

Краснодарский край
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 8 г.Туапсе МО Туапсинский район

УТВЕРЖДЕНО
МБОУ
решением педагогического совета
от « 8 » Туапсе _____ 20__ года
протокол № 1
Председатель _____ /С.С. Леонце/



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

Уровень образования (класс)- основное общее (5-8 класс)

Количество часов - (68 часа-2 ч. в неделю)

Учитель Ивакина Наталья Викторовна

Программа разработана на основе программы: Технология: рабочие программы.5-8 классы: учебно-методическое пособие/сост.Е.Ю. Зеленская .-М.: Дрофа, 2015 (программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» О.А.Кожина, М.: Дрофа, 2015).

1. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Выпускник научится:

Знать и расшифровывать основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

Выпускник получит возможность научиться:

рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

2.Содержание учебного предмета «Технология»

5 КЛАСС

Раздел 1. 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

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

Тема 3. Интерьер кухни, столовой (4 ч)

Основные теоретические сведения

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)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

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

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

Бутерброд со сливочным маслом и сыром.

Закрытый бутерброд с сыром или мясом.

Сэндвичи из филе жареной курицы с огурцом.

Бутерброд с мясными продуктами.

Бутерброд с сельдью и маслом.

Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

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

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

Яичница глазунья.

Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

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

Тема 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.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей.

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

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

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

Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

Салат из редьки с огурцами и сметаной.

Салат из отварной свеклы с изюмом.

Винегрет зимний постный.

Картофель отварной с маслом и зеленью.

Картофель, сваренный в молоке.

Картофель, сваренный на пару.

Тыква запеченная в духовом шкафу.
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 овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки и хранения. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

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

Практические работы

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

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

Тема 1. 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».

Тема 2. 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 3. 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 4. 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 5. Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

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

Практические работы

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

Тема 6. 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.

Раздел 3. Творческие проекты (10 ч)

1. Организация праздника (на примере дня рождения)
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувениров в технике вышивки и узелкового батика.

Резервное время (2 ч)

6 КЛАСС

Раздел 1. 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. (4ч)

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 пшеничные.
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, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

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

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

Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. 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

1. 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

1. 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 маринованы).

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

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

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

Практические работы

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

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

Тема 1. Элементы материаловедения (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 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)

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы)

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 3. Технология ведения дома (2 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 заплатками ручным и машинным способами.

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

Влажная уборка дома.

Практические работы

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

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

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 5. Творческие проекты (10 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.

3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Резервное время (2 ч)

7 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. Физиология питания (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. Изделия из теста (8ч)

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

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

Практические работы

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

Тема 3. Сладкие блюда и десерты (4 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. Заготовка продуктов (2 ч)

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

перекладывания варенья на хранение.

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

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

Практические работы

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

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

Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

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

Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч)

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

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

Практические работы

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

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

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.

5. Подготовка выкройки.

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

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски подкройной обтачкой. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк и застежек. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой косой бейкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

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

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

Тема 5. Рукоделие (10 ч)

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

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

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

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

Практические работы

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

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

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

Практические работы

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

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы и электроприводы (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

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

Практические работы

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

Раздел 5. Творческие проекты (10 ч)

Темы творческих проектов

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

Резервное время (2 ч)

8 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (14 ч)

Тема 1. Физиология питания (2 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

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

Тема 2. Блюда из птицы (4 ч)

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

Практические работы

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

Тема 3. Блюда национальной кухни (2 ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Практические работы

1. Приготовление блюд национальной кухни по выбору, сервировка стола.
2. Презентация блюд национальной кухни.

Тема 4. Сервировка стола (2 ч)

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

Практические работы

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

Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов. (4 ч)

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

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

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

Практические работы

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

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (8 ч)

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные

обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

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

Практические работы

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

Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом. (14 ч)

Обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, кокеток, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек.

Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

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

Примерный перечень изделий: блузка, жакет, платье

Тема 3. Рукоделие (10 ч)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Валяние. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

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

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

Раздел 3. Технологии ведения дома (8 ч)

Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4ч)

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

Практические работы

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

Тема 2. Ремонт помещений (4 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

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

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

Практическая работа

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

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. Электротехнические устройства (2 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

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

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

Практические работы

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

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (6 ч)

Тема 1. Сферы производства и разделение труда (6 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

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

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (6 ч)

Темы творческих проектов

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

Резервное время (2 ч)

Наименование практических работ

5 класс

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
3. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
4. Выполнение эскиза интерьера кухни.
5. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.
6. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
7. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.
8. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
9. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
10. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
11. Приготовление блюда из яиц.
12. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
13. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
14. Приготовление салата из сырых овощей.
15. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
16. Приготовление одного блюда из вареных овощей.

17. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
18. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.
19. Закладка яблок на хранение
20. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, лекарственных трав.
21. Замораживание ягод, Фруктов, овощей и зелени в домашнем хозяйстве.
22. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
23. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
24. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
25. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
26. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».
27. Изучение свойств нитей основы и утка.
28. Определение направления долевой нити в ткани.
29. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
30. Выполнение образца полотняного переплетения.
31. Намотка нитки на шпульку.
32. Заправка верхней и нижней нитей.
33. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.
34. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.
35. Снятие мерок и запись результатов измерений.
36. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
37. Моделирование фартука выбранного фасона.
38. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
39. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
40. Обработка деталей кроя.
41. Соединение деталей изделия машинными швами.
42. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

6 класс

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.
5. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
6. Приготовление гарнира из макаронных изделий.
7. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
8. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
9. Приготовление блюд для праздничного стола.
10. Расчет количества и состава продуктов для похода.
11. Засолка огурцов или томатов.
12. Квашение капусты с клюквой.
13. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
14. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.
15. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

16. Замена иглы в швейной машине.
17. Чистка и смазка швейной машины.
18. Снятие мерок и запись результатов измерений.
19. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
20. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
21. Моделирование юбки выбранного фасона.
22. Подготовка выкройки юбки.
23. Раскладка выкройки и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
24. Обработка деталей кроя.
25. Скальвание и сметывание деталей кроя.
26. Проведение примерки, исправление дефектов.
27. Стачивание деталей изделия.
28. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
29. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
30. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
31. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
32. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
33. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.
34. Выполнение ремонта накладной заплатой.
35. Удаление пятен с одежды.
36. Штопка с применением швейной машины.
37. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
38. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

7 класс

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.
4. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.
5. Приготовление варенья из ягод. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины (по выбору).
6. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов. Приготовление цукатов апельсиновых корок. Черная смородина с сахаром без стерилизации (по выбору).
7. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
8. Определение раппорта в сложных переплетениях.
9. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
10. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины.
11. Снятие мерок и запись результатов измерений.
12. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
13. Эскизная разработка модели швейного изделия.

14. Моделирование изделия выбранного фасона.
15. Подготовка выкройки.
16. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
17. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
18. Обработка деталей кроя.
19. Скалывание и сметывание деталей кроя.
20. Проведение примерки, исправление дефектов.
21. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
22. Влажно-тепловая обработка изделия.
23. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
24. Изготовление образцов вязания крючком.
25. Изготовление простых изделий в технике плетения.
26. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
27. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.
28. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
29. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.
30. Подбор бытовых приборов по их мощности.
31. Замена гальванических элементов питания.
32. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

8 класс

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.
3. Первичная обработка птицы.
4. Приготовление двух блюд из домашней птицы.
5. Приготовление блюд национальной кухни по выбору, сервировка стола.
6. Презентация блюд национальной кухни.
7. Сервировка стола к обеду.
8. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Изготовление приглашений.
9. Первичная обработка яблок или груш для компота.
10. Подготовка банок и крышек для консервирования.
11. Приготовление сиропа.
12. Стерилизация и укупорка банок с компотом. Чтение информации на этикетке упакованного товара.
13. Снятие мерок и запись результатов измерений.
14. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам.
15. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
16. Моделирование изделия выбранного фасона.
17. Выбор художественного оформления.
18. Подготовка выкройки.
19. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
20. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
21. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
22. Обработка деталей кроя.
23. Скалывание и сметывание деталей кроя.

24. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
25. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
26. Обработка низа потайными подшивочными стежками.
27. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
28. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
29. Изготовление изделия в технике валяния.
30. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
31. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
32. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.
33. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительного-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плиточных, карнизов и т. п. стилю интерьера.
34. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
35. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.
36. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
37. Анализ профессионального деления работников предприятия.
38. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
39. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Общее количество практических работ

в 5 классе- 42 работы

в 6 классе-38 работы

в 7 классе - 32 работы;

в 8 классе - 39 работ.

Направления проектной деятельности (5-8 класс)

«Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла».

Темы творческих проектов-5 класс

1. Организация праздника (на примере дня рождения)
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувениров в технике вышивки и узелкового батика.

Темы творческих проектов-6 класс

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

Темы творческих проектов-7 класс

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

Темы творческих проектов-8 класс

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

3. Тематическое планирование

Общая таблица распределения количества часов для 5-6 класса

Разделы, темы	Количество часов 5 класс		Количество часов 6 класс	
	Авторская программа	Рабочая программа	Авторская программа	Рабочая программа
1. Кулинария	20	20	16	16
<i>1.1. Физиология питания</i>	2	2	2	2
<i>1.2. Санитария и гигиена</i>	2	2	-	-
<i>1.3. Интерьер кухни, столовой</i>	4	4	-	-
<i>1.4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов</i>	-	-	4	4
<i>1.5. Сервировка стола</i>	2	2	2	2
<i>1.6. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>	-	-	2	2
<i>1.7. Бутерброды, горячие напитки</i>	2	2	-	-
<i>1.8. Блюда из яиц</i>	2	2	-	-
<i>1.9. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</i>	-	-	2	2
<i>1.10. Блюда из овощей</i>	4	4	-	-
<i>1.11. Заготовка продуктов</i>	2	2	2	2
<i>1.12. Приготовление обеда в походных условиях</i>	-	-	2	2
2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	38	38	38
<i>2.1. Рукоделие. Художественные ремесла</i>	8	8	-	-
<i>2.2. Элементы материаловедения</i>	4	4	2	2
<i>2.3. Элементы машиноведения</i>	6	6	4	4
<i>2.4. Ручные работы</i>	2	2	-	-
<i>2.5. Конструирование и моделирование рабочей одежды</i>	6	6	-	-
<i>2.6. Конструирование и моделирование поясных</i>	-	-	8	8

