|  |  |
| --- | --- |
|  | **МБОУ «Куженкинская средняя общеобразовательная школа»****Бологовского района Тверской области** **Рекомендовано Принято****ШМО учителей на педсовете****Протокол № 1 Протокол №****от « \_\_» августа 2012 г. от « \_\_» сентября 2012 г.****«Утверждаю»****Директор школы И. Б. Кокорева****РАБОЧАЯ ПРОГРАММА****по технологии****5,7, 8 класс****УЧИТЕЛЬ: БЕЛЯЕВА ТАТЬЯНА АЛЕКСЕЕВНА****с.Куженкино****2012 год****ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**Предмет «Технология» имеет следующие задачи: совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономномведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе зажилищем; ознакомлении образованиядолжны учитываться условия и реальное состояние окружающей среды, традициии экологическая культура населения данной местности. В содержании этого раздела программы информационные технологии должнызанять прочное место. В ходе их изучения учащиеся знакомятся с общимипринципами и способами поиска, хранения, систематизации и полученияинформации, с источниками и носителями информации, с организацией банкаданных. Наличие в школе вычислительной техники создает дополнительныевозможности для накопления информации, ускоряет ее поиск, способствуетинтеллектуальному развитию учащихся. С помощью вычислительной техникиосуществляется расчет количества продуктов и стоимости блюда, поиск нужногорецепта кулинарного блюда, составление технологической карты егоприготовлений, поиск информации о сроках и способах хранения продуктов, атакже информации по различным стандартам на швейные изделия, ткани,размерным признакам фигур и т. п. Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», котораявключает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простымиспособами – варкой и жареньем, a так же ознакомление с основами физиологиипитания, технологией приготовления различных блюд из овощей, рыбы, мяса,молока и других продуктов, с наиболее простыми способами заготовкипродуктов, с правилами сервировки стола к завтраку и ужину, сприготовлением пищи в походных условиях.Задачам трудового и эстетического воспитания посвящены разделы «Интерьержилого дома» и «Рукоделие». При изучении их учащиеся знакомятся створчеством народных умельцев своего края, области, села, с материалами иинструментами, применяемыми в традиционных художественных ремеслах, соспособами оформления интерьера кухни, столовой, жилой комнаты, с рольюкомнатных растений и способами их размещения в интерьере, учатся вышиватьнесложные узоры, вязать к тючком, изготавливать изделия в технике лоскутнойпластики. Работе на швейной машине в данной программе отводится значительно большеучебного времени, чем прежде так как овладение навыками этой работы –обязательное условие дальнейшего успешного выполнения программы, залогвысокого, качества швейных изделий. Для того чтобы навыки работы на швейной машине были более прочными,предусмотрена тема «Лоскутная пластика». Ее изучение предоставляетдостаточно возможностей для практического овладения техникой выполнениястачных швов. Знания основных видов и свойств тканей, получаемые школьниками приизучении подраздела «Элементы материаловедения», необходимы приконструкторской разработке моделей и изготовлении швейных изделий. Назанятиях по конструированию учащиеся учатся читать и строить чертеж,пользоваться чертежными инструментами, знакомятся с особенностями строенияженской и детской фигуры, правилами снятия мерок и их условнымиобозначениями. На занятиях по моделированию учащиеся узнают о различных способахразработки моделей, видах отделки швейных изделий, творчески применяязнания, полученные ими на занятиях по рукоделию. При этом следует учитыватьхудожественные особенности национальной одежды: колорит и рисунок тканей иотделок. Прежде чем приступить к изготовлению изделия, учащиеся выполняютпрактические работы на лоскутах ткани, отрабатывая технику выполнения швови отдельных технологических операций. Как показывает многолетняя практика,введение тренировочных операций позволит обеспечить хорошее качествошвейных изделий. В конце программы приведен примерный перечень швейных изделий, изкоторого учитель может в зависимости от региона и наличия материаловвыбрать конкретное изделие для изготовления его учащимися. При выполнениипрактических работ учащиеся могут шить образцы пооперационной обработки ишвейные изделия, как в натуральную величину, так и уменьшенные. Самое серьезное внимание следует уделять соблюдению учащимися правилсанитарии и гигиены, безопасным приемам труда с оборудованием иинструментами. Учителю следует напоминать учащимся об этих правилах вначале изучения каждой новой темы, при работе или демонстрации новогооборудования, во время выполнения практических работ. Приведенный в программе перечень основных знаний и практических умений,которыми должны овладеть учащиеся, поможет учителю правильно расставитьакценты в обучении, более объективно оценить работу школьников. При разработке данной программы ставилась цель осуществить еепреемственность с ныне действующей программой, что позволяет в максимальнойстепени использовать имеющийся опыт преподавания трудового обучения, учебно-материальную базу мастерских общеобразовательных школ, имеющиеся в нихсредства обучения и тенденцию их, развития. Более глубокому освоению содержания программы будут способствоватьконкурсы и выставки творческих работ учащихся. Выполнение проектов в V, VI и VII классах входит в подраздел«Проектирование и изготовление одежды». Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 . Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена 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. Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. Учебник: Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова, В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс Вентана-Граф, 2010 Приоритетными виды общеучебной деятельности: 1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. 2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них. 3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.Рабочая программа по технологии для девочек 5, 7 классов рассчитана на 70 часов,8 класса на 35 часов.**ПЕРЕЧЕНЬ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ У УЧАЩИХСЯ****V класс** **Учащиеся должны знать:** негативные последствия общественного производства на окружающую среду издоровье человека; способ получения, хранения, поиска информации; источники и носителиинформации; общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминовв обмене веществ; виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах ихкулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие обэкологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всехвидов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки инарезки овощей; травила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов,безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями; способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование,посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменениесодержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости отспособа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей; способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способыкрашения яиц; виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правиласервировки стола к завтраку; роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки продуктов,условия и сроки хранения свежих овощей и фруктов, сохранение овощей ифруктов методом сушки и быстрого замораживания, технологию получениякрахмала; общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые кинтерьеру кухни, столовой, способы отделки; интерьера, меры по борьбе снасекомыми и грызунами; культуру поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения изаботы о членах семьи; распределение обязанностей в семье; правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальнойшвейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификациютекстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитейосновы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон; условные обозначения отдельных деталей на кинематических схемах; видыпередач вращательного движения и их кинематические схемы[2];технические характеристики, назначение основных узлов универсальнойшвейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовкиуниверсальной швейной машины к работе; виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчествонародных умельцев своего края, области, села, различные материалы,инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественныхремеслах; возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемыев лоскутной пластике; правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правилапосадки и постановки рук во время работы; эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемыек рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правилапостроения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строенияженской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежафартука, их условные обозначения; понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способымоделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологиювыполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного сзакрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым изакрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработкинакладных