**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»**

**245 час, 5- 8 класс.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

 Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена на основе федерального компо­нента государственного стандарта основногообщего образования, примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» .

 Рабочая программа позволяет всем участникам образова­тельного процесса получить представление о целях , содержании , общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образова­тельного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, воз­растных особенностей учащихся.

**Общая характеристика учебного предмета**

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

 Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

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

**Содержание программы по направлению**

 **« Технология. Обслуживающий труд»**  предусматривает изучение учебного материала по следующим сквозным образовательным линиям :

* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* проектная деятельность;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включают в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

• распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

• выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

• возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.** Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

 Процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

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

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

**Цели**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

 **Место предмета в базисном учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Россий­ской Федерации отводит на этапеосновногообщего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI и VII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов*.[[1]](#footnote-2)\**1 час учебного времени , необходимого для изучения курса выделено из часов компонента образовательного учреждения.

 2 часа учебного предмета «Технология» в IX классе переданы в компонент образовательного учреждения для организации предпрофильной подготовки обучающихся. и 12 часов или 12,5% в национально-региональном компоненте и компоненте образовательного учреждения для учета местных условий реализации программы.

 **Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

 Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основногообщего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

 **Результаты обучения**

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Результаты обучения сформулированы в требованиях в обобщенном виде и являются инвариантными по отношению к направлению технологической подготовки учащихся.

 Ожидаемые результаты обучения по данной рабочей программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий,оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

 Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений практические задания и мини-проекты

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ
ВЫПУСКНИКОВ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ

### Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

***В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен*:**

**Знать/** **понимать -** основные технологические понятия ; 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.

**Уметь -** рационально организовывать рабочее место ; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного 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**:** получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных , контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

### Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

## Создание изделий из текстильныхи поделочных материалов

**Знать/понимать**

* назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

 **Уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

* изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

## Кулинария

**Знать/понимать -** влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; в современной кухни ; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь -** выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках , углеводах, жирах, витаминах ; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для **:** приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

## Электротехнические работы

**Знать/понимать -** назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

**Уметь**  - объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:** безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

## Технологии ведения дома

**Знать/понимать -** характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях , виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

**Уметь -** планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:** выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Черчение и графика

**Знать/понимать -** технологические понятия : графическая документации, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

**Уметь -** выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:** выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий;

## Современное производство и профессиональное образование

**Знать/понимать -** сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

**Уметь-** находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для: **-**построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

.

#  ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 5 – 8 класс. ( 245 часов)

#

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы и темы** | Количество часов |
|  | класс | 5 | 6 | 7 | 8 | всего |
| КУЛИНАРИЯ | **16** | **16** | **16** | **8** | **56** |
| Санитария и гигиена | 2 |  |  |  |  |
| Физиология питания | 2 | 2 | 2 |  |  |
| Технология приготовления пищи | 8 | 12 | 12 | 4 |  |
| Блюда национальной кухни |  |  |  | 1 |  |
| Сервировка стола | 2 |  |  | 1 |  |
| Заготовка продуктов | 2 | 2 | 2 | 2 |  |
| СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | **40** | **38** | **36** | **8** | **122** |
| Рукоделие. Художественные ремесла | 10 | 10 | 12 | 8 |  |
| Элементы материаловедения | 4 | 4 | 2 |  |  |
| Элементы машиноведения | 6 | 6 | 4 |  |  |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 8 | 6 | 6 |  |  |
| Технология изготовления швейных изделий | 12 | 12 | 12 |  |  |
| ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА | **4** | **4** | **6** | **8** | **22** |
| Эстетика и экология жилища | 4 | 2 | 6 |  |  |
| Уход за одеждой и обувью |  | 2 |  |  |  |
| Ремонт помещений |  |  |  | 1 |  |
| Санитарно-технические работы |  |  |  | 1 |  |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. |  |  |  | 4 |  |
| Введение в предпринимательскую деятельность |  |  |  | 2 |  |
| ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ |  | **2** | **2** | **4** | **8** |
| Электромонтажные работы |  | 2 |  |  |  |
| Электроосветительные приборы. Электроприводы. |  |  | 2 |  |  |
| Электротехнические устройства  |  |  |  | 2 |  |
| Простые электронные устройства |  |  |  | 2 |  |
| ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА |  |  |  |  |  |
| Техника выполнения чертежей и правила их оформления |  |  |  |  |  |
| Геометрические построения  |  |  |  |  |  |
| Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем |  |  |  |  |  |
| Сечения и разрезы |  |  |  |  |  |
| Сборочные чертежи |  |  |  |  |  |
| Прикладная графика  |  |  |  |  |  |
| СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ |  |  |  | **4** | **4** |
| Сферы производства и разделение труда |  |  |  | 2 |  |
| Пути получения профессионального образования. |  |  |  | 2 |  |
| ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ  | **10** | **10** | **10** | **3** | **33** |
| Резерв учебного времени | **-** | **-** | **-** |   |  |
|  | **Итого:** | **70** | **70** | **70** | **35** | **245** |

# Основное содержание 245

# 5 класс

# Кулинария (16 час).

## Санитария и гигиена ( 2 час).

### Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

##  Физиология питания (2 час).

### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

### Практические работы

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

## Технология приготовления пищи (8 час).

## Бутерброды, горячие напитки

### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

 **Блюда из яиц**

### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

### Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

***Блюда из овощей***

### Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

***Виды салатов.***

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

### Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

## Сервировка стола (2 час).

### Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

## Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

###  Вышивка

### Основные теоретические сведения

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. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

### Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

### Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

##  Узелковый батик

### Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

### Практическая работа:

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

### Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик. Кепка.