<i>швейных изделий</i>				
<i>2.7. Технология изготовления рабочей одежды</i>	12	12	-	-
<i>2.8. Технология изготовления поясных швейных изделий</i>	-	-	14	14
<i>2.9.Рукоделие. Художественные ремесла</i>	-	-	10	10
3.Технология ведения дома	-	-	2	2
<i>3.1.Уход за одеждой и обувью</i>	-	-	2	2
4.Электротехнические работы	-	-	2	2
<i>4.1. Бытовые электроприборы</i>	-	-	2	2
5. Творческие проекты	10	10	10	10
<i>6.Резервное время</i>	2	-	2	-
Итого:	70	68	70	68

Общая таблица распределения количества часов для 7-8 класса

Разделы, темы	Количество часов 7 класс		Количество часов 8 класс	
	Авторская программа	Рабочая программа	Авторская программа	Рабочая программа
	1.Кулинария	16	16	14
<i>1.1.Физиология питания</i>	2	2	2	2
<i>1.2.Изделия из теста</i>	8	8	-	-
<i>1.3.Сладкие блюда и десерты</i>	4	4	-	-
<i>1.4.Заготовка продуктов</i>	2	2	-	-
<i>1.5.Блюда из птицы</i>	-	-	4	4
<i>1.6.Блюда национальной кухни</i>	-	-	2	2
<i>1.7. Сервировка стола</i>	-	-	2	2
<i>1.8. Заготовка продуктов. Упаковка продуктов</i>	-	-	4	4
2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	36	32	32
<i>2.1. Элементы материаловедения</i>	2	2	-	-
<i>2.2.Элементы машиноведения</i>	2	2	-	-
<i>2.3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным</i>	8	8	-	-

<i>рукавом и брюк</i>				
<i>2.4. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк</i>	<i>14</i>	<i>14</i>	<i>-</i>	<i>-</i>
<i>2.5.Рукоделие</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>10</i>
<i>2.6. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>8</i>	<i>8</i>
<i>2.7.Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>14</i>	<i>14</i>
3.Технология ведения дома	10	10	8	8
<i>3.1.Эстетика и экология жилища</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>-</i>	<i>-</i>
<i>3.2. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
<i>3.3. Ремонт помещения</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
4.Электротехнические работы	2	2	2	2
<i>4.1. Электроосветительные и электротехнические приборы, электроприборы</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>-</i>	<i>-</i>
<i>4.2. Электротехнические устройства</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
5.Современное производство и профессиональное образование	-	-	6	6
6. Творческие проекты	10	10	6	6
<i>Резервное время</i>	<i>2</i>	<i>-</i>	<i>2</i>	<i>-</i>
Всего:	70	68	70	68

5 КЛАСС		
Тема и номер урока	Кулинария-20 часов Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
Физиология питания(1- 2)	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах	Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов

<p>Санитария и гигиена (3-4)</p>	<p>Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.</p>	<p>Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями</p>
	<p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.</p> <p>Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.</p> <p>Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления; прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др.</p> <p>Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.</p>	<p>Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря</p>

<p>Интерьер кухни, столовой (5-6, 7-8)</p>	<p>Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.</p> <p>Создание интерьера кухни. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.</p> <p>Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.</p>	<p>Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой</p>
<p>Сервировка стола (9-10)</p>	<p>Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков</p>	<p>Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в группе</p>

<p>Бутерброды, горячие напитки (11 -12)</p>	<p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.</p> <p>Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые ассорти на хлебе закрытые (лопожные, сэндвичи), закусовые (канапе).</p> <p>Особенности технологии приготовления пазных вилок бутербродов Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов.</p> <p>Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе Применение кондитерского мешочка для укладки масляных смесей на бутерброды.</p> <p>Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилок и шпажек в бутербродах канапе.</p> <p>Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача к столу. Вилы горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав.</p> <p>Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Приспособления для размолва зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофевайки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.</p>	<p>Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Приготовление горячих напитков.</p> <p>Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Работа в группе</p>
---	---	---