карманов и бретелей, оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия; способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой изхлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правилахранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли; гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей. Учащиеся должны уметь: осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработкиткани; работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видововощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки,готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц иготовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутербродыразличных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку; закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи, определять съедобныеи несъедобные грибы, сушить ягоды, фрукты, овощи, использовать домашнийхолодильник для быстрого замораживания и длительного хранения овощей ифруктов, получать крахмал из картофеля; разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни истоловой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла,стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояниекухни и столовой; определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороныткани; рассчитывать передаточное число передач вращательного движения; включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать ниткина шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину ирегулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой,с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулироватьдлину стежка; переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлятьизделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла,подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы; подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалыпо цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями,шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой,использовать прокладочные материалы; читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результатыизмерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку краскрою; выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачнойвзаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом,накладной с открытым срезом, подгибку с открытым и закрытым срезом,распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливатьткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурныеи контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя,накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швомвподгибку с закрытом срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловуюобработку и определять качество готового изделия; ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяныеи меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.**VII класс** **Учащиеся должны знать:** о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленногопроизводства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.; общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов напищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов ворганизм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся черезпищу, о профилактике инфекций; правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током,пищевых отравлениях; виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определениякачества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов; санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правилаоттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости отегосорта и кулинарного использования; способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов,условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы; правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясныхполуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь,применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров исоусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачиготовых блюд к столу; общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, обассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока дляполучения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашнихусловиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления,особенности приготовления сырой и отварной пасхи; кухонный и столовый инвентарь, посуда, природные источники воды, способыобеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях; способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологииприготовления ,блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей,вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделийиз пресного теста, способы определения готовности; общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в нихминеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохраняемости этих веществ впроцессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягоди фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве; назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологияприготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовыхсупов, желе и муссов; сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях,поведение за столом; технологию приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов,правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья,значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качестваваренья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягоди фруктов без стерилизации; санитарно-гигиенические требования к детской комнате; возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров,их условные обозначения; роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияниекомнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета,искусство дарить цветы; основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристикусложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения; виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, ух условныеобозначения на кинематических схемах; устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принципобразования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получениязигзагообразной строчки; виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные,гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям,правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок дляпостроения чертежа основы ночной сорочки и трусов, особенностимоделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способымоделирования купальников; назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графическиеобозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытымисрезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами,окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймыи горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы исоединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски; экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, ссимметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательностьраскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление иисправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки,требования к качеству готового изделия; правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины дляремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях, единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера; правила пользования средствами косметики; свойства естественныхкрасителей, правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа. **Учащиеся должны уметь:** оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током,пищевых отравлениях; рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечиватьсохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походныхусловиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях,соблюдать меры противопожарной безопасности; приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей,вареников, чебуреков; проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре,сиропы, фруктовые супы, желе и муссы; варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовностьваренья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье; оборудовать детский уголок; выращивать комнатные растения и размещать их; подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости оттолщины нити, выполнять раппорт узора по записи; соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских, применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях; определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин читатькинематические схемы; разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейноймашины работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записыватьмерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника;выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной сзакрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами,окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой,кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изделием,обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску; выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными иасимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезырукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой,обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлятьдефекты оценивать качество готового изделия; выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины, подниматьпетли на трикотажных изделиях. |