## Элементы материаловедения (4 часа).

### Основные теоретические сведения

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 сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## Элементы машиноведения (6 час).

### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и 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.

### Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

## Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 час).

### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. 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.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## Технология изготовления рабочей одежды (12 час).

### Основные теоретические сведения

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.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

# Технологии ведения дома (4 час).

## Эстетика и экология жилища ( 4 часа)

### 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. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

### Практические работы:

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

### Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

# Творческие, проектные работы (10 час. час).

###  Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

# 6 класс

# Кулинария (16 час).

## Физиология питания (2 час).

### Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

### Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

## Технология приготовления пищи (12 час).

## Блюда из молока и кисломолочных продуктов

### Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

### Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

### Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

##  Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

### Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

### Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

### Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

##  Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

### Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке.

### Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

### Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

**Приготовление обеда в походных условиях**

### Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

### Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

##  Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

 Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

### Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

### Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 час).

##  Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

## Лоскутное шитье

### Основные теоретические сведения

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.

### Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

### Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

##  Свободная роспись по ткани

### Основные теоретические сведения

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

### Практические работы

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением

солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

### Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, скатерть.

## Элементы материаловедения (4 час).

### Основные теоретические сведения

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 хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

## Элементы машиноведения (6 час).

### Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

### Практические работы

 Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

### Варианты объектов труда.

Швейная машина.

##  Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).

### Основные теоретические сведения

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, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

## Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).

### Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

### Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

# Технологии ведения дома (4 час).

## Уход за одеждой и обувью (2 час).

### Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

### Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви .* Влажная уборка дома.

### Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

# Электротехнические работы (2 час).

## Электромонтажные работы

### Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

### Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

### Варианты объектов труда.

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

# Творческие, проектные работы (10 час).

### Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

# 7 класс

# Кулинария (16 час).

## Физиология питания (2 час).

### Основные теоретические сведения

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.

### Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

### Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

## Технология приготовления пищи (12 час).

## Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

### Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

##  Пельмени и вареники

### Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

### Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

### Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

## Сладкие блюда и десерт

### Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

### Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

### Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (2 час).

### Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

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

### Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

### Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).

##  Рукоделие. Художественные ремесла (12час).

## Вязание крючком

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

### Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

### Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

##  Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков

### Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

### Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

### Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

## Элементы материаловедения (2 час)

## .

### Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их 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:

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

### Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

## Элементы машиноведения (4 час).

### Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

### Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

### Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагооборазной строчкой различной ширины.

## Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

##  (6 час).

### Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

## Технология изготовления плечевого изделия (12 час).

### Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

### Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

# Технологии ведения дома (6 час).

## Эстетика и экология жилища (6 час).

### Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

### Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

### Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

# Электротехнические работы (2 час).

## Электроосветительные и электронагревательные приборы.

## Электроприводы (2 час).

### Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и *особенности* эксплуатации. 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.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

### Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

# Творческие, проектные работы (10 час).

### Примерные темы

* Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
* Оформление интерьера декоративными растениями.
* Изготовление ажурного воротника.
* Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

# 8 класс[[2]](#footnote-3)\*

# Кулинария (10 час).

## Технология приготовления пищи (4 час).

## Блюда из птицы -2 часа

### Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

### Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

### Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

## Блюда из мяса, субпродуктов -2 часа

### Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродук­тов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

### Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

### Варианты объектов труда.

Блюда из мяса и субпродуктов

**Блюда национальной кухни**[[3]](#footnote-4)\* **(1 час).**

## Сервировка стола (1час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

### Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

## Заготовка продуктов ( 2 час).

### Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей

### Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

### Варианты объектов труда.

Маринованные помидоры, перец, морковь, Компот из яблок и груш.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (8час).

## Вязание на спицах – 2 часа

### Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

### Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

### Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

**Художественная роспись ткани- 1 часа**

### Основные теоретические сведения

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

### Практические работы

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

### Варианты объектов труда.

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

## Аппликация – 2 часа

### Основные теоретические сведения

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съемная аппликация.

### Практические работы - Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

### Варианты объектов труда.

Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата.

## Ручное ткачество – 1 часа

### Основные теоретические сведения

Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Значение ковра в эстетическом формировании интерьера. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Цветовая гармония.

Принципы построения коврового узора. Симметричное, раппортное и свободное расположение орнаментальных форм. Распределение цвета. Сочетание узоров в общей композиции рисунка ковра.

Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Способы заправки станка основной нитью. Четные и нечетные нити основы. Уравнительная плетенка. Назначение ремизок. Инструменты и приспособления для ручного ткачества.

Выбор материалов для основы и утка. Использование отходов прядильного производства, вторичное использование пряжи при изготовлении ковров. *Технология окраски шерстяной и хлопчатобумажной пряжи.*

### Практическая работа:

Организация рабочего места для ручного ткачества. Подготовка станка, намотка основы, подбор или окраска пряжи, изготовление сувенира или панно в технике ручного ткачества.