<p>Блюда из яиц (13-14)</p>	<p>Значение яиц в питании человека.</p> <p>Использование яиц в кулинарии. Строение яйца.</p> <p>Способы определения свежести яиц.</p> <p>Способы длительного хранения яиц.</p> <p>Технология приготовления блюд из яиц.</p> <p>Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.</p> <p>Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.).</p> <p>Способы определения готовности.</p> <p>Оформление готовых блюд.</p> <p>Способы крашения яиц (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями).</p> <p>Подготовка яиц к покраске. Время крашения</p>	<p>Участие в обсуждении способов определения свежести яиц.</p> <p>Приготовление блюда из яиц.</p> <p>Художественное оформление яиц к народным праздникам.</p> <p>Работа в группе</p>
---------------------------------	--	--

<p>Блюда из овощей (15- 16, 17-18)</p>	<p>Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые, грибы. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Солеряжение влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежезамороженные овощи. Условия и сроки их хранения. Способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p>Механическая обработка овощей Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Механическая обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка, зачистка, удаление копешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка). Особенности механической обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты. 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.</p> <p>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. Изготовление цветов и других украшений из овощей.</p>	<p>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.</p> <p>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.).</p> <p>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.</p>
--	--	---

	<p>Приготовление блюд из вареных овощей</p> <p>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</p>	
<p>Заготовка продуктов (19-20)</p>	<p>Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы дозревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свекла, морковь, редька) в ямах, траншеях, буртах и т. п. Правила сбора ягод для закладки на хранение. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов</p>	<p>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, корневев, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике</p>
<p>Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)</p>		

<p>Вышивка (21-22, 23- 24, 25-26)</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиции края в вышивке. Отделка изделий вышивкой. Виды орнаментов. Орнамент в круге, в полосе, в квадрате. Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Способы изменения размера рисунка. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани. Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправки изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе. Технология выполнения простейших ручных швов, стачных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора. Организация рабочего места для ручного шитья. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с ножницами, иглами, булавками.</p>	<p>Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам.</p>
<p>Узелковый батик(27- 28)</p>	<p>История появления техники «узелковый батик». Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Материалы и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Организация рабочего места, культура труда. Подбор красителя к ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике</p>	<p>Сравнение технологий различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др. Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Работа в группе</p>
<p>Элементы материаловедения (4 ч)</p>		

<p>Элементы материаловедения (29- 30, 31-32)</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях</p>	<p>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</p>
<p>Элементы машиноведения (6 ч)</p>		
<p>Механизмы технологических машин (33-34, 35- 36, 37-38)</p>	<p>Виды передач вращательного движения. Виды зубчатых передач. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости.</p> <p>Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Приёмы закрепления строчки обратным ходом</p>	<p>Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах. 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. 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>Ручные работы (2 ч)</p>		
<p>Ручные работы (39-40)</p>	<p>Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: смерточная, заметочная, наметочная, капирувальная и др. Правила безопасной работы с колющим инструментом</p>	<p>Выполнение ручных и машинных стежков. Изготовление салфетки с помощью стежков. Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Анализ допущенных ошибок</p>
<p>Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)</p>		

<p>Конструирование швейных изделий (41-42, 43- 44, 45-46)</p>	<p>Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения чертежей швейных изделий. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава), правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани. Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p>Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука 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. Подготовка выкройки к раскрою</p>
<p>Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)</p>		
<p>Технология изготовления швейных изделий (47-48, 49- 50, 51-52, 53-54, 55- 56, 57-58)</p>	<p>Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка карманов накладных, пояса и бретелей; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.).</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. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-</p>

	Сборка изделия (скалывание, сметывание). Художественная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Контроль качества изделия	тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок
Творческие проекты (10 ч)		
Творческие проекты (59-60, 61 -62, 63-64, 65-66, 67- 68)	Изготовление изделия в технике узелкового батика. Изготовление подарка из текстильных материалов. Проведение праздника	Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия

6 КЛАСС		
Кулинария (16 ч)		
Физиология питания (1-2)	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 Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов.
Блюда из молока и кисломолочных продуктов (3-4, 5-6)	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). 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). Изменение состава молока при нагревании. 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.	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

	<p>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. Процессы, происходящие в молоке под действием кефирных грибков. Технология приготовления кефирной закваски и кефира. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Способы обработки творога для приготовления пасхи</p>	
<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (7-8)</p>	<p>Вилы круп и макаронных изделий 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 них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Процессы происходящие при варке круп, бобовых и 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. Подача готовых блюд к столу</p>	<p>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</p>
<p>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (9-10)</p>	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность печени рыбы в зависимости от времени года. Солежарение в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение солежарения этих веществ 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</p>	<p>Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Выбор 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</p>

