> Технологии ведения дома Выпускник научится: • распределять рационально семейный бюджет; • оформлять домашний интерьер и поддерживать уют в доме; • пользоваться электроприборами с учетом техники безопасности <i>Выпускник получит возможность научиться:</i> • <i>разбираться и анализировать технические характеристики бытовых электроприборов.</i> Кулинария Выпускник научится: • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <i>Выпускник получит возможность научиться:</i> • <i>составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</i> • <i>выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;</i> • <i>применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;</i> • <i>экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда,</i></p>

<p>взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;</p> <p>5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;</p> <p>6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.</p>	<p><i>сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;</i> • <i>выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</i> <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p> <p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</i> • <i>выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</i> <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;</i> • <i>использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;</i> • <i>выполнять художественную отделку швейных изделий;</i> • <i>изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;</i> • <i>определять основные стили в одежде и современные направления моды.</i> <p>Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности</p> <p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</i> • <i>представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</i> <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</i> • <i>осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</i> <p>Современное производство и профессиональное самоопределение</p> <p>Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.</p> <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>планировать профессиональную карьеру;</i>
---	--

- | | | |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности. |
|--|--|--|

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

5 КЛАСС

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

Тема 1. 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, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 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 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок,

длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа: Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 4. 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 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 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 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 6. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (8 ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы

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

Раздел II. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (10 ч)

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

Раздел III. Кулинария (20 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (4 ч) Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

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

Практические работы

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

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

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 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

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). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта 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.

Примерный перечень блюд

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

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

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

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

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.

Примерный перечень блюд

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

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

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

Практические работы

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

6 КЛАСС

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

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения,

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

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

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

Практические работы

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

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 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

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 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (10 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.

Раздел II. Технология ведения дома (4 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

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

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

Практические работы

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

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

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.

Практические работы

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

Раздел III. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (10 ч)

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

Раздел IV. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

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

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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 пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.).

Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка 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. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшенные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

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

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

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

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

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

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.

5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

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.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости.

Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

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

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

Практические работы

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

7 КЛАСС

Раздел I. Кулинария (8 ч)

Тема 1. Физиология питания. Т/Б при работе на кухне.(1 ч)

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. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.

Тема 2. Изделия из теста: пельмени и вареники (1 ч)

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. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий путем внесения в тесто. Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой.

Тема 3. Блины и оладьи (1 ч)

Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Тема 4. Изделия из теста (дрожжевое; слоёное и песочное).(2 ч)

Изделия из дрожжевого безопарного теста. Виды дрожжевого теста. Рецептура дрожжевого безопарного теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортность муки. Определение качества дрожжей. Приготовление дрожжевого безопарного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий. Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе. Составление рецептурного альбома блюд из теста.

Изделия из пресного и слоеного теста. Рецептура пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, кислоты, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста (температура теста, конечная толщина пласта). 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. Роль пищевой соды в ароматизированном песочном тесте. Формование печенья из ароматизированного песочного теста.

Тема 5. Обработка фруктов и ягод .(3 ч)

Муссы и желе. Механическая обработка фруктов и ягод. Назначение и правила механической обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.) Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод.

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.) Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка. Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформление десертных блюд

Компоты и кисели. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых

фруктов и ягод. Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке фруктов и ягод.

Варенье, джем, повидло. Мармелад, цукаты. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья. Определение времени сбора фруктов и ягод.

Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения. Расчёт количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод

Освоение новых технологических операций заготовки продуктов. Соблюдение санитарно_гигиенических правил.

Заготовка и хранение фруктов и ягод. Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой.

Подготовка тары. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья). Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. 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). Посуда и приспособления для механической обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и для закладки их на хранение. Выполнение безопасных приёмов работы с горячими жидкостями

Раздел II. Изготовление изделий из текстильных и подделочных материалов (14 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения (1 ч)

Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Преимущества и недостатки различных способов соединения деталей. Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.), особенности их использования в швейных машинах.

Химические и натуральные красители. Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований.

Тема 2. Элементы машиноведения (1 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип обработки изделий. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

Практическая работа: Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Обработка петель. Виды неполадок в работе швейной машины. Причины неполадок и способы их устранения. Выполнение безопасных приемов труда

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

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно - нормальная фигура. Отклонения от условно - нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая т. д.). Зрительная иллюзия. Изучение основ композиции костюма. Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма.

Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Практическая работа: Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Работа в группе.