### Варианты объектов труда.

Панно, сувенир

## Вышивка – 2 часа

### Основные теоретические сведения

 Старинная и современная вышивка. Художественное оформление изделий различными видами вышивки. Инструменты, приспособления, материалы.

**Практическая работа -** Выполнение вышивок различными стилям, подбор цветов, ниток в соответствии с типом вышивки. Художественное оформление швейного изделия вышивкой.

### Варианты объектов труда.

Салфетка, фартук, настенное панно и др.

## Технологии ведения дома (8 ч.)

## Ремонт помещений (1 час).

### Основные теоретические сведения

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.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

### Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

**Варианты объектов труда.**

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет

**Санитарно-технические работы (1 час).**

### Основные теоретические сведения

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

### Практические работы.

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

### Варианты объектов труда

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

## Введение в предпринимательскую деятельность – 2 час

### Основные теоретические сведения

Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.

### Практические работы

 Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. Составление бизнес-плана.

### Варианты объектов труда.

Каталоги товаров и услуг, справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству.

## Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов - 4 часа.

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах*.

### Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

# Электротехнические работы (4 час).

## Электротехнические устройства (2 час).

### Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. *Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда -Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

## Простые электронные устройства- 2 часа

### Основные теоретические сведения

Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения.

Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, *мультивибратор, однокаскадный усилитель*).

Перспективные направления развития электротехники и электроники.

Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### Практические работы:

Чтение простых электронных схем. Проверка омметром исправности полупроводниковых диодов и транзисторов. Сборка по схеме простого электронного устройства из деталей конструктора.

### Варианты объектов труда.

Полупроводниковые приборы. Простое электронное устройство.Современное производство и профессиональное образование (8час).

**Современное производство и профессиональное образование.-4 ч.**

## Сферы производства и разделение труда (2 час).

### Основные теоретические сведения

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 технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

### Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.Варианты объектов труда.Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