	<p>рыбных консервов Органолептические и лабораторные экс- пресс-методы определения качества рыбы Механическая обработка рыбы Санитар- ные условия механической обработки рыбы и рыбных полуфактов Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая соленая рыба Способы разделки в зависимости от пополы рыбы ее размеров и кулинарного использования (очистка отрубание плавников отрезание головы потрошение снятие кожи или удаление чешуи промывка) Приготовление рыбной котлетной массы с помощью мясорубки Краткая характеристика оборудования инвентаря инструментов посуды применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфактов Блюда из вареной и жареной рыбы и непечных продуктов моря Способы тепловой обработки рыбы Правила варки рыбы в целом виде звеньями порционными кусками Знакомство с видами жарения: обжаривание полжаривание пассерование пряженье, жарение во фритюре, жарение в парах масла на угрях Виды растительных масел и кулинарных жиров Перекаливание масла и его роль в процессе жарения Оборудование посуда инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфактов Роль панировки в процессе жарения Приготовление панировки (мучной красной, белой, сухарной) и пезона Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты тефтели биточки Приемы выбивания котлетной массы формования из нее полуфактов и их панирования Кулинарное использование непечных полуфактов моря: креветок кальмаров белковой пасты «Океан» и др. Время приготовления блюд из рыбы Способы определения готовности Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу</p>	<p>группе</p>
--	--	---------------

<p>Сервировка стола. Этикет (11-12)</p>	<p>Правила сервировки стола к ужину и обеду. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи горячих блюд. Правила этикета</p>	<p>Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Работа в группе Выполнение проекта « Праздничный стол»</p>
---	--	---

<p>Приготовление обеда в походных условиях (13- 14)</p>	<p>Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды</p>	<p>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</p>
---	---	--

<p>Заготовка продуктов (15-16)</p>	<p>Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства.</p> <p>Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение. <i>замораживание</i> морозоустойчивание, копчение, вяление и др.).</p> <p>Квашение капусты Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка очистка удаление кочерыжек, шинкование).</p> <p>Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару Пропорции соли и приправ при квашении капусты.</p> <p>Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.</p> <p>Засолка огурцов и томатов</p> <p>Механическая обработка огурцов и томатов перед засолкой (сортировка мойка). Пряности и травы применяемые при засолке (укроп чеснок листья хрена черной смородины вишни стручковый и душистый перец петрушка, сельдерей, кориандр базилик и др.) Подготовка тары для засолки.</p> <p>Приготовление рассола. Укладка и заливка огурцов и томатов. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации Хранение соленых огурцов и томатов, защита борьбы с плесенью на поверхности рассола</p>	<p>Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты. Работа в группе</p>
------------------------------------	---	---

Элементы материаловедения (2 ч)

--

<p>Элементы материалове- дения (17- 18)</p>	<p>Классификация текстильных волокон.</p> <p>Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух).</p> <p>Способы их получения и свойства натуральных волокон.</p> <p>Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.</p> <p>Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства.</p> <p>Краткие сведения о прядильных и ткацких машинах.</p> <p>Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях.</p> <p>Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях.</p> <p>Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Отделка тканей в условиях ткацкого производства.</p> <p>Дефекты тканей.</p> <p>Свойства тканей (механические, физические, технологические, эксплуатационные).</p> <p>Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон.</p> <p>Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях</p>	<p>Исследование свойств тканей из натуральных волокон.</p> <p>Поиск и презентации информации о новых свойствах современных тканей.</p> <p>Распознавание видов ткани.</p> <p>Определение вида переплетения нитей в ткани.</p> <p>Выполнение простейших переплетений.</p> <p>Работа в группе.</p> <p>Оформление результатов исследований</p>
---	---	--

Элементы машиноведения (4 ч)

<p>Элементы машиноведения (19-20, 21-22)</p>	<p>История швейной машины. Механизмы преобразования движения. Применение кулачковых кривошипно-шатунных и рычажных механизмов в машинах. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной, чистка и смазка</p>	<p>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</p>
--	--	---

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)

<p>Конструирование и моделирование швейных изделий (23- 24, 25-26, 27-28, 29-30)</p>	<p>Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки. Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Способы моделирования конических и клинковых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.). Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона (юбки со складками, с двумя и более вытачками по талии и др.). Способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями и др.)</p>	<p>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. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека</p>
--	---	---

Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)

<p>Технология изготовления швейных изделий (31-32, 33-34, 35-36, 37-38, 39-40, 41-42, 43-44)</p>	<p>Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материала, от модели изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия</p>	<p>Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>
--	---	--

Художественные ремесла(1 ч)

<p>Художественные ремесла (45-46 47-48 49-50 51 - 52, 53-54)</p>	<p>Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики ее связь с направлениями современной моды. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку). Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с полкпалкой. Использование прокладочных материалов. Свободная роспись тканей. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, копирное перенесение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Полбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок.</p> <p>Вышивка бисером и блестками. Полбор фурнитурны по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. Различные способы прикрепления бисера и блесток. Сочетание бисера и блесток с другими видами вышивки, позволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия. Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин, вискоза и др. Уход за изделиями с отделкой вышивкой, блестками и бисером.</p>	<p>Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Полбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ. Работа в группе. Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Записовка неполных мотивов с натуры и их стилизация. Организация рабочего места. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. Выполнение эскизов костюма, платья, блузки в художественном оформлении котонных присутствуют бисер и блестки. Художественная вышивка блузки бисером и блестками. Организация выставки, обсуждение лучших работ. Работа в группе.</p>
<h3>Технология ведения дома (2 ч)</h3>		
<p>Уход за одеждой и обувью (55-56)</p>	<p>Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатами, аппликацией. Чистка кожаной обуви. Влажная уборка дома.</p>	<p>Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды.</p>