**VIII класс**

**Учащиеся должны знать:**

общие сведения о полезном и вредном воздействии микро организмов на пищевые продукты, источники и пути проник новения болезнетворных микробов в организм человека, о пи щевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, тех нологии приготовления блюд из пресного теста, способы за щипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, спо собы определения готовности;

общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о со держании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

сервировку стола; правила поведе ния в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуа тационные, гигиенические и эстетические требования к белье вым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моде лирования;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесь мой);

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, тех нологическую последовательность раскроя ткани, правила под готовки и проведения примерки, выявление и исправление де фектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработ ки, требования к качеству готового изделия;

единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

**Учащиеся должны уметь:**

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приго тавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;

варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изде лиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабаты вать петли зигзагообразной строчкой;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двой ной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой);

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с сим метричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срех притачным поясом, проводить осноровку низа изделия и обрабатывать его, проводить примерку и исправлять дефекты, оце нивать качество готового изделия.

Должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

– вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

– вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Учебно - тематический план**

**V КЛАСС (70 ч)**

|  |  |
| --- | --- |
| ***ТЕМА*** | ***КОЛ-ВО ЧАСОВ*** |
| 1. Ведение.
 | **2 ч.** |
| 1. Ручные работы.
 | **4 ч.** |
| 1. Основы машиноведения
2. Бытовая швейная машина.
3. Виды машинных швов.
 | **4 ч.**2 ч.2 ч. |
| 1. Технология изготовления швейного изделия (фартука).
2. Снятие мерок для построения чертежа выкройки.
3. Конструирование и моделирование.
4. Технология изготовления фартука.
5. Варианты отделки фартука.
 | **10 ч.**2 ч.2ч.2 ч.4 ч. |
| 1. Творческий проект.
2. Что такое творческий проект? Этапы выполнения.
3. Составление творческого проекта.
 | **6 ч.**2 ч.4 ч. |
| 1. Технология вышивания.
2. Рабочее место, инструменты, материалы.
3. Технологическая последовательность.
4. Технология выполнения простейших швов.
5. Вышивка монограммы.
 | **10 ч.**2 ч.2 ч.2 ч.4 ч. |
| 1. Кулинария.
2. Общие сведения о питании.
3. Кухонная посуда и уход за ней.
4. Овощи в питании.
5. Приготовление блюд из овощей.
6. Сервировка стола к завтраку.
7. Культура поведения.
 | **12 ч.**2 ч.2 ч.2ч.2 ч.2 ч.2 ч. |
| 1. Технология ведения дома.
2. Санитарное состояние кухни.
3. Оборудование кухни.
4. Создание интерьера кухни.
5. Размещение мебели. Зоны кухни.
6. Творческий проект «Сервировка стола к завтраку».
 | **12 ч.**2 ч.2 ч.3 ч.3 ч.2 ч. |
| 1. Уход за одеждой.
2. Ремонт одежды.
3. Ремонт распоровшихся швов.
4. Уход за одеждой из х/б и льняных тканей.
 | **8 ч.**4 ч.2 ч.2 ч. |
|  |  |