## Пути получения профессионального образования (2 час).

### Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

### Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

### Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

# Творческие, проектные работы (3 час).

### Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере

 ***Календарно-тематическое планирование -5 класс ( 70 час.)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | № урока в теме |   Тема ( содержание) урока. |  |  | Прим. |
|  |  | ***КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ***. | 16 |  |  |
|  |  | ***Санитария и гигиена*** | **2** | ИнструктажПо ОТ и ТБ |  |
| 1 | 1 | Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к помещению кухни, столовой.Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. |  | ИнструктажПо ОТ и ТБ |  |
| 2 | 2 | Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочем столе. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, жидкостями. Освоение способов применения моющих и чистящих средств. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***Физиология питания.*** | **2** |  |  |
| 3 | 3 | Понятие о процессе пищеварения. Пищевые вещества и витамины, их содержание в продуктах питания. Суточная потребность. |  |  |  |
| 4 | 4 | Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение кол-ва и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность в витаминах. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***Технология приготовления пищи.*** | **8** |  |  |
| 5 | 5 | *Бутерброды.* Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Продукты, для их приготовления .Виды и способы оформления . Условия и сроки хранения. | 2 |  |  |
| 6 | 6 | *Приготовление бутербродов*. Оформление. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка. Подбор ножей и разделочных досок. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 7 | 7 | *Виды горячих напитков*. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.Правила ОТ и ТБ. | 2 |  |  |
| 8 | 8 | *Приготовление горячих напитков к завтраку*. Выбор посуды и приспособлений. |  | Практ.раб. |  |
| 9 | 9 | *Блюда из яиц.* Строение яйца, способы определения свежести. Особенности кулинарного использования. Приготовление блюд. Правила ОТ и ТБ. | 2 | Инструктаж. |  |
| 10 | 10 | Определение свежести яиц. Выполнение эскизов художественной росписи. Крашение и роспись яиц. |  | Практ.раб. |  |
| 11 | 11 | *Блюда из овощей*. Овощи, их значение в питании Содержание минер.веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Первичная и тепловая обработка. Правила ОТ и ТБ.  | 2 | Инструктаж. |  |
| 12 | 12 | Методы определения качества овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов в зависимости от способов обработки Приспособления для нарезки. Художественное оформление овощей. Выполнение эскизов оформления салатов.  |  | Практ.раб. |  |
| 13 | 13 | **Сервировка стола**.Составление меню на завтрак .Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. | **2** |  |  |
| 14 | 14 | Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление и подача готовых блюд. Складывание тканевых и бумажных салфеток.  |  | Прак.раб. |  |
| 15 | 15 | ***Заготовка продуктов.***Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления. Сбор ягод, фруктов, грибов, лекарственных трав. Условия и сроки хранения. | **2** |  |  |
| 16 | 16 | Закладка яблок на хранение. Сушка. Замораживание. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.*** | ***40*** |  |  |
|  |  | ***Рукоделие. Художественные ремесла.*** | **10**  |  |  |
| 17 | 1 | *Вышивка.* Традиционные виды рукоделия и декор.прикладного творчества. Применение вышивки в современном костюме. Виды вышивки. Приспособления и материалы. Правила ОТ и ТБ. | 8 | Инструктаж. |  |
| 18 | 2 | Правила ОТ при выполнении вышивальных работ. Организация рабочего места для ручного шитья. |  | Практ.раб. |  |
| 19 | 3 | *Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке* вышивкой. Холодные, теплые и ахроматические цвета. Цветовые контрасты .Простейшие швы( стебельчатый, тамбурный,»вперед иголку», «назад иголку»,петельного, «козлик»), техника выполнения. |  |  |  |
| 20 | 4 | *Зарисовка традиционных орнаментов*, определение колорита и материала для вышивки простейшими швами. Выполнение простейших швов.Правила ОТ И ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 21 | 5 | *Выполнение эскизов композиции вышивки* для отделки фартука, салфетки. Определение места и размера узора на изделии. |  |  |  |
| 22 | 6 | *Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка*, заправка изделия в пяльцы. Способы безузлового закрепления рабочей нити. |  | Практ.раб. |  |
| 23 | 7 | *Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. Монограммы.* |  |  |  |
| 24 | 8 | *Свободная вышивка по рисованному контуру.* (салфетка, носовой платок, фартук).Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 25 | 9 | *Узелковый батик*. Виды росписи ткани. Материалы и красители. Технология крашения. | 2 |  |  |
| 26 | 10 | Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов в технике «узелковый батик»(салфетка, шарфик, кепка) |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***Элементы материаловедения*** | **4** |  |  |