Электротехника (2 ч)		
Бытовые электроприборы (57- 58)	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 электроэнергии в быту	Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
Творческие проекты (10 ч)		
Творческие Проекты (59-60,61-62,63-64,65-66,67-68)	Работа над проектом	Подбор и презентация проекта

7 КЛАСС		
Тема и номер урока	Кулинария-16 часов Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
Физиология питания(1- 2)	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 (3-4, 5-6, 7-8, 9-10)	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 различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.). Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Блины, оладьи, блинчики 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.	Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой. Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Приготовление дрожжевого безопарного теста и начинки. Раскатка теста и

	<p>Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.</p> <p>Изделия из дрожжевого безопасного теста</p> <p>Виды дрожжевого теста. Рецепттура дрожжевого безопасного теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортность муки. Определение качества дрожжей</p> <p>Ароматические вещества добавляемые в дрожжевое тесто. Вилы начинки для пирожков из дрожжевого теста</p> <p>Технология приготовления теста. Условия брожения. Зависимость продолжительности брожения от температуры количества дрожжей, соли, сахара воды и др.</p> <p>Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий</p> <p>Разделка и расстойка теста. Способы зашипывания пирожков. Отделка сахарной пудрой, Технология замешивания теста. Подготовка теста и масла к раскатке. Последовательная раскатка и складывание теста для получения слоистой структуры. Температура теста при раскатке. Значение строгого соблюдения технологии приготовления пресного слоеного теста. Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.</p> <p>Изделия из песочного теста Рецепттура 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 мие, выемками, рифлеными скалками, специальными насадками к мясорубке. Выпечка изделий из ароматизированного песочного теста (температура выпечки, определение готовности)</p>	<p>формование изделий.</p> <p>Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.</p> <p>Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе.</p> <p>Составление рецептурного альбома блюд из теста</p>
<p>Сладкие блюда и десерты (11 - 12, 13-14)</p>	<p>Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии.</p> <p>Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Механическая обработка фруктов и ягод Назначение и правила механической обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.).</p> <p>Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод.</p> <p>Муссы и желе</p>	<p>Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.</p> <p>Поиск рецептов приготовления десерта без сахара.</p> <p>Механическая обработка фруктов и ягод.</p> <p>Приготовление мусса или желе.</p> <p>Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя. Работа в группе.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным</p>

	<p>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.</p> <p>Оборудование, инструменты, посуда и др.)- Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.</p> <p>Компоты и кисели</p> <p>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>оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами.</p> <p>Оформление десертных блюд</p>
<p>Заготовка продуктов (15-16)</p>	<p>Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты</p> <p>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. Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	<p>Определение времени сбора фруктов и ягод.</p> <p>Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения.</p> <p>Расчет количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод. Освоение новых технологических операций заготовки продуктов. Соблюдение санитарно-гигиенических правил.</p>
	<p>Элементы материаловедения (2 ч)</p>	
<p>Элементы материаловедения (17- 18)</p>	<p>Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства.</p> <p>Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон.</p> <p>Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях.</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов соединения деталей.</p> <p>Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.), особенности их использования в швейных машинах.</p>	<p>Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Исследование свойств тканей из синтетических волокон.</p> <p>Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани.</p> <p>Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.</p> <p>Оформление результатов исследований</p>

	Химические и натуральные красители	
	Элементы машиноведения (2 ч)	
Элементы машиноведения (19-20)	<p>Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин.</p> <p>Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой. Обработка петель.</p> <p>Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Виды неполадок в работе швейной машины (петляние, обрывы ниток и др.). Причины неполадок и способы их</p>	<p>Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Применение приспособлений малой механизации при обработке швейных изделий.</p> <p>Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда</p>
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк (8 ч)	
Конструирование и моделирование швейных изделий (21- 22, 23-24, 25-26, 27-28)	<p>Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условной нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая т. д). Зрительная иллюзия. Индивидуальный и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (поясных и плечевых). Построение чертежей одношовного и двухшовного втачных рукавов и воротников различных конструкций (отложного, стойки, апаш и др.). Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Определение расхода ткани. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журнальной вкладки в натуральную величину. Построение чертежа выкройки в натуральную величину с чертежа выбранной модели уменьшенного масштаба. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Моделирование 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</p>	<p>Изучение основ композиции костюма. Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма.</p> <p>Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. 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. Построение чертежей воротников, одношовного и двухшовного рукавов в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p>