Практическая работа: Способы моделирования рукавов и цельнокроеных воротников. Виды рукавов и воротников в зависимости от силуэта и пропорции в одежде. Создание новых форм рукавов и воротников на основе их чертежей. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека (цвет волос, глаз, кожи и т. д.). Выбор ткани и художественной отделки изделия. Оформление воротника и рукавов в народной одежде. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)

Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия (9 ч)

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

рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Практическая работа: Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание).

Практическая работа: Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.

Практическая работа: Обработки косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом; обработки плечевых срезов тесьмой.

Практическая работа: Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей кроя.

Практическая работа: Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно - тепловой обработки изделия.

Практическая работа: Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Контроль качества готового изделия.

Раздел III. Декоративно — прикладное творчество (6 ч)

Тема 1. Рукоделие (6 ч)

Вязание крючком. Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель. Технология выполнения петель. Вязание по кругу.

Практическая работа: Изготовление образцов, вязанных крючком. Работа с журналами мод.

Плетение макраме. Краткие сведения из истории макраме. Знакомство с возможностями данной техники. Инструменты, приспособления, материалы для плетения.

Практическая работа: Приемы плетения узлов и узоров. Крепление нити на основе различными способами. Основные узлы и узоры. Технология выполнения основных узлов.

Практическая работа: Определение длины нити. Отделка готового изделия. Выполнение творческих проектов. Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях.

Практическая работа: Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Выполнение эскиза изделия для плетения. Подбор материала и конструктивных деталей. Подбор узора и декоративных элементов. Расчет количества и длины нитей по образцу. Изготовление декоративного изделия в технике макраме. Выполнение эскизов скатерти с бахромой, штор и абажура в технике макраме.

Раздел IV. Технология ведения дома (2 ч)

Тема 1. Технология ведения дома (1 ч)

Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, полках, полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т. п.

Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений. Уход за комнатными растениями

Тема 2. Электротехнические работы (1 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения. Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре

Раздел V. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (4 ч)

Творческие проекты. Написание проекта.

Практическая работа: Работа над проектом Подготовка и проведение презентация проекта.

8 КЛАСС

Раздел I. Кулинария (8 ч)

Тема 1. Физиология питания (1 ч)

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы диетического питания. Влияние характера пищи на течение различных болезней. Особенности технологии приготовления диетических блюд. Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний. Составление меню диетического питания. Приготовление диетических блюд

Тема 2. Блюда из птицы (1 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Содержание жиров в мясе домашней птицы. Способы определения качества птицы (по состоянию и цвету кожи, цвету жира, запаху и др.). Кулинарное использование птичьих потрохов. Котлеты из птицы.

Тема 3. Механическая обработка птицы (1 ч)

Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке домашней птицы. Способы ощипывания кур, гусей, уток. Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы. Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчет калорийности приготовленных блюд

Тема 4. Технология приготовления блюд из домашней птицы (1 ч)

Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления блюд из птицы и способы определения готовности. Посуда и оборудование для тепловой обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Тема 5. Блюда национальной кухни (1 ч)

Факторы, влияющие на особенность национальной кухни. Особенности русской кухни. Кавказская кухня — приготовление шашлыка. Украинская кухня - приготовление борща. Русская кухня - приготовление щей. Работа в группе.

Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета.

Тема 6. Сервировка стола. Правила этикета (1 ч)

Сервировка стола к обеду. Столовые приборы. Оформление стола. Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.). Выполнение эскизов оформления стола к обеду.

Тема 7. Заготовка продуктов (1 ч)

Консервирование плодов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Механическая обработка фруктов и ягод (чистка, нарезка, мойка, укладка в банки). Подготовка плодов и ягод к консервированию.

Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования.

Посуда и оборудование для консервирования. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах.

Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчёт количества сахара.

Тема 8. Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров (1 ч)

Особенности упаковки пищевых продуктов. Содержание информации на этикетке продуктов (наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки). Штриховой код. Правила его чтения. Экомаркировка, экологические знаки. Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел II. Изготовление изделий из текстильных и поделочных материалов (11 ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование поясного изделия (5 ч)

Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX—XX вв. Современные направления в одежде. Анализ особенностей фигуры человека различных типов.

Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Деление одежды по половозрастным признакам и размерам. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно - нормальная фигура. Отклонения от условно - нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая и т. д.). Индивидуальный и массовый пошив одежды.

Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия, правила их измерения и условные обозначения. Значимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.

Практическая работа: Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.

Практическая работа: Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.