| 27 | 11 | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Нити основы и утка. |  |  |  |
| 28 | 12 | Изготовление образца полотняного переплетения. |  | Практ.раб. |  |
| 29 | 13 | Кромка, ширина ткани. Лицевая и изнаночная сторона. Свойства и ассортимент х/б и льняных тканей. |  |  |  |
| 30 | 14 | Изучение свойств нитей основы и утка, определение направления долевой нити в ткани, лицевой и изнаночной стороны. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***Элементы машиноведения***. | **6** |  |  |
| 31 | 15 | *Назначение и виды швейных машин*. История создания швейной машины. Правила ОТ и ТБ. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. |  |  |  |
| 32 | 16 | Подготовка швейной машины к работе.Безопасные приемы работы на швейной машине.Намотка нитки на шпульку. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 33 | 17 | *Виды приводов швейной машины*, их устройство, преимущества и недостатки. Верхняя и нижняя нить. Машинная строчка.( виды, назначение)Конструкция машинного шва. |  |  |  |
| 34 | *18* | *Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Намотка нитей на шпульку.* |  | Практ.раб. |  |
| 35 | 19 | *Регулировка длины стежка*. Закрепление нитей. |  |  |  |
| 36 | 20 | *Машинные швы*. Подготовка швейной машины к работе. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***Конструирование и моделирование швейных изделий*** | **8** |  |  |
| 37 | 21 | *Виды и требования к рабочей одежде* . 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. |  |  |  |
| 38 | 22 | *Чертежные линии.* Линейка закройщика. |  | Практ.раб. |  |
| 39 | 23 | *Фигура человека и ее измерение.*Правила снятия мерок. |  |  |  |
| 40 | 24 | *Снятие мерок* и запись результатов измерений. |  | Практ.раб. |  |
| 41 | 25 | *Построение чертежа фартука* в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим мерка. |  |  |  |
| 42 | 26 | *Чертеж фартука по своим меркам.* Расчет количества ткани. |  | Практ.раб. |  |
| 43 | 27 | *Моделирование фартука.* Подготовка выкройки к раскрою. |  |  |  |
| 44 | 28 | Моделирование фартука выбранного фасона.  |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***Технология изготовления швейных изделий.*** | **12** |  |  |
| 45 | 29 | *Подготовка ткани к раскрою.* Рациональная раскладка выкройки в зависимости от ширины и направления рисунка ткани. Правила безопасной работы с режущими и колющими инструментами. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов |  | Практ.раб. |  |
| 46 | 30 | *Раскрой. Обмеловка.* |  | Практ.раб. |  |
| 47 | 31 | *Подготовка деталей кроя к обработке.* Прямые ручные строчки: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования строчек. Шов. Строчка. Стежок. Длина и ширина стежка, шва. |  | Практ.раб. |  |
| 48 | 32 | *Перенос контурных и контрольных линий.* |  | Практ.раб. |  |
| 49 | 33 | *Поузловая обработка фартука.* Виды обработки верхнего среза кармана. Соединение кармана с нижней частью. Назначение и конструкция соединительных и краевых машинных швов, условное обозначение и технология выполнения. |  | Практ.раб. |  |
| 50 | 34 | *Обработка боковых срезов нижней части фартука.* |  | Практ.раб. |  |
| 51 | 35 | *Обработка нагрудника. Обработка пояса и бретелей.* |  | Практ.раб. |  |
| 52 | 36 | *Соединение бретелей и нагрудника.* |  | Практ.раб. |  |
| 53 | 37 | *Соединение деталей фартука.* |  | Практ.раб. |  |
| 54 | 38 | *Обработка головного убора (косынки)* |  | Практ.раб. |  |
| 55 | 39 | *Влажно-тепловая обработка*, ее значение . Виды художественной отделки. |  |  |  |
| 56 | 40 | *Окончательная отделка отделки фартука* |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА*** | **4** |  |  |
| 57 | 1 | *Интерьер кухни*. Краткие сведения из истории интерьера и архитектуры. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. |  |  |  |
| 58 | 2 | Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Зонирование пространства кухни ( столовая и зона приготовления пищи).Выполнение эскиза интерьера кухни. |  | Практ.раб. |  |
| 59 | 3 | *Создание* *интерьера кухни* с учетом запросов и потребностей семьи, санит.гигиен. требований. Современные системы фильтрации воды. Отделка интерьера росписью, резьбой по дереву, тканями. |  |  |  |
| 60 | 4 | Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | **ТВОРЧЕСКИЕ И ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ** | **10** |  |  |
| 61 | 1 | 1 этап проектирования- организационно- подготовительный. Определение потребностей и краткая формулировка задач . «Звёздочка обдумывания».Выявление параметров и ограничений. |  |  |  |
| 62 | 2 | Подбор материалов, иструментов ,приспособлений. |  | Практ.раб. |  |
| 63 | 3 | 2 этап проектирования. Технологический. Составление технологической карты. |  | Практ.раб. |  |
| 64 | 4 | Работа над проектом |  | Практ.раб. |  |
| 65 | 5 | Работа над проектом. |  | Практ.раб. |  |
| 66 | 6 | Работа над проектом. |  | Практ.раб. |  |
| 67 | 7 | Работа над проектом |  | Практ.раб. |  |
| 68 | 8 | Работа над проектом |  | Практ.раб. |  |
| 69 | 9 | 3 этап проектирования. Расчет стоимости. |  | Практ.раб. |  |
| 70 | 10 | Защита проекта. |  |  |  |