	<p>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</p>	<p>Работа в группе. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)</p>
	<p>Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк(14 ч)</p>	
<p>Технология изготовления швейных изделий (29-30, 31 - 32, 33-34, 35-36, 37- 38, 39-40, 41-42)</p>	<p>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. Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; обработки прорезных петель; обработки обтачных петель в рамку, одной или двумя обтачками, из вытачного и плетеного шнура; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине; обработки проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом; обработки плечевых срезов тесьмой; обработки поясов, бретелей и шлевок; обработки прямых, овальных и фигурных кокеток с глухим и отлетным краями; обработка вытачек с учетом расположения их на деталях изделия, вида, свойств и рисунка ткани; обработки верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработки низа швейного изделия ручным и машинным способами; обработки бортов (притачивание надставок к подбортам, обтачивание бортов; вывертывание и выметывание подбортов, влажно-тепловая обработка бортов); обработки воротников ки, цельнокроеного с полочками и др.); обработки втачных рукавов (одношовного и двухшовного); обработки манжеты и соединение ее с рукавом; втачивания воротника в горловину; втачивания рукава в пройму; обработки застежек на воротниках и манжетах.</p> <p>Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения декоративных линий; вкалывание рукава в пройму; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее</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. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. 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. 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>

	значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой	
	Рукоделие (10 ч)	
Вязание крючком (43-44, 45-46, 47-48)	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	Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод
Плетение макраме (44-50, 51 - 52)	Краткие сведения из истории макраме. Знакомство с возможностями данной техники. Инструменты, приспособления, материалы для плетения. Конструктивные детали, позволяющие сохранять форму плетеного полотна в абажурах, кашпо, сумочках, игрушках и т. п. Декоративные элементы, вплетаемые в изделия: дерево, керамика, сезаль и др. Приемы плетения узлов и узоров. Крепление нити на основе различными способами. Основные узлы и узоры. Технология выполнения основных узлов. Определение длины нити. Отделка готового изделия	Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях. 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
	Технология ведения дома (4 ч)	
Эстетика и экология жилища (53-54, 55-56)	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. 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	Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями
	Электротехнические работы (2 ч)	
Электроосветительные и электронагревательные приборы (57-58)	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
	Творческие проекты (10 ч)	
Творческие проекты (59-60, 61 - 62, 63-64, 65-66, 67- 68)	Работа над проектом	Подготовка и презентация проекта

8 КЛАСС

Кулинария (14 ч)		
Физиология питания(1- 2)	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 (3-4, 5-6)	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. Цель и способы опаливания птицы. Технология приготовления блюд из домашней 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	Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций. 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
Блюда национальной кухни (на примере первых (7-8))	Факторы, влияющие на особенность национальной кухни. Особенности русской кухни. Кавказская кухня	Приготовление борща. Приготовление шей с картофелем. Работа в группе. Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета
Сервировка стола. Правила этикета (9-10)	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 (11-12)	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). Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланшировка фруктов перед консервированием, ее цель и правила выполнения. 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. Компот из слив без сахара. Условия и	Подготовка плодов и ягод к консервированию. Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчёт количества сахара. Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов

	сроки хранения компотов. Виды брака и порчи консервированных компотов. Возможности их использования в пищу	
Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров (13-14)	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
	Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (8 ч)	
Конструирование и моделирование швейных изделий (15- 16, 17-18, 19-20, 21 - 22)	<p>Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX—XX вв. Современные направления моды. Наполный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде (впитательных гигиенических, эстетических, экономических).</p> <p>Деление одежды по половозрастным признакам и размерам. Типовые фигуры. Различные признаки пропорции фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая перегибистая полная худая и т.п.).</p> <p>Индивидуальный и массовый пошив одежды.</p> <p>Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования.</p> <p>Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.</p> <p>Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия, правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерения. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4. Последовательность построения чертежа основы швейного изделия в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (плечевых). Построение чертежей одношовного и двухшовного втачных рукавов и воротников различных конструкций (отложного, стойки, апаш и др.). 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</p>	Анализ особенностей фигуры человека различных типов.

	основе их чертежей. 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	
	Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (14 ч)	
Технология изготовления швейных изделий (23-24. 25-26. 27-28. 29-30. 31 - 32. 33-34, 35-36)	<p>Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскройки.</p> <p>Обметывание и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя (обработка вытачек, петель, складок, обметывание срезов); обработка застежки на крючки и петли; обработка застежки тесьмой-молнией; обработка застежки планкой; обработка пролезных петель; обработка обтачных петель в рамку одной или двумя обтачками из вытачного и плетеного шнуров; разметка и пришивание пуговиц вручную или на швейной машине; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, полкнойной обтачкой, кружевом; обработка плечевых срезов тесьмой; обработка карманов накладных, полкнойных и в швах соеденения основных деталей изделия; обработка поясов, бретелей и плечок; обработка разреза (шлипы); обработка прят. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей, овальных и фигурных кокеток с глухим и отлетным краями; обработка вытачек с учетом расположения их на деталях изделия, вида, свойств и рисунка ткани; обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами; обработка бортов (притачивание надставок к подбортам, обтачивание бортов; вывертывание и выметывание подбортов, влажно-тепловая обработка бортов); обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки,</p>	