Практическая работа: Моделирование воротников и рукавов. Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Изучение традиций оформления одежды своего региона.

Практическая работа: Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою.

Тема 2. Технология изготовления изделия (6 ч)

Технология изготовления швейного изделия.

Практическая работа: Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани.

Практическая работа: Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.

Практическая работа: Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.

Практическая работа: Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Практическая работа: Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно - тепловой обработки изделия.

Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

Раздел III. Декоративно — прикладное творчество (8 ч)

Тема 1. Рукоделие . (Валяние)

Тема 2. Презентация по теме.

Тема 3. Изготовление изделия.

Тема 4. Организация рабочего места.

Тема 5. Выполнение работы в технике валяния.

Тема 6. Выполнение безопасных приёмов труда.

Тема 7. Оформление работы.

Тема 8. Защита изделия.

Знакомство с историей валяния. Выполнение работ в технике валяния. Оформление интерьера детской комнаты.

Практическая работа: Поиск и презентация информации об истории валяния.

Практическая работа: Организация рабочего места. Выполнение эскиза изделия.

Практическая работа: Изготовление изделия в технике валяния.

Практическая работа: Выполнение безопасных приёмов труда.

Раздел IV. Технология ведения дома (2ч)

Тема 1. Бюджет семьи (1 ч)

Рациональное планирование расходов семьи. Право потребителя. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Анализ расходов своей семьи.

Основное содержание и виды деятельности учащихся при ремонтных работах.

Тема 2. Электротехнические работы (1 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов.

Раздел V. Современное производство и профессиональное самоопределение (1 ч)

Сферы производства и разделение труда. Сферы и отрасли современного 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. Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников.

Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с различными видами профессий Уральского региона. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Экскурсии на промышленные предприятия города.

Практическая работа: Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Раздел VI. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (4 ч)

Работа над проектом. Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования.

Практическая работа: Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

5 класс

Тема урока	Виды деятельности
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38ч.)	
<i>Элементы материаловедения (4ч.):</i> Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей. Свойства тканей	Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в ткани. Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Работа в группе Оформление результатов исследований
<i>Элементы машиноведения(6ч):</i>	Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах.

<p>Виды машин. Бытовая универсальная швейная машина.</p> <p>Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей.</p> <p>Выполнение машинных строчек.</p>	<p>Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.</p> <p>Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины</p>
<p><i>Ручные работы (2 ч)</i></p>	<p>Выполнение ручных и машинных стежков.</p> <p>Изготовление салфетки с помощью стежков.</p> <p>Отработка навыков выполнения новых технологических операций.</p> <p>Анализ допущенных ошибок</p>
<p><i>Конструирование и моделирование рабочей одежды(6 ч):</i></p> <p>Виды фартуков. Фигура человека и ее измерения.</p> <p>Построение чертежа в масштабе 1:4.</p> <p>Моделирование фартука.</p> <p>Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p>Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия.</p> <p>Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.</p> <p>Построение чертежа фартука в Масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою</p>
<p><i>Технология изготовления одежды (12 ч):</i></p> <p>Конструкция машинного шва. Технология выполнения.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.</p> <p>Обработка фартука.</p> <p>Обработка карманов, фартука.</p> <p>Сборка изделия.</p> <p>Контроль и оценка качества изделия.</p>	<p>Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>

<p>Рукоделие. Художественные ремесла(8 ч): Виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. (2ч)</p> <p>Технология выполнения вышивальных швов.(4ч)</p> <p>Свободная вышивка по контуру узора.(2ч)</p>	<p>Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона.</p> <p>Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ.</p> <p>Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам.</p> <p>Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям.</p> <p>Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России. Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру.</p> <p>Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки. Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группе</p>
<p>Технологии исследовательской опытнической и проектной деятельности (10 ч)</p>	
<p>Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта (2 ч.)</p>	<p>Поиск идей решения поставленной задачи.</p> <p>Расчет затрат на изготовление швейного изделия.</p> <p>Выбор оптимального варианта выполнения проекта.</p>
<p>Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта (4 ч.)</p>	<p>Использование необходимой литературы. Подбор необходимого для выполнения идеи</p>
<p>Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) (2 ч.)</p>	<p>Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия.</p>
<p>Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) (2 ч.)</p>	<p>Оценивание выполненной работы и ее защита</p>
<p>Кулинария (20 ч)</p>	
<p>Физиология питания (2 ч.)</p>	<p>Изучение основ физиологии питания человека.</p> <p>Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов.</p> <p>Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов</p>
<p>Санитария и гигиена. Санитарные требования к помещению кухни, соблюдение санитарных правил (2 ч.)</p>	<p>Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы</p>

	кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря
Интерьер кухни, столовой. (4 ч.) Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни.	Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой
Сервировка стола (2 ч.)	Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в группе
Бутерброды, горячие напитки (2 ч.)	Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канане в жарочном шкафу или тостере. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Работа в группе
Блюда из яиц. (2 ч.) Оформление готовых блюд.	Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам. Работа в группе
Блюда из овощей (4 ч.): Виды овощей. Способы кулинарного использования. Приготовление блюд из вареных овощей.	Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Обсуждение способов экономного расходования продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Отработка точности и координации движений при выполнении приемов нарезки. Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей. Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.). Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Расчет калорийности приготовленных блюд. Работа в группе. Формирование деловых уважительных культурных отношений со всеми членами бригады
Заготовка продуктов (2 ч.) Способы приготовления домашних запасов	Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Обсуждение способов закладки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, кореньев, зелени,

лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике

6 класс

Тема урока	Виды деятельности
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)	
Элементы материаловедения – 2 ч. Натуральные волокна растительного происхождения	Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований
Элементы машиноведения – 4 ч. Регуляторы швейной машины Подбор игл. Уход за машиной.	Поиск и презентация информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции бытовой швейной машины. выявление в ней механизмов преобразования движения. Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др. Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины. Выполнение безопасных приемов труда.
Конструирование и моделирование изделия – 8 ч. Снятие мерок. Запись результатов. Построение основы чертежа. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.
Технология изготовления изделия – 14 ч.	Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов.

<p>Раскладка и раскрой ткани.</p> <p>Прокладывание контрольных линий на деталях.</p> <p>Обработка деталей кроя.</p> <p>Сметывание деталей кроя.</p> <p>Проведение примерки.</p> <p>Стачивание деталей изделия.</p> <p>Окончательная отделка и ВТО.</p>	<p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани.</p> <p>Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>
<p>Рукоделие – 10 ч.</p> <p>Изготовление шаблонов.</p> <p>Изготовление швейного изделия.</p> <p>Изготовление изделия.</p> <p>Изготовление изделия.</p> <p>Выполнение композиции.</p>	<p>Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора.</p> <p>Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.</p> <p>Обсуждение наиболее удачных работ.</p> <p>Работа в группе.</p> <p>Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.</p> <p>Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Организация рабочего места. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.</p> <p>Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блестки.</p> <p>Художественная вышивка блузки бисером и блестками. Организация выставки, обсуждение лучших работ. Работа в группе</p>
<p>Технология ведения дома (4 ч)</p>	
<p>Уход за одеждой и обувью – 2 ч.</p>	<p>Ремонт одежды накладной заплатой.</p> <p>Удаление пятен с одежды</p>
<p>Бытовые электроприборы.- 2ч.</p>	<p>Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии.</p> <p>Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p>Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
<p>Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности</p>	

(10 ч)	
Тематика. Подготовительный этап – 2 ч. Выбор оборудования, инструментов . Технологическая последовательность – 2 ч. Технологический этап (конструирование, моделирование) – 2 ч. Технология изготовления – 2 ч. Заключительный этап – 2 ч.	Подбор и презентация проекта
Кулинария (16 ч)	
Физиология питания – 2 ч.	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов.
Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4ч)	Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюда из творога. Работа в группе. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.
Блюда из круп и макаронных изделий – 2 ч.	Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.
Блюда из рыбы и продуктов моря -2 ч.	Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. Освоение безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе.
Сервировка стола -2 ч.	Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Работа в группе.

	Выполнение проекта «Праздничный стол».
Приготовление обеда в походных условиях – 2 ч.	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля качества природной воды. Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению. Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях. Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.
Заготовка продуктов - 2 ч.	Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты. Работа в группе.

7 класс

Тема урока	Виды деятельности
Кулинария (8 ч).	
Физиология питания	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. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.
Изделия 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. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий путем внесения в тесто. Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой.
Блины и оладьи.	Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.
Изделия из теста: дрожжевое	<i>Изделия из дрожжевого безопасного теста.</i> Виды дрожжевого теста. Рецепттура дрожжевого безопасного теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортность муки. Определение качества дрожжей. Приготовление дрожжевого безопасного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий. Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста.