 ***Календарно-тематическое планирование -6 класс ( 70 час.)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | № урока в теме |   Тема ( содержание) урока. |  |  | Примеч. |
|  |  | ***КУЛИНАРИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ***. | 16 |  |  |
|  |  | ***Физиология питания.*** | **2** |  |  |
| 1 | 1 | Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах .Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Суточная потребность. |  |  |  |
| 2 | 2 | Работа с таблицами по составу и кол-ву минеральных солей и микроэлементов. Определение кол-ва и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и элементах. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***Технология приготовления пищи.*** | **12** |  |  |
| 3 | 3 | Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. |  |  |  |
| 4 | 4 | Определение качества молока.Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 5 | 5 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы |  |  |  |
| 6 | 6 | Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Правила ОТ и ТБ.Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 7 | 7 | Ассортимент блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Виды тепловой обработки. Условия и сроки хранения рыбы. |  |  |  |
| 8 | 8 | Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 9 | 9 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "B". Причины увеличения веса и объема при варке |  |  |  |
| 10 | 10 | Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий |  | Практ.раб. |  |
| 11 | 11 | Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Сладкие блюда и напитки. |  |  |  |
| 12 | 12 | Рецепты морсов, соков, отваров. Варенье. Компот . |  | Практ.раб. |  |
| 13 | 13 | Приготовление обеда в походных условиях. Обеспечение сохранности продуктов. 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. |  | Инструктаж. |  |
| 14 | 14 | Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода |  | Практ.раб. |  |
|  |  | **Заготовка продуктов**  | **2** |  |  |
| 15 | 15 | Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.  |  | Инструктаж. |  |
| 16 | 16 | Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ М ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.*** | **38** |  |  |
|  |  | **Рукоделие. Художественные ремесла**  | **10** |  |  |
| 17 | 1 | *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 | 6 |  |  |
| 18 | 2 | Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. |  | Практ.раб. |  |
| 19 | 3 | Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. |  | Практ.раб. |  |
| 20 | 4 | Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов |  |  |  |
| 21 | 5 | Практическая работа-прихватка, салфетка, диванная подушка. |  | Практ.раб. |  |
| 22 | 6 | Практическая работа. Влажно-тепловая обработка .Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 23 | 7 | *Свободная роспись по ткани*. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи. | 4 |  |  |
| 24 | 8 | Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. |  | Практ.раб. |  |
| 25 | 9 |  Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани. |  | Практ.раб. |  |
| 26 | 10 | Работа над композицией. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | **Элементы материаловедения.** | **4** |  |  |
| 27 | 11 | 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. |  |  |  |
| 28 | 12 | Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. |  | Практ.раб. |  |
| 29 | 13 | Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.  |  |  |  |
| 30 | 14 | Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | **Элементы машиноведения** | **6** |  |  |
| 31 | 15 | Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины.Правила ОТ и ТБ |  | Инструктаж. |  |
| 32 | 16 | Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Машинные швы.Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 33 | 17 | Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб. |  |
| 34 | 18 | Замена иглы в швейной машине. Правила ОТ и ТБ.Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 35 | 19 | Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 36 | 20 | Работа на швейной машине с использованием различных приспособлений. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
|  |  | **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.** | **6** |  |  |
| 37 | 21 | 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, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. |  |  |  |
| 38 | 22 | Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Эскизы юбок, отвечающих направлениям современной моды. |  | Практ.раб. |  |
| 39 | 23 | Снятие мерок и запись результатов измерений |  | Практ.раб. |  |
| 40 | 24 | Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. |  | Практ.раб. |  |
| 41 | 25 | Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона |  | Практ.раб. |  |
| 42 | 26 | Подготовка выкройки юбки к раскрою. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | **Технология изготовления поясных швейных изделий** | **12** |  |  |
| 43 | 27 | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску |  | Практ.раб. |  |
| 44 | 28 | Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 45 | 29 | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж |  |
| 46 | 30 | Подготовка юбки к примерке. |  | Практ.раб. |  |
| 47 | 31 | Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. |  | Практ.раб. |  |
| 48 | 32 | Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки .  |  | Практ.раб. |  |
| 49 | 33 | Стачивание деталей изделия. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 50 | 34 | Втачивание молнии. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 51 | 35 | Технология обработка карманов и пояса. |  | Практ.раб. |  |
| 52 | 36 | Обработка пояса. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 53 | 37 | Художественное оформление изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 54 | 38 |  Контроль и оценка качества готового изделия |  | Практ.раб. |  |
|  |  | **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | **4** |  |  |
| 55 | 1 | Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Удаление пятен с одежды. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Влажная уборка дома. |  |  |  |
| 56 | 2 | Подготовка и закладка на хранение зимней обуви. Знакомство с ассортиментом бытовой химии. |  | Практ.раб. |  |
| 57 | 3 | Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. |  |  |  |
| 58 | 4 | Эскиз и выполнение декоративной заплаты. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ**  | **2** |  |  |
|  |  | **Электромонтажные работы** |  |  |  |
| 59 | 1 | *Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии*. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ |  | Инструктаж. |  |
| 60 | 2 | Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. /Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов./ /Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке./ Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | **ТВОРЧЕСКИЕ И ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ** **(примерные темы - сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края, изготовление сувенира, изготовление изделия в технике лоскутного шитья)** | **10** |  |  |
| 61 | 1 | 1 этап проектирования- организационно- подготовительный. Определение потребностей и краткая формулировка задач . «Звёздочка обдумывания».Выявление параметров и ограничений |  | Практ.раб. |  |
| 62 | 2 | Подбор материалов, инструментов , приспособлений.Способы поиска информации |  | Практ.раб. |  |
| 63 | 3 | 2 этап проектирования. Технологический. Составление технологической карты. |  | Практ.раб. |  |
| 64 | 4 | Работа над проектом |  | Практ.раб. |  |
| 65 | 5 | Работа над проектом |  | Практ.раб.Практ.раб. |  |
| 66 | 6 | Работа над проектом |  | Практ.раб. |  |
| 67 | 7 | Работа над проектом |  | Практ.раб. |  |
| 68 | 8 | Работа над проектом |  | Практ.раб. |  |
| 69 | 9 | 3 этап проектирования. Расчет стоимости. |  | Практ.раб. |  |
| 70 | 10 | Защита проекта. |  | Практ.раб. |  |