VII КЛАСС (70 ч)

|  |  |
| --- | --- |
| ***ТЕМА*** | ***КОЛ-ВО ЧАСОВ*** |
| I . Ведение. | **2 ч.** |
| II. Кулинария1. Физиология питания.
2. Мясо и мясные продукты.
3. Механическая и тепловая обработка мяса.
4. Мучные изделия.
5. Приготовление изделий из пресного теста.
6. Приготовление обеда в походных условиях.
7. Творческий проект : печенье «Розочки»
 | **16 ч.**2 ч.2 ч.2 ч.2 ч.2 ч.2 ч.4 ч. |
| III. Материаловедение. | **4 ч.**2 ч.2 ч. |
| IV. Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки).1. Снятие мерок для построения чертежа

2. Конструирование юбок. 3. Моделирование юбок. 4. Раскрой юбки. 5. Технологическая последовательность изготовления прямой юбки. | **10 ч.**2 ч.2ч.2 ч.2 ч.2 ч. |
| V. Творческий проект «Юбка». | **6 ч.** |
| VI. Декоративно – прикладное творчество. Счётная вышивка.1. Подготовка к вышивке.
2. Счётные швы.
3. Творческий проект «Паспарту» в технике счётной вышивки.
 | **10 ч.**2 ч.2 ч.6 ч. |
| VII. Кулинария.1. Общие сведения о приготовлении пищи.
2. Блюда из свежих овощей.
3. Блюда из круп и макаронных изделий.
4. Изделия из жидкого теста.
5. Творческий проект «Сервировка стола к ужину. Элементы этикета».
 | **12 ч.**2 ч.2 ч.2ч.4 ч.2 ч. |
| VIII. Технология ведения дома.1. Понятие о композиции в интерьере.
2. Характеристика особенностей жилища.
3. Освещение.
4. Отделка квартиры.
5. Домашняя библиотека. Картины.
6. Гигиена жилища.
 | **12 ч.**2 ч.2 ч.2 ч.2 ч.2 ч. |
| 1. Уход за одеждой.Ремонт.
2. Уход за одеждой.
3. Уход за обувью.
4. Ремонт одежды.
 | **8 ч.**2 ч.2 ч.4 ч. |

VIII КЛАСС (35 ч)

|  |  |
| --- | --- |
| ***ТЕМА*** | ***КОЛ-ВО ЧАСОВ*** |
| 1. I .**Семейная экономика.**
2. Семья. Потребности семьи.
3. Информация о товарах Бюджет семьи. Доходы.
4. Расходы на питание.
5. Сбережения
6. Предпринимательство в семье.
7. Экономика приусадебного участка.
 | **14ч.****2 ч.**4 ч.2 ч.2 ч.2 ч.2 ч. |
| **II. Кулинария** 1. Изделия из пресного теста  2. Сладкие блюда 3. Сервировка стола к обеду.  | 1. **ч.**

2ч.2ч.2 ч.. |
| **III .Художественная обработка материалов.**1. Художественная вышивка в интерьере жилого дома Тверской области.
2. Штриховая гладь.
3. Швы: «Узелки» и «Рококо».
4. Двусторонняя гладь.
5. Художественная гладь.
 | **10 ч.**2 ч.2 ч.2 ч.2 ч.2 ч. |
| **IV. Народные традиции и быт Тверской области.**1. Конаковский фаянс - гордость Тверской земли
2. Тверская игрушка
3. Золотые узоры Торжка
4. Новозавидовская фабрика елочных украшений
5. Итоговое занятие "народные промыслы Тверского края
 | **5** ч**.**1 ч.1ч.1ч.1ч.1ч. |