	<p>Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе. Составление рецептурного альбома блюд из теста.</p>
Песочное и слоёное.	<p><i>Изделия из пресного слоеного теста.</i> Рецептура пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, кислоты, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.</p> <p><i>Изделия из песочного теста.</i> Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста (температура теста, конечная толщина пласта). 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. Роль пищевой соды в ароматизированном песочном тесте. Формование печенья из ароматизированного песочного теста.</p>
Обработка фруктов и ягод.	<p><i>Механическая обработка фруктов и ягод.</i> Назначение и правила механической обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.) Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод.</p>
Муссы, желе и джемы.	<p><i>Муссы и желе.</i> Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.) Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка. Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформление десертных блюд <i>Компоты и кисели.</i> Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке фруктов и ягод.</p> <p><i>Варенье, джем, повидло. Мармелад, цукаты.</i> Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья. Определение времени сбора фруктов и ягод.</p> <p>Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения. Расчёт количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод</p> <p>Освоение новых технологических операций заготовки продуктов. Соблюдение санитарно-гигиенических</p>

	правил.
Заготовка продуктов на зиму	<p>Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой.</p> <p>Подготовка тары. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья). Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. 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). Посуда и приспособления для механической обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и для закладки их на хранение. Выполнение безопасных приёмов работы с горячими жидкостями</p>
Изготовление изделий из текстильных и поделочных материалов (14 ч).	
Элементы материаловедения	<p>Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Преимущества и недостатки различных способов соединения деталей. Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.), особенности их использования в швейных машинах.</p> <p>Химические и натуральные красители. Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани.</p> <p>Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований.</p>
Элементы машиноведения	<p>Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип обработки изделий. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Обработка петель. Виды неполадок в работе швейной машины. Причины неполадок и способы их устранения. Выполнение безопасных приемов труда</p>
Конструирование	<p>Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно - нормальная фигура. Отклонения от условно - нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая т. д). Зрительная иллюзия. Изучение основ композиции костюма. Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма. Конструирование плечевого изделия.</p>

	Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.
Построение чертежа выкройки в М 1:4	<i>Практическая работа:</i> Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Работа в группе.
Моделирование	<i>Практическая работа:</i> Способы моделирования рукавов и цельнокроеных воротников. Виды рукавов и воротников в зависимости от силуэта и пропорции в одежде. Создание новых форм рукавов и воротников на основе их чертежей. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека (цвет волос, глаз, кожи и т. д.). Выбор ткани и художественной отделки изделия. Оформление воротника и рукавов в народной одежде. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)
Технология изготовления плечевого изделия (9ч)	Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. <i>Практическая работа:</i> Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание). <i>Практическая работа:</i> Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. <i>Практическая работа:</i> Обработки косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом; обработки плечевых срезов тесьмой. <i>Практическая работа:</i> Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей кроя. <i>Практическая работа:</i> Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно - тепловой обработки изделия. <i>Практическая работа:</i> Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Контроль качества готового изделия.
Декоративно — прикладное творчество (6 ч).	
Рукоделие. Вязание крючком (6ч)	<i>Вязание крючком.</i> Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель. Технология выполнения петель. Вязание по кругу. <i>Практическая работа:</i> Изготовление образцов, вязанных крючком. Работа с журналами мод.

	<p><i>Плетение макраме.</i> Краткие сведения из истории макраме. Знакомство с возможностями данной техники. Инструменты, приспособления, материалы для плетения.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Приемы плетения узлов и узоров. Крепление нити на основе различными способами. Основные узлы и узоры. Технология выполнения основных узлов.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Определение длины нити. Отделка готового изделия. Выполнение творческих проектов. Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Выполнение эскиза изделия для плетения. Подбор материала и конструктивных деталей. Подбор узора и декоративных элементов. Расчет количества и длины нитей по образцу. Изготовление декоративного изделия в технике макраме. Выполнение эскизов скатерти с бахромой, штор и абажура в технике макраме.</p>
Технология ведения дома (2 ч)	
Технология ведения дома	<p>Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, полках, полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т. п.</p> <p>Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.</p> <p>Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.</p> <p>Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений. Уход за комнатными растениями</p> <p>Творческие проекты. Написание проекта.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Работа над проектом Подготовка и проведение презентация проекта.</p>
Электротехнические работы	<p>Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения</p> <p>Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p>Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре</p>
Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (4 ч.)	
Технологии исследовательской,	Творческие проекты. Написание проекта.