***Календарно-тематическое планирование - 7класс ( 70 час.)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока  | № урока в теме |  Тема ( содержание) урока. |  |  | примечание |
|  |  | **КУЛИНАРИЯ. *ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ***. | **16** |  |  |
|  |  | **Физиология питания**  | **2** |  |  |
| 1 | 1 | *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. |  |  |  |
| 2 | 2 | Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***Технология приготовления пищи.*** | **12** |  |  |
| 3 | 3 | Изделия из теста. Первичная обработка муки. Приготовление теста .Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Правила ОТ и ТБ. |  | Инструктаж. |  |
| 4 | 4 | Изделия из дрожжевого пресного теста. Технология. |  | Практ.раб. |  |
| 5 | 5 | Изделия из дрожжевого сдобного теста. Технология. |  | Практ.раб. |  |
| 6 | 6 | Изделия из песочного теста. |  |  |  |
| 7 | 7 | Рецепты. Технология изготовления. |  | Практ.раб. |  |
| 8 | 8 | Изделия из бисквитного теста. |  |  |  |
| 9 | 9 | Рецепты. Технология изготовления. |  |  |  |
| 10 | 10 | Изделия из слоенного теста. Технология изготовления. Рецепты. |  |  |  |
| 11 | 11 | Виды начинок и украшений для изделий из теста. |  |  |  |
| 12 | 12 | Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору). |  | Практ.раб. |  |
| 13 | 13 | Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки. Правила ОТ и ТБ. |  | Инструктаж. |  |
| 14 | 14 |  Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
|  |  | **Заготовка продуктов**  | **2** |  |  |
| 15 | 15 | Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.  |  |  |  |
| 16 | 16 | Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
|  |  | ***СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ М ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.*** | **36** |  |  |
|  |  | **Рукоделие. Художественные ремесла** | **12** |  |  |
| 17 | 1 | Вязание крючком .Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. |  |  |  |
| 18 | 2 | Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. |  | Практ.раб. |  |
| 19 | 3 | Инструменты и материалы для вязания крючком Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.  |  | Практ.раб. |  |
| 20 | 4 | Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. |  | Практ.раб. |  |
| 21 | 5 | Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 22 | 6 | Изготовление образцов вязания крючком. |  | Практ.раб. |  |
| 23 | 7 | Вязание круга, квадрата, многоугольника. |  | Практ.раб. П |  |
| 24 | 8 | Работа над образцами. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 25 | 9 | Макраме. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков. Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. . |  | Практ.раб. |  |
| 26 | 10 | Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п. |  | Практ.раб. |  |
| 27 | 11 | Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке. |  | Практ.раб. |  |
| 28 | 12 | Работа над изделием. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
|  |  | **Элементы материаловедения.** | **2** |  |  |
| 29 | 13 | Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их 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 |  |  |  |
| 30 | 14 | Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях. |  |  |  |
|  |  | **Элементы машиноведения** | **4** |  |  |
| 31 | 15 | Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 32 | 16 | Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 33 | 17 | Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. |  |  |  |
| 34 | 18 | Устранение неполадок в работе швейной машины.Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
|  |  | Конструирование и моделирование плечевогоизделия с цельнокроеным рукавом | **6** |  |  |
| 35 | 19 | Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.  |  |  |  |
| 36 | 20 | Эскизная разработка модели швейного изделия. Художественное и техническое моделирование. |  | Практ.раб. |  |
| 37 | 21 | Снятие мерок и запись результатов измерений |  | Практ.раб. |  |
| 38 | 22 | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам |  | Практ.раб. |  |
| 39 | 23 | Моделирование изделия выбранного фасона.  |  | Практ.раб. |  |
| 40 | 24 | Подготовка выкройки к раскрою. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | **Технология изготовления плечевого изделия** | 12 |  |  |
| 41 | 25 | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка . Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком |  | Практ.раб. |  |
| 42 | 26 | Раскрой. Выкраивание подкройной обтачки. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 43 | 27 | Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 44 | 28 | Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 45 | 29 | Способы обработки проймы, горловины, застежек |  |  |  |
| 46 | 30 | Проведение примерки, выявление и исправление дефектов |  | Практ.раб. |  |
| 47 | 31 | Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски .Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 48 | 32 | Обработка выреза горловины подкройной обтачкой |  | Практ.раб. |  |
| 49 | 33 | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 50 | 34 | Обработка дополнительных деталей. |  | Практ.раб. |  |
| 51 | 35 | Влажно-тепловая обработка изделия. Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 52 | 36 | Контроль и оценка качества готового изделия. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | **6** |  |  |
|  |  | **Эстетика и экология жилища** | **6** |  |  |
| 53 | 1 | Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. |  |  |  |
| 54 | 2 | Подбор и посадка декоративных комнатных растений.Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| 55 | 3 | Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.. |  |  |  |
| 56 | 4 | Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей |  | Практ.раб. |  |
| 57 | 5 | *Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах*. Правила их эксплуатации.  |  |  |  |
| 58 | 6 | Подбор на основе рекламы современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.  |  | Практ.раб. |  |
|  |  | **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** | **2** |  |  |
|  |  | Электроосветительные и электронагревательные приборы | **2** |  |  |
| 59 | 1 | *Электроприводы.Электроосветительные приборы.* Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и *люминисцентные лампы дневного света*, их достоинства, недостатки и *особенности* эксплуатации. 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.  |  |  |  |
| 60 | 2 | Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | **ТВОРЧЕСКИЕ И ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ** **Примерные темы-изготовление изделий дек.-прикл.искусства для украшения интерьера;оформление интерьера декоративными растениями, изготовление ажурного воротника, организация и проведение праздника (юбилей,день рождения, масленица и др.)** | 10 |  |  |
| 61 | 1 | 1 этап проектирования- организационно- подготовительный. Определение потребностей и краткая формулировка задач . «Звёздочка обдумывания».Выявление параметров и ограничений |  | Практ.раб. |  |
| 62 | 2 | Подбор материалов, иструментов ,приспособлений |  | Практ.раб. |  |
| 63 | 3 | 2 этап проектирования. Технологический. Составление технологической карты. |  | Практ.раб. |  |
| 64 | 4 | Работа над проектом |  | Практ.раб. |  |
| 65 | 5 | Работа над проектом |  | Практ.раб. |  |
| 66 | 6 | Работа над проектом |  | Практ.раб. |  |
| 67 | 7 | Работа над проектом |  | Практ.раб. |  |
| 68 | 8 | Работа над проектом |  | Практ.раб. |  |
| 69 | 9 | 3 этап проектирования. Расчет стоимости. |  | Практ.раб. |  |
| 70 | 10 | Защита проекта |  |  |  |