	<p>цельнокроеного с полочками и др.); обработка втачных рукавов (одношовного и двухшовного); обработка манжеты и соединение ее с рукавом; втачивание воротника в горловину; втачивание рукава в пройму; обработка застежек на воротниках и манжетах. Сборка изделия (скальвание, сметывание).</p> <p>Проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения декоративных линий; изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.</p> <p>Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.</p> <p>Контроль качества готового изделия</p>	
	Рукоделие (10 ч)	
Валяние (37-38, 39-40, 41-42, 43-44, 45-46)	Инструменты и материалы для вязания спицами. Способы вязания на двух и пяти спицах. Технология вязания спицами. Вывязывание образцов спицами. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Оформление интерьера детской комнаты	Поиск и презентация информации об истории вязания и валяния. Организация рабочего места. Выполнение эскиза изделия. Изготовление изделия в технике вязания т валяния. Выполнение безопасных приёмов труда
	Технология ведения дома (8 ч)	
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (51-52, 53-54)	Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи. Право потребителя	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей семьи
Ремонт помещений (47-48, 49-50)	Основная технология ремонта и отделка помещений. Инструменты для ремонта	Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам
	Электротехнические работы (2 ч)	
Электротехнические устройства (55-56)	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	Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов
	Современное производство и профессиональное образование (6 ч)	
Сферы производства и разделение труда (57-58, 59-60, 61-62)	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. 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 профессиональных	Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Работа со справочником профессий. Анализ предложений

	<p>возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с профессиями работников, занятых получением и обработкой пищевых продуктов. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Экскурсия на предприятие швейной</p>	<p>работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства</p>
	Творческие проекты (6 ч)	
<p>Творческие проекты (63-64, 65-66, 66-68)</p>	<p>Работа над проектом</p>	<p>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. Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе.</p>

Согласовано

Протокол заседания методического объединения учителей эстетико-трудового и физкультурного циклов МБОУ СОШ №8 № 1

от « ____ » _____ 2017 г.
 _____ / Платонова А.А. /

Согласовано

Заместителем директора по УВР

« ____ » _____ 2017 г.

_____ / Сухарева Т.П. /

Согласовано

заместитель директора по УВР

/Т.П.Сухарева/

« » 2017 года

Краснодарский край
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 8 г.Туапсе МО Туапсинский район

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по технологии

класс- 6 класс

Учитель Ивакина Наталья Викторовна

Количество часов всего - 68 часов; в неделю 2 часа

Планирование составлено на основе рабочей программы Ивакиной Н.В., утверждённой решением педагогического совета МБОУ СОШ № 8 г. Туапсе протокол № 1 от .08.2017 г.

Планирование составлено на основе программы: Технология: рабочие программы.5-8 классы: учебно-методическое пособие/сост.Е.Ю. Зеленская .-М.: Дрофа, 2015 (программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» О.А.Кожина, М.: Дрофа, 2015).

В соответствии с ФГОС ООО

Учебник: Технология. Обслуживающий труд. 6 кл.: учебник /О.⁴ А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.-М.: Дрофа, 2016.

Согласовано
заместитель директора по УВР
_____/Г.П.Сухарева/
« » _____ 2017 года

Краснодарский край
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 8 г.Туапсе МО Туапсинский район

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по технологии

класс- 7 класс

Учитель Ивакина Наталья Викторовна

Количество часов всего - 68 часов; в неделю 2 часа

Планирование составлено на основе рабочей программы Ивакиной Н.В., утверждённой решением педагогического совета МБОУ СОШ № 8 г. Туапсе протокол № 1 от .08.2017 г.

Планирование составлено на основе программы: Технология: рабочие программы.5-8 классы: учебно-методическое пособие/сост.Е.Ю. Зеленская .-М.: Дрофа, 2015 (программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» О.А.Кожина, М.: Дрофа, 2015).

В соответствии с ФГОС ООО

Учебник: Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.: учебник /О.⁵ А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.-М.: Дрофа, 2016.

Согласовано
заместитель директора по УВР
/Т.П.Сухарева/
« » 2017 года

Краснодарский край
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 8 г.Туапсе МО Туапсинский район

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по технологии

класс- 8 класс

Учитель Ивакина Наталья Викторовна

Количество часов всего - 68 часов; в неделю 2 часа

Планирование составлено на основе рабочей программы Ивакиной Н.В., утверждённой решением педагогического совета МБОУ СОШ № 8 г. Туапсе протокол № 1 от .08.2017 г.

Планирование составлено на основе программы: Технология: рабочие программы.5-8 классы: учебно-методическое пособие/сост.Е.Ю. Зеленская .- М.: Дрофа, 2015 (программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» О.А.Кожина, М.: Дрофа, 2015).

В соответствии с ФГОС ООО

Учебник: Технология. Обслуживающий труд. 8 кл.: учебник /О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.-М.: Дрофа, 2016.