8 класс

Тема урока	Виды деятельности
Кулинария (8 ч).	
Физиология питания.	Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы диетического питания. Влияние характера пищи на течение различных болезней. Особенности технологии приготовления диетических блюд. Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний. Составление меню диетического питания. Приготовление диетических блюд.
Блюда из птицы	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Содержание жиров в мясе домашней птицы. Способы определения качества птицы (по состоянию и цвету кожи, цвету жира, запаху и др.). Кулинарное использование птичьих потрохов. Котлеты из птицы.
Механическая обработка птицы	Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке домашней птицы. Способы ощипывания кур, гусей, уток. Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы. Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчет калорийности приготовленных блюд
Технология приготовления блюд из птицы	Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления блюд из птицы и способы определения готовности. Посуда и оборудование для тепловой обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.
Блюда национальной кухни	Факторы, влияющие на особенность национальной кухни. Особенности русской кухни. Кавказская кухня — приготовление шашлыка. Украинская кухня - приготовление борща. Русская кухня - приготовление щей. Работа в группе. Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета.
Сервировка стола. Правила этикета	Сервировка стола к обеду. Столовые приборы. Оформление стола. Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.). Выполнение эскизов оформления стола к обеду.
Заготовка продуктов	Консервирование плодов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и

	<p>пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Механическая обработка фруктов и ягод (чистка, нарезка, мойка, укладка в банки). Подготовка плодов и ягод к консервированию.</p> <p>Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования.</p> <p>Посуда и оборудование для консервирования. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчёт количества сахара.</p>
Упаковка и качество пищевых продуктов	<p>Особенности упаковки пищевых продуктов. Содержание информации на этикетке продуктов (наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки). Штриховой код. Правила его чтения. Экомаркировка, экологические знаки Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара.</p>
Изготовление изделий из текстильных и поделочных материалов (11ч)	
Конструирование плечевых изделий.	<p>Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX—XX вв. Современные направления в одежде. Анализ особенностей фигуры человека различных типов.</p> <p>Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Деление одежды по половозрастным признакам и размерам. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно - нормальная фигура. Отклонения от условно - нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая и т. д.).</p> <p>Индивидуальный и массовый пошив одежды.</p> <p>Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия, правила их измерения и условные обозначения. Значимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.</p>
Снятие мерок с фигуры	<i>Практическая работа:</i> Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.
Построение чертежа выкройки в М 1:4	<i>Практическая работа:</i> Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.
Моделирование.	<i>Практическая работа:</i> Моделирование воротников и рукавов. Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Изучение традиций оформления одежды своего региона.
: Расчет количества ткани на изделие	<i>Практическая работа:</i> Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою.
Технология изготовления изделия (6ч)	<p>Технология изготовления швейного изделия.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Раскладка и раскрой выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в</p>

	<p>полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Обработка изделия.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно - тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>
Декоративно — прикладное творчество (8 ч).	
<p>Рукоделие. Валяние (8ч)</p> <p><i>Тема 1.</i> Рукоделие . (Валяние)</p> <p><i>Тема 2.</i> Презентация по теме.</p> <p><i>Тема 3.</i> Изготовление изделия.</p> <p><i>Тема 4.</i> Организация рабочего места.</p> <p><i>Тема 5.</i> Выполнение работы в технике валяния.</p> <p><i>Тема 6.</i> Выполнение безопасных приёмов труда.</p> <p><i>Тема 7.</i> Оформление работы.</p> <p><i>Тема 8.</i> Защита изделия.</p>	<p>Знакомство с историей валяния. Выполнение работ в технике валяния. Оформление интерьера детской комнаты.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Поиск и презентация информации об истории валяния.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Организация рабочего места. Выполнение эскиза изделия.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Изготовление изделия в технике валяния.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Выполнение безопасных приёмов труда.</p>
Технология ведения дома (2 ч.)	
Бюджет семьи	<p>Рациональное планирование расходов семьи. Право потребителя. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.</p> <p>Анализ расходов своей семьи. Основное содержание и виды деятельности учащихся при ремонтных работах.</p>
Электротехнические работы	<p>Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.</p> <p>Виды и назначение автоматических устройств. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов.</p>
Современное производство и профессиональное образование (1 ч)	
Современное производство и профессиональное образование	<p>Сферы производства и разделение труда. Сферы и отрасли современного 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</p>

	<p>оплаты труда. Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников. Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с различными видами профессий Уральского региона. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Экскурсии на промышленные предприятия города.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.</p>
Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности (4 ч)	
<p>Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности</p>	<p>Работа над проектом. Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования.</p> <p><i>Практическая работа:</i> Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе</p>