 ***Календарно-тематическое планирование -8 кл.( 35 час.)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | № урока в теме |   Тема ( содержание) урока. |  |  | *Примечан.* |
|  |  | **КУЛИНАРИЯ. *ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ***. | ***10*** |  |  |
|  |  | **Технология приготовления пищи** | ***4*** |  |  |
| *1* | *1* | Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Правила ОТ и ТБ |  | Инструктаж. |  |
| *2* | *2* | Определение качества птицы. Разделка птицы. Украшение блюд перед подачей к столу. Изготовление папильоток. Правила ОТ и ТБ |  | Практ.раб. |  |
| *3* | *3* | Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов. . Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов.Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродук­тов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы |  |  |  |
| *4* | *4* | Определение качества мяса органолептическим методом Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов. |  | Практ.раб.Инструктаж. |  |
| *5* | *5* | **Блюда национальной кухни.** Русская кухня. Особенности, традиции. Особенности приготовления блюд русской кухни, продукты, тепловая обработка | ***1*** |  |  |
| *6* | *6* | **Сервировка стола.** Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения. | ***1*** | Практ.раб. |  |
|  |  | ***Заготовка продуктов*** | ***2*** |  |  |
| *7* | *7* |  Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Значение кислотности плодов для консервации. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей  |  |  |  |
| *8* | *8* | Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом..Подбор рецептов. Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей Правила ОТ и ТБ. |  | Практ.раб.Инструктаж |  |
|  |  | ***СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ М ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.*** | ***8*** |  |  |
|  |  | **Рукоделие. Художественные ремесла.** | ***8*** |  |  |
| *9* | ***1*** | ***Вязание на спицах*.** Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах | ***2*** |  |  |
| *10* | *2* | Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Правила ОТ и ТБ Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины .Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах |  | Практ.раб.Инструктаж |  |
| *11* | *3* | **Художественная роспись ткани.** Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски. Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка Правила ОТ и ТБ | ***1*** | Инструктаж |  |
| *12* | *4* | ***Ручное ткачество****.*Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Значение ковра в эстетическом формировании интерьера. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Цветовая гармония Принципы построения коврового узора. Симметричное, раппортное и свободное расположение орнаментальных форм. Распределение цвета. Сочетание узоров в общей композиции рисунка ковра. Организация рабочего места для ручного ткачества. Подготовка станка, намотка основы, подбор или окраска пряжи, изготовление сувенира или панно в технике ручного ткачества. Правила ОТ и ТБ | *1* | Практ.раб. |  |
| *13* | *5* | **Аппликация .** Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съемная аппликация | ***2*** |  |  |
| *14* | *6* | Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Правила ОТ и ТБ Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата. Правила ОТ и ТБ |  | Практ.раб.Инструктаж |  |
| *15* | *7* | **Вышивка.**Шов « узелки», рококо, Счетная и художественная гладь. Гобеленовый шов | ***2*** | Практ.раб. |  |
| *16* | *8* | Вышивание образцов. Правила ОТ и ТБ |  | Практ.раб.Инструктаж |  |
|  |  | **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | ***8*** |  |  |
|  |  | ***Ремонт помещений*** | ***1*** |  |  |
| *17* | *1* | 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. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам |  |  |  |
|  |  | ***Санитарно-технические работы.*** | ***1*** |  |  |
| *18* | *2* | Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета. |  |  |  |
|  |  | ***Введение в предпринимательскую деятельность*** | ***2*** |  |  |
| *19* | *3* | Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя |  |  |  |
| *20* | *4* | Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. Составление бизнес-плана. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***Бюджет семьи.Рациональное планирование расходов.*** | ***4*** |  |  |
| *21* | *5* | Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи |  |  |  |
| *22* | *6* | Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. |  | Практ.раб. |  |
| *23* | *7* | Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. |  | Практ.раб. |  |
| *24* | *8* | *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах*. |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ*** | ***4*** |  |  |
| *25* | *1* | **Электротехнические устройства**Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. *Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики. . Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. . Правила ОТ и ТБ |  |  |  |
| *26* | *2* | Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности | ***2*** |  |  |
| *27* | *3* | **Простые электронные устройства**.Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения. Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения. Перспективные направления развития электротехники и электроники. Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека | ***2*** |  |  |
| *28* | *4* |  Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Чтение простых электронных схем. Проверка омметром исправности полупроводниковых диодов и транзисторов. Сборка по схеме простого электронного устройства из деталей конструктора |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ*** | ***4*** |  |  |
| *29* | *1* | **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 технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда | ***2*** |  |  |
| *30* | *2* | Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. (Экскурсия на предприятие швейной промышленности) |  | Практ.раб. |  |
|  |  | ***Пути получения профессионального образования*** | ***2*** |  |  |
| *31* | *3* | Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности |  |  |  |
| *32* | *4* | Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства |  |  |  |
|  |  | **ТВОРЧЕСКИЕ И ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ****Примерные темы- сервировка праздничного стола,изготовление сувенира в технике росписи ткани, проектирование электропроводки в квартире.** | ***3*** |  |  |
| *33* | *1* | 1 этап проектирования- организационно- подготовительный. Определение потребностей и краткая формулировка задач . «Звёздочка обдумывания».Выявление параметров и ограничений Подбор материалов, иструментов ,приспособлений2 этап проектирования. Технологический. Составление технологической карты. |  | Практ.раб. |  |
| *34* | *2* | Работа над проектом. Правила ОТ и ТБ |  | Практ.раб.Инструктаж |  |
| *35* | *3* | 3 этап проектирования. Расчет стоимости.Защита проекта. |  | Практ.раб. |  |

1. [↑](#footnote-ref-2)
2. [↑](#footnote-ref-3)
3. [↑](#footnote-ref-4)