**Календарно-тематическое планирование 5-й класс.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № | Наименование разделаТема урока | Кол- во час | Тип урока | Элементы содержания | Практическая работа | Требования подготовки | Вид контроля |
| П |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | 1 | Кулинария.Вводное занятие.Правила безопасной работы. Правила поведения в кабинете технологии | 162 | Беседа  | Содержание и задачи курса. Санитарные требования к помещению кухни. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке продукт. | Работа в рабочей тетради. | Знать: правила поведения в кабинете, организацию труда.Уметь: соблюдать правила гигиены. | Фронтальная беседа. |
|  | 2 | Общие сведения о питании Пищевые продукты как источник витаминов.&26 стр.122-124. | 2 | Урок изучения нового материала. | Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник витаминов. | «Витамины - сила жизни». Работа по составу и кол-ву витаминов в различных продуктах. | Знать: о процессе пищеварения, классификацию витаминов и их роль в обмене веществ.Уметь: сохранять витамины при обработке | Фронтальная беседа. |
|  | 3 | Приготовление холодных блюд. Блюда из свежих овощей.&29,30 стр.131-138. | 2 | Урок комбинированный. | Приготовление холодных блюд. Первичная обработка овощей. Виды салатов. Сервировка стола.  | Приготовление салата из капусты. | Знать: об овощных растениях, правила составление салатов.Уметь: нарезать овощи, готовить и оформлять блюда. | Выполнение практической работы. |
|  | 4 | Блюда из вареных овощей.&31  | 2 | Урок комбинированный. | Оформление блюд и правила их подачи к столу.  | Приготовление винегрета. | Знать: приемы ТО определять готовность вареных овощей.Уметь: готовить блюда из вареных овощей. | Выполнение практической работы. |
|  | 5 | Кулинарная обработка продуктов. Бутерброды. Приготовление горячих напитков.&33,34 стр.150-156. | 2 | Урок комбинированный. | Кулинарная обработка продуктов. Приготовление блюд.  | Приготовление бутербродов,Приготовление горячих напитков. | Знать: значение хлеба, соли и воды в питании человека, технологию приготовления и оформления блюд.Уметь: готовить холодную закуску и горячие напитки. | Выполнение практической работы. |
|  | 6  | Правила сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом. Правила этикета.Проект «Сервировка стола к завтраку». | 2 | Урок комбинированный. | Правила сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом. Правила этикета. | Сервировка стола к завтраку. Складывание тканевых салфеток. | Знать: столовые приборы и правила пользования ими, оформление стола, правила поведения.Уметь: сервировать стол, складывать салфетки. | Выполнение практической работы. |
|  | 7 | Технология ведения дома.Эстетика и экология жилища.Рациональное размещение оборудования кухни. Кухонная посуда и уход за ней.&37-39 стр.163-172. | 22 | Урок изучения нового материала. | Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении. Подбор средств интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи. Использование декоративных растений для оформления жилых помещений. | Выполнение эскиза интерьера кухни. | Знать: рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним, создание интерьера, разделение на зоны, отделка, уход.Уметь: выполнять эскиз интерьера кухни, различать разновидность посуды и уход за ней.  | Фронтальная беседа |
|  | 8 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. МатериаловедениеКлассификация текстильных волокон. &1 стр.5-8. | 4242 | Урок комбинированный. | Классификация текстильных волокон. Производство ткани. Свойства х\б и льняных тканей. | Знакомство с натуральными волокнами растительного происхождения.Макет полотняного переплетения. | Знать: классификацию текстильных волокон, изготовление тканей и нитей в условиях прядильного и ткацкого производства, ассортимент х/б и льняных тканей. | Работа с учебником, выполнение практической работы. |
|  | 9 | Получение ткани.&2 стр.8-13. | 2 | Урок комбинированный. | Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани. Направление основы и утка.  | Изучение свойств нитей основы и утка, определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны. | Уметь: определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити, выполнять образец полотняного переплетения ткани.  | Выполнение практической работы. |
|  | 10 | Выполнение ручных швовОрганизация рабочего места для выполнения ручных работ.&3 стр.14-20. | 42 | Урок комбинированный. | Организация рабочего места. Соблюдение правил БТ при использовании инструментов. Терминология ручных работ. | Организация рабочего места для ручных работ.Подбор инструментов и приспособлений для ручных работ. | Знать: организацию рабочего места для ручных работ, подбор инструментов и материалов, выполнение ручных стежков и строчек. | Работа с учебником и наглядными пособиями. |
|  | 11 | Технология выполнения ручных стежков и строчек.&4 стр.21-25. | 2 | Урок практикум. | Выполнение ручных работ. Классификация ручных стежков.  | Выполнение ручных стежков, строчек и швов. | Уметь: выполнять ручные стежки и строчки, организовывать рабочее место, соблюдать правила БТ | Выполнение практической работы. |
|  | 13 | Машиноведение.История создания швейной машины.Назначение и устройство бытовой швейной машины.&5,6 стр.26-31. | 82 | Урок изучения нового материала. | История создания швейной машины. Устройство бытовой швейной машины. | Подготовка швейной машины к работе. Регулировка длины стежка. | Знать: историю швейной машины, виды машин, устройство бытовой швейной машины.Уметь: распознавать в шв. машине устройств  | Работа с учебником, наглядными пособиями. |
|  | 14 | Правила работы на швейной машине. Выполнение машинных швов.&7 стр.31-39. | 2 | Урок комбинированный. | Порядок подготовки шв. машины к работе. Правила ТБ. Выполнение строчек. Терминология. | БТ и ТБ при работе на шв. машине. Заправка машины верхней и нижней нитей. | Знать: безопасные приемы труда при работе на швейной машине, заправка верхней и нижней нити. | Выполнение практической работы. |
|  | 1516 | Классификация машинных швов. Выполнение влажно-тепловой обработки.&8,9 стр.40-45. | 4 | Урок практикум | Виды и характеристика машинных швов. Технологическая последовательность выполнения. ВТО. Терминология  | Выполнение машинных строчек на ткани. ВТО образцов. | Уметь: подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки. Производить ВТО после каждой операции. | Работа по технологическим картам. Практикум. |
|  | 17 | Конструирование и моделирование простейших видов швейных изделий..Снятие мерок для построения чертежа выкройки &11 стр.46-48. | 82  | Урок комбинированный. | Краткие сведения из истории одежды. Ткани применяемые для изготовления рабочей одежды. Измерение параметров фигуры человека.. | Снятие мерок и запись результатов измерений. | Знать: виды рабочей одежды, фартуки в национальном костюме, фигура человека и ее измерения.Уметь: снимать мерки и записывать результаты измерения фигуры. | Работа с учебником, выполнение практической работы |
|  | 18 | Построение и оформление чертежа фартука и косынки в М 1:4. и &12 стр.65-67. | 2  | Урок практикум. | Правила построения чертежа. Расчетные формулы. | Построение чертежа фартука и косынки в М 1:4  | Знать: общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий, понятие о масштабе.  | Практическая работа. |
|  | 19 | Чертеж фартука и косынки в натуральную величину.&12стр.65-67. | 2 | Урок практикум. | Построение чертежа фартука и косынки в натуральную величину.  | Построение чертежа в натуральную величину по своим меркам. | Уметь: строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину. | Выполнение практической работы. |
|  | 20 | Моделирование фартука с нагрудником.&14 стр.68-69. | 2 | Урок комбинированный. | Моделирование простейших видов швейных изделий фартука с нагрудником. Художественное оформление и отделка изделий. | Моделирование фартука выбранного фасона. | Знать: понятие о форме симметрии, использование цвета, фактуры материала, характеру отделки.Уметь: моделировать фартук выбранного фасона. | Выполнение практической работы. |
|  | 21 | Проектирование и технология изготовление швейных изделий..Подготовка выкройки и текстильных материалов к раскрою. Копирование готовых выкроек. Рациональный раскрой фартука.&13,14 стр.53-54,71. | 202 | Урок комбинированный. | Подготовка выкройки и текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.  | Подготовка выкройки к раскрою.Раскрой деталей фартука. | Знать: требования к раскрою швейного изделия, условиями настила ткани и рациональной раскладке деталей выкройки.Уметь: раскраивать изделие, экономно расходуя ткань.  | Выполнение практической работы. |
|  | 22 | Подготовка деталей кроя к обработке.&13 стр.55-56.  | 2 | Урок комбинированный. | Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. | Перенос контурных и контрольных линий на детали кроя. | Знать: свойство материалов при работе с кроем, разновидности стежков.Уметь: выполнять швы на деталях кроя. | Выполнение практической работы. |
|  | 23 | Технология соединения деталей в швейном изделии.Обработка бретелей и концов пояса.&14 стр.72-73. | 2 | Урок комбинированный. | Технология соединения деталей бретелей и пояса обтачным швом. | Выполнение обработки бретелей и пояса. | Знать: последовательность обработки бретели и концов пояса.Уметь: выполнять обработку срезов обтачным швом. | Выполнение практической работы. |
|  | 24 | Обработка нагрудника и соединение с бретелями.&14 стр.74-76. | 2 | Урок комбинированный. | Технология соединения деталей нагрудника с бретелью обтачным швом. | Выполнение соединения нагрудника с бретелями. | Знать: последовательность обработки соединения нагрудника с бретелями.Уметь: выполнять обработку срезов обтачным швом. | Выполнение практической работы. |
|  | 25 | Обработка накладных карманов.&13 стр.57-58. | 2 | Урок комбинированный. | Технология соединения деталей верхнего, нижнего и боковых срезов карманов краевым швом. | Выполнение обработки накладных карманов . | Знать: последовательность обработки накладных карманов и нижней части фартука. | Выполнение практической работы. |
|  | 26 | Обработка нижней части фартука.&13 стр.60-61. | 2 | Урок комбинированный. | Технология обработки НЧФ краевым швом.  | Выполнение обработки НЧФ. | Уметь: выполнять обработку срезов фартука швом вподгибку. | Выполнение практической работы. |
|  | 27 | Соединение НЧФ с карманами.&13 стр.59. | 2 | Урок комбинированный. | Технология обработки накладного шва. | Выполнение соединения НЧФ с карманами. | Знать: последовательность обработки соединения деталей фартука. | Выполнение практической работы. |
|  | 28 | Соединение деталей фартука.&14 стр.76-78. | 2 | Урок комбинированный. | Технология соединения деталей фартука. | Выполнение соединения деталей фартука. | Уметь: выполнять соединение деталей настрочным швом. | Выполнение практической работы. |
|  | 29 | Обработка косынки.&13 стр.61. | 2 | Урок комбинированный. | Технология обработки косынки краевым швом. | Выполнение обработки косынки. | Уметь: выполнять обработку срезов косынки швом вподгибку. | Выполнение практической работы. |
|  | 30 | Выполнение влажно- тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Художественное оформление и отделка фартука и косынки.&14 стр.78. | 2 | Урок комбинированный. | Выполнение влажно- тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани.  | Выполнение ВТО изделия. | Знать: последовательность выполнения ВТО, правила ТБ при работеУметь: выполнять утюжильные работы. | Выполнение практической работы. |
|  | 31 | Проект.Проектирование полезных изделий с использованием текстильных и поделочных материалов. &41 стр.174-188. | 82 | Урок практикум. | Проектирование полезных изделий с использованием текстильных и поделочных материалов. | Заполнение дизайн- папки. | Знать: проект, история, цель проекта;этапы выполнения.Уметь: выполнять дизайн – листов. | Выполнение практической работы. |
|  | 32 | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Вышивка.Технологическая последовательность вышивания. & 20,21стр 97-108. | 2 | Урок- практикум | Подготовка ткани к работе. Разметка размера рисунка. Перевод рисунка на ткань. Увеличение или уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Закрепление рабочей нитки на ткани. Уход за вышивкой. | «Выполнение швов – вперед иголку, шнурок, стебельчатый, за иголку»,«Выполнение швов: тамбурного, петельного, узелки | Знать: способы перевода рисунка на ткань, правила выполнения ручных швов, правила заправки нити перед вышивкой.Уметь: выполнять вышивку по технологическим картам. | Выполнение практической работы. |
|  | 3334 | Технология выполнения простейших ручных швов. &22, стр. 108-114. | 4 | Урок- практикум | Различные сочетания вышивальных швов. Применение бисера, пайеток. Отделка вышивкой изделия. | Вышивание изделия по выбору учащихся. | Знать: правила БТ ОРМ, последовательность выполнения вышивки.Уметь: выполнять различные швы, применять бисер, для художественного оформления вышивки. Оценивать свою работу | Выполнение практической работы. |
|  | 35 | Технология ведения дома.&37-40стр.163-175. | 22 | Урок комбинированный. | Познакомить со способами ремонта одежды. | Выполнение ремонта одежды заплатами. | Знать: последовательность выполнения ремонта одежды.Уметь: выполнять ремонт одежды заплатой. | Выполнение практической работы. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Итог | 70 |  |  |  |  |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наиме­нованиераздела программы | Тема урока | Кол-во часов | Тип урока | Виды учебной деятельности | Планируемые результаты освоения материала | Видконтроля,измерители | Домашнее задание | Дата проведения |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | план. | факт. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1 | Вводноезанятие. | Вводное заня­тие. Инструк­таж по охране труда | 1 | Введениеновыхзнаний | Содержание курса «Технология. 7 класс». Правила безопасного поведения в столярной мастерской | Знать: содержание курса; правила безопасного поведе­ния в школьной мастерской |  |  |  |  |
| 2 | Технология обработки древесины. | Физико-механические свойства дре­весины | 1 | Введениеновыхзнаний | Основные физико-меха­нические свойства дре­весины. Определение плотности и влажности древесины. Зависимость области применения древесины от её свойств. Правила сушки и хране­ния древесины | Знать: древесные материа­лы; физические и механиче­ские свойства древесины; о правилах определения влажности и плотности дре­весины; правила сушки и хранения древесины. Уметь: определять плот­ность и влажность древесины | Ответы на вопросы. Лабораторная работа |  |  |  |
| 3-4 | Конструктор­ская и техно­логическая документация. Технологиче­ский процессизготовления деталей | 2 | Комбини­рованный урок | Государственные стан­дарты на типовые дета­ли и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Конст­рукторская документа­ция. Технологическаядокументация. Сведе­ния о технологическом процессе. Основные технологические доку­менты. Технологическаякккккккккарта | Знать: конструкторские документы; основные техно­логические документы. Уметь: составлять техноло­гическую карту | Ответы на вопросы. Контроль выполнения практическо­го задания |  |  |  |
|  |  |  |
| 5-6 |  | Заточка дере­вообрабаты­вающих инст­рументов | 2 | Комбини­рованный урок | Инструменты и приспо­собления для обработки древесины. Требования к заточке деревообраба­тывающих инструмен­тов. Правила заточки. Правила безопасной работы | Знать: инструменты и при­способления для обработки древесины; требования к заточке деревообрабаты­вающих инструментов; пра­вила безопасной работы при заточке.Уметь: затачивать дерево­обрабатывающий инструмент | Ответы на вопросы. Сообщение «Инструмен­ты и приспо­собления». Контроль качества за­точки инст­румента |  |  |  |
| 7-8 |  | Настройка ру­банков и шер­хебелей | 2 | Комбини­рованный урок | Устройство инструмен­тов для строгания дре­весины. Правила на­стройки рубанков и шерхебелей. Правила безопасной работы | Знать: устройство инстру­ментов для строгания; прави­ла настройки рубанков и шерхебелей; правила безо­пасности во время работы. Уметь: настраивать инст­рументы для строгания дре­весины | Разгадывание кроссворда «Инструмен­ты». Ответы на вопросы. Контроль качества вы­полненной работы |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9-12 |  | Шиповые сто­лярные соеди­нения | 4 | Комбини­рованный урок | Шиповые соединения, их элементы и конст­руктивные особенности. Графическое изображе­ние соединений деталей на чертежах. Правила безопасной работы | Знать: область применения шиповых соединений; разно­видности шиповых соедине­ний и их преимущества; ос­новные элементы шипового соединения; последователь­ность выполнения шипового соединения; графическое изображение на чертеже; ин­струменты для выполнения шипового соединения; пра­вила безопасной работы. Уметь: выполнять шиповое соединение; изображать ши­повое соединение на чертеже | Фронтальный письменный опрос. Кон­троль качест­ва выполне­ния шипового соединения |  |  |  |
| 13-14 |  | Соединениедеталей шкан­тами, нагелями и шурупами | 2 | Комбини-рованный урок | Виды соединения дета-лей из дерева. Сборка деталей шкантами, шу­рупами и нагелями. Склеивание деревянных деталей | Знать: инструментыдля выполнения деревянных деталей; виды клея для их со­единения; последователь­ность сборки деталей шкан­тами, нагелями и шурупами; правила безопасной работы. Уметь: выполнять соедине­ния деревянных деталей шкан­тами, шурупами, нагелями | Ответына вопросы.Контролькачествавыполнениясоединенийдеревянныхдеталей |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 15-16 |  | Точение конических и фасонных деталей | 2 | Комбини­рованный урок | Устройство токарного станка и приёмы работы на нём. Технология из­готовления конических и фасонных деталей из древесины. Контроль размеров и формы дета­ли. Правила безопасной работы | Знать: приёмы работы на токарном станке; инстру­менты и приспособления для выполнения точения; технологию изготовления конических и фасонных деталей; способы контроля размеров и формы обрабаты­ваемой детали; правила безо­пасной работы. Уметь: читать технологи­ческую карту; точить детали конической и фасонной фор­мы; контролировать качество работы | Ответына вопросы.Контролькачествапрактическойработы | Применения токарно-винторезного станка ТВ-6 для обработки древесины |  |  |
| 17-18 |  | Художествен­ное точение изделий из древесины | 2 | Комбини­рованный урок | Художественное точе­ние как вид художест­венной обработки дре­весины. Технология изготовления декора­тивно-прикладного назначения точением. Правила безопасной работы | Знать: породы деревьев, наиболее подходящие для точения; правила чтения чертежей; последовательность изготовления изделий точе­нием; правила безопасной работы.Уметь: подбирать материал и необходимые режущие и измерительные инструменты; | Ответы на вопросы. Контроль качества практической работы. Сообщение учащихся «Использо­вание древе-сины в народ­ном хозяй­стве» | Народные художест­венные промыслы. Разработка изделия декоративно-прикладного назначения. Построениечертежа детали |  |  |
|  |  |  | читать чертёж и технологиче­скую карту, размечать заготов­ки; точить деталь на станке; контролировать качество выполняемых изделий |  |
| 19-20 |  | Мозаика на изделиях из древесины | 2 | Комбини­рованный урок | Мозаика как вид худо­жественной отделки изделий из древесины. Способы выполнения мозаики на изделