# Содержание учебного материала 5-8 класса

# 5 класс (70 часов)

## Раздел 1. Введение (1 час)

**Введение в предмет «Технология» Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете.** Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда.

Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

**Основные понятия темы:** технология, творческий проект, научная организация труда,правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

## Раздел 2. Кулинария (13 часов)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Понятие питания (правильное, рациональное). Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. Витамины. История кулинарии. Физиология питания. Последовательность приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Кухня и её оборудование. Создание интерьера кухни, правила размещения оборудования. Посуда и приборы для сервировки стола. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования и ПТБ.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Сорта кофе. Устройства для размола зерен.

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака( бутерброды, чай), оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Пищевая ценность овощей. Виды овощей используемых в кулинарии. Классификация овощей. Питательная ценность овощей. Сохранность питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование и бланширование). Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки овощей. Охлаждение овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

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

**Основные понятия:** пищеварение, питание, витамины, физиология питания, методы сохранения витаминов; посуда: кухонная, столовая, чайная, приспособления, приборы; бутерброды (открытые, закрытые, горячие, холодные, простые, сложные, закусочные), кофемолка, кофеварка, турка; сервировка стола, салфетки; пищевая ценность, механическая (первичная) обработка овощей, виды овощей; пассерование, бланширование, жарка, варка, запекание, припускание, тушение; овоскоп, диетические яйца, столовые яйца, «в мешочек», вкрутую.

## Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)

## Материаловедение (4 часа).

Состав швейных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей.

**Основные понятия темы:** прядение, ткачество, долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона, кромка; свойства: механические, гигиенические, физико-механические, эксплуатационные, ассортимент

***Машиноведение (6 чаов).***

История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом, обтачного) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов. Способы распускания швов. Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО.

**Основные понятия темы:** бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины; машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины; шов, ширина шва, утюжильная доска, температура нагрева подошвы, декатировка.

***Конструирование и моделирование швейных изделий (6 часов).***

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования предъявляемые к рабочей одежде. Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука на типовую фигуру в масштабе 1:4. Расчёт по индивидуальным меркам. Построение чертежа фартука на индивидуальную фигуру в масштабе 1:1.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою

**Основные понятия темы:** мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок; конструирование, линейка закройщика, масштаб; моделирование, силуэт, пропорции, отделка.

***Технология изготовления швейного изделия (14 часов).***

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани.

Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов кармана. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом её свойств. Определение месторасположения карманов. Накалывание наметывание, настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка бретелей обтачным швом с последующим вывертыванием. Контроль качества. Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника. Обработка концов пояса обтачным швом. Соединение нагрудника с поясом. Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука. Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.

**Основные понятия темы:** дефекты ткани, обмеловка, раскладка, припуски; контурные и контрольные линии, детали кроя; обработка срезов, контрольные точки, накалывание и настрачивание, отделка, обтачной шов; контроль качества.

***Раздел 4. Декоративно-прикладное творчество (14 часов)***

***Вязание крючком (6 часов).***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для вязания крючком. ОРМ и ПТБ. Правила подготовки пряжи к вязанию. Условные обозначения. Приемы вязания воздушных петель и столбиков без накида. Выполнение петель с накидом. Петли подъёма. Чтение схем вязания. Способы вязания изделий по кругу. Прибавление и убавление петель.

**Основные понятия темы:** крючок, головка крючка, воздушные петли, петли подъёма, столбики без накида, столбики с накидом.

***Вышивка и ручные работы(8 часов).***

Организация рабочего места. Инструменты, приспособления и принадлежности для ручных работ; виды, назначение и правила пользования. Классификация стежков, строчек и швов. Технические требова­ния к ручным стежкам и строчкам. Ниточные ручные стежки, строчки и швы; виды, назначение и применение. Правила и приемы выполнения ручных стежков, строчек и швов. Комбинирование ручных стежков и швов; правила и приемы вы­полнения; применение. Правила и приемы пришивания пуговиц, крючков, петель, кнопок.Терминология ручных работ.

Традиции края в вышивке. Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в вышивке. Правила работы с иглами, ножницами, булавками. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Организация рабочего места. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку. Выбор эскиза вышивки. Перевод эскиза на ткань. Подготовка пасмы мулине к работе.

Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Технология использования различных вышивальных швов в работе. Окончательная отделка вышивки. Правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

**Основные понятия темы:** ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления, стежок, строчка, длина стежка; пяльца, мулине, пасма; запяливание ткани, стебельчатый, тамбурный, петельный швы; стирка, глажка.

***Раздел 5. Творческое проектирование (2 часа)***

Защита проекта. Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация изделия. Описание изготовления.

**Основные понятия темы:** защита, демонстрация.

***Раздел 6. Технология ведения дома (10 часов).***

***Уход за одеждой (6 часов).***

Правильный уход за одеждой из х/б и льняных тканей. Условные обозначения на ярлыках одежды. Ремонт штопкой при помощи переплетения нитей. Ремонт подкладной заплатой. Аппликация. Ремонт распоровшихся швов. Навесные и прорезные петли.

**Основные понятия темы:** стирка, глажка, утюжка, ярлык, штопка, заплата, петли: прорезные и навесные.

***Интерьер жилых помещений (кухни) (4 часа).***

Понятие «интерьер». Функциональность помещений. Требования к помещениям. Цветовое решение. Виды размещения мебели, особенности размещения оборудования. Рациональная организация рабочего места

**Основные понятия темы:** интерьер, кухня-ниша, двухрядная кухня.

# 6 класс (70 часов)

## Раздел 1. Кулинария (11 часов).

Физиология питания.Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд. Сервировка стола к ужину.

**Основные понятия темы:** минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная потребность; молочные продукты, стерилизация, пастеризация, кисломолочные продукты;каши: рассыпчатые, вязкие, жидкие, бобовые, макаронные изделия; нерыбные продукты моря, условия и сроки хранения, методы определения качества.

## Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (26 часов)

***Материаловедение (2 часа).***

Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных тканей. Ассортимент шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых волокон.

Текстильные дефекты тканей. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей.

**Основные понятия темы:**  шерсть, шелк, пух, шелкопряд, ангора, переплетения: саржевое и атласное, раппорт, дефекты.

***Машиноведение (6 часов).***

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага»). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей.

Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой.

Назначение швов стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки.

**Основные понятия темы:** регулятор длины стежка, регулятор вида строчки, регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити; машинная игла, длинный желобок, короткий желобок, острие, ушко, колба, лыска; швы: запошивочный, двойной, окантовочный, обтачной; разборка челночного устройства, смазка.

***Конструирование и моделирование швейных изделий (6 часов).***

История моды. Понятие силуэта и стиля в одежде. Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях, отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4. Формулы для расчета конструкции ночной сорочки. Чтение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование путем изменения формы выреза горловины, формы и длины рукава, длины изделия, кокетки. Построение чертежа в натуральную величину. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

**Основные понятия темы:** стиль, силуэт, требования к одежде; мерки, сантиметровая лента; основа с цельнокроеным рукавом, моделирование, изменение формы горловины, кокетка, изменение длины.

***Технология изготовления швейного изделия (12 часов).***

Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя.

Способы обработки горловины и пройм. Назначение виды прокладочных материалов. Зависимость вида обработки от фасона изделия и свойств ткани. Способ обработки горловины подкройной обтачкой.

Способы обработки нижних срезов рукавов. Обработка срезов швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой

Технология обработки боковых швов. Стачивание, обметывание, заутюживание. Контроль качества. ВТО. Выбор способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойств ткани. Контроль качества. ВТО.

**Основные понятия темы:** раскладка, обмеловка, припуски на обработку, подкройная обтачка, контурные и контрольные линии и точки; подкройная обтачка, прокладочные материалы; косая бейка, боковой шов; оконтовка, контроль качества.

***Раздел 3. Декоративно-прикладное творчество (18 часов)***

***Вязание спицами (10 часов).***

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2-х спицах.

Техника выполнения лицевых петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами. Техника выполнения изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами. Кромочные петли. Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме. Раппорт. Техника убавления, прибавления петель при вязании на спицах. Вязание нитками разных цветов. Вязание по схеме.

**Основные понятия темы:** спицы, набор петель, лицевые и изнаночные петли, кромочные, задняя и передняя стенки петли, раппорт, схема вязания.

***Вышивка (8 часов).***

История вышивки, орнаментов. Инструменты и материалы для вышивания. Техника вышивания.

Композиция построения узора.

ОРМ и ПТБ. Счетные швы: роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов. Техника выполнения швов роспись, счётная гладь, крест.

Простейшая строчевая вышивка мережка. Разреживание ткани - выдерг нитей. Техника выполнения мережки-кисточки. Техника выполнения мережки-столбика и мережки-враскол.

**Основные понятия темы:** композиция, пяльца, мулине, пасма, роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов, канва, разреживание ткани, выдерг нитей, строчевая вышивка, мережки-кисточки, мережки-столбика и мережки-враскол.

## Раздел 4. Творческое проектирование (9 часов)

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

**Основные понятия темы:** базовая модель, пояснительная записка, экологическая и экономическая оценка, критерии оценки, рекламный проспект.

***Раздел 5. Технология ведения дома (6 часов).***

***Уход за одеждой и обувью (2 часа).***

Правильный уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей и обувью. Хранение обуви. Условные обозначения на ярлыках одежды.

**Основные понятия темы:** стирка, глажка, утюжка, ярлык, проутюжильник, химическая чистка.

***Интерьер жилых помещений (4 часа).***

Функциональность помещений. Зонирование помещений. Требования к помещениям. Цветовое решение. Виды освещения (искусственное и естественное, общее, местное, точечное, комбинированное, направленное освещение). Декоративное оформление (декоративные ткани, занавеси: штора, ламбрекен, гардина, портьера, жалюзи, драпировка). Виды отделки и материалы.Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Виды уборки помещений (генеральная, сухая и влажная уборка).

**Основные понятия темы:** декоративное убранство, искусственное и естественное освещение, отделка квартиры, декоративные ткани, занавеси: штора, ламбрекен, гардина, портьера, жалюзи, драпировка, генеральная, сухая и влажная уборка.

# 7 класс (70 часов)

## Раздел 1. Кулинария (11 часов)

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.

Способы сохранения витаминов в овощах. Правила варки овощей. Требования к блюдам из овощей.

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Пищевая ценность мяса. Схема разделки туш. Кулинарное использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки. Приготовление котлетной массы.

Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для приготовления мясных блюд. Подбор гарниров и соусов. Простые и сложные гарниры. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая. Основные правила консервирования, стерилизация тары и готовых консервов. Способы консервирование овощей. Преимущества и недостатки консервирования. Значение кислотности для консервации. Первичная обработка овощей. Влияние консервантов. Условия и сроки хранения маринадов.

**Основные понятия темы:** микроорганизмы, пищевые инфекции, профилактика, первая помощь,

пищевая ценность, разделка туш, полуфабрикаты, мясорубка, варка, жаренье, гарниры, соусы, тара,консервирование, маринование, стерилизация, консервант, бланширование.

## Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (33 часа)

## Материаловедение (3 часа).

Классификация текстильных волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из химических волокон. Сравнительная характеристика волокон. Использование тканей при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Производство нетканых материалов из искусственных волокон. Виды: прокладочные и утепляющие. Свойства нетканых материалов. Применение нетканых материалов.

**Основные понятия темы:**  ацетат, триацетат, нейлон, хлорин, нитрон, капрон, флизелин, синтепон.

***Машиноведение (4 часа).***

Разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель. Обметывание срезов. Крепление аппликации. Зависимость частоты зигзагообразной строчки от свойств материала.

Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнение расстрочного, настрочного швов

**Основные понятия темы:** лапка для потайного стежка, лапка для штопки, лапка для петель, регулятор ширины зигзагообразной строчки, аппликация, швы: настрочной, расточной.

***Конструирование и моделирование швейных изделий (10 часов).***

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические).

Мерки необходимые для построения основы чертежа конической или клиньевой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы конической юбки. Выбор модели конической юбки. Расчетные формулы. Последовательность построения чертежа основы клиньевой юбки. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные и короткие, в форме колокола). Способы моделирования юбки (горизонтальные разрезы, расширение или сужение от линии бедер, расширение от линии талии, расширение дополнительными клиньями). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

**Основные понятия темы:** эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования, мерки, условные обозначения, прибавки на свободу облегания, коническая, клиньевая, прямая юбка, расчетная формула, масштаб, расширение, заужение

***Технология изготовления швейного изделия (16 часов).***

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Первая примерка. Правила сметывания деталей кроя. Способы устранения дефектов. Исправление дефектов.

Роль вытачек и складок. Зависимость величины вытачек от модели. Последовательность обработки вытачек. Виды складок: односторонние, встречные, банктовые. Технология обработки вытачек и складок.

Обработка боковых швов. Правила стачивания деталей кроя. Способы и технологические приемы обработки срезов деталей изделия. Основные способы обработки застежки на юбке. Расположение застёжек. Замок-молния. Способы обработки застежки на тесьму-молния.

Формы пояса. Обработка притачного пояса. Соединение верхнего среза юбки с притачным поясом.

Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.

Различные способы обработки нижнего среза юбки. Зависимость способа обработки от ткани и фасона юбки.

Пришивание пуговицы, обработка петли. Художественная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия.

**Основные понятия темы:** раскладка, обмеловка, раскрой, вытачки, складки, застежка в боковом шве, тесьма-молния, пояс, прокладочный материал, обтачивание пояса, ВТО, контроль качества.

***Раздел 3. Декоративно-прикладное творчество (12 часов)***

***Вязание крючком (6 часов).***

Организация рабочего места и правила техники безопасности при работе крючком. Способы вязания изделий по кругу. Приемы вязания крючком изделий по кругу с замыканием и по спирали. Чтение схем вязания.

Подбор крючка для вязания ажура. Выполнение петель с накидом. Вязание ажурного полотна. Чтение схем вязания. Технология вязание ажурной салфетки по схеме. Пышные столбики.

**Основные понятия темы:** вязание с замыканием круга, вязание по спирали, ажурное полотно, пышные столбики.

***Вязание спицами (6 часов).***

Цвет. Цветовые сочетания. Использование двухцветного вязания в изделиях. Технология выполнения двухцветных образцов. Введение нитей другого цвета.

Подбор ниток и спиц. Использование орнамента в вязании. Условная запись и чтение схем орнамента.

Протяжки. Технология выполнения образца двухцветного орнамента.

**Основные понятия темы:** цветовые сочетания, орнамент, двухцветный орнамент, протяжки.

## Раздел 4. Творческое проектирование (8 часов)

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

**Основные понятия темы:** базовая модель, пояснительная записка, экологическая и экономическая оценка, критерии оценки, рекламный проспект.

***Раздел 5. Технология ведения дома (4 часа).***

***Уход за одеждой (2 часа).***

Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление загрязнений с одежды разными способами. Подбор режима стирки и утюжки в зависимости от сырьевого состава ткани. Чтение ярлыков на одежде. Условные обозначения.

**Основные понятия темы:** стирка, глажка, утюжка, ярлык, химическая чистка.

***Интерьер жилых помещений (4 часа).***

Роль комнатных растений в жизни человека. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство.

Уход за различными видами комнатных растений. Пересадка, полив, подкормка, размножение. Разновидности комнатных растений. Виды растений. Расстановка комнатных растений в помещении в зависимости от вида.

**Основные понятия темы:** теплица, оранжерея, зимний сад, комнатные растения, микроклимат, декоративное цветоводство почвенная смесь, дренаж, перевалка, кашпо, террариум.

# 8 класс (70 часов)

## Раздел 1. Кулинария (5 часов).

Виды теста, пищевая ценность продуктов входящих в состав теста, основные и дополнительные продукты для приготовления теста, рецептура и технология приготовления бездрожжевого пресного теста, влияние компонентов теста на качество изделия. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии.

Основные компоненты для приготовления бисквитного теста, требования к качеству. Технология приготовления. Виды и причины дефектов теста и изделий из бисквитного теста.

Основные компоненты для приготовления песочного теста, требования к качеству. Технология приготовления. Виды и причины дефектов теста и изделий из песочного теста.

Основные компоненты для приготовления дрожжевого теста, требования к качеству. Особенности приготовления. Виды и причины дефектов теста и изделий из дрожжевого теста. Приготовление начинок.

Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из теста путем внесения в него различных добавок. Способы определения готовности.

**Основные понятия темы:** пресное, бисквитное, песочное, дрожжевое тесто, разрыхлители, добавки, опара, дрожжи, пищевая сода, начинка

## Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (4 часа)

## Материаловедение (2 часа).

Понятие об ассортименте тканей. Ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых тканей и тканей из химических волокон. Краткая характеристика групп ткани и отдельных видов ткани из различных видов волокон. Их технологические свойства и применение при изготовлении женской легкой одежды.

**Основные понятия темы:** ассортимент тканей, технологические свойства,гигроскопичность, воздухопроницаемость, сминаемость, драпируемость, теплозащитность, демисезонная, национальная, форменная.

***Машиноведение (2 часа).***

Рабочие органы швейной машины. Основные неполадки швейной машины, причины возникновения и способы устранения. Виды машинных стежков и швов: назначение и применение. Виды швов в изделиях. Конструкция швов. Способы выполнения машинных швов.

***Раздел 3. Декоративно-прикладное творчество (16 часов)***

***Вышивка (6 часов).***

Цвет. Цветовые сочетания. Технология выполнения двухсторонней и цветной художественной вышивки.

Владимирское шитьё. Основные цвета. Создание композиций. Подбор ткани и ниток. Технология выполнения владимирской глади. Гладь «вприкреп». Виды накладных сеток и гладьевых разделок. Технология выполнения накладных сеток, бархатного шва, шва «козлик», «кисточка». Оформление владимирской вышивки.

Разработка композиций. Материалы, инструменты, основные элементы белой глади. Цветовая гамма. Выполнение настила. Элементы прорезной глади. Требования к белой глади. Оформление изделий выполненных в технике белая гладь. Создание шаблонов. Технология выполнения фестонов.

Объёмная вышивка. Буклированная поверхность. Материалы, инструменты. Технология выполнения швов «узелки» и «рококо».

**Основные понятия темы:** двухсторонняя, цветная, владимирская, художественная, белая гладь, накладные сетки, бархатный шов, швы «козлик», «кисточка», «узелки» и «рококо», настил, прорезная гладь, фестоны, буклированная поверхность.

***Вязание крючком (5 часов).***

Использование кружева и прошвы в оформлении белья и одежды. Мотивы прошвы. Условная запись, составление схем. Виды сеток. Расчёт петель.

Филейная вязка с прямым краем. Соединение прошвы с изделием.

Композиция оформления края полотенца. Прибавление петель в филейном кружеве. Убавление петель в филейном кружеве. Филейная вязка с зубчатым краем.

**Основные понятия темы:** мотивы, композиция, прошва, сетка, филейная вязка, зубчатый край.

***Вязание спицами (5 часов).***

История возникновения носков. Ассортимент и орнаментация. Снятие мерок. Расчёт петель. Части носка.

Виды резинок. Виды вязок используемых для вязания голенища носка.Варианты укрепления прочности пятки. Технология формирования пятки.Набор петель из кромочных. Убавление петель внутри полотна.

Приёмы убавления петель при оформлении мысика носка.

**Основные понятия темы:** резинка, орнамент, голенище, формирование пятки, мысик.

## Раздел 4. Творческое проектирование (5 часов)

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

**Основные понятия темы:** базовая модель, пояснительная записка, экологическая и экономическая оценка, критерии оценки, рекламный проспект.

***Раздел 5. Технология ведения дома (4 часа).***

## Семейная экономика (4 часа).

Экономическая функция семьи. Семейная экономика и её задачи. Предпринимательство. Виды потребностей. Классификация покупок.

Основные источники информации о товарах. Сертификация, виды сертификатов. Маркировка товаров ( торговые символы, этикетки, штрих-код).

Бюджет семьи, источники расходов и доходов. Планирование расходов. Способы сбережений.

Рациональное питание, планирование расходов на продукты питания. Правила при покупке товаров. Влияние приусадебного участка на семейный бюджет.

**Основные понятия темы:** семейная экономика, предпринимательство, бюджет, сертификация, маркировка, сбережения, планирование, рациональное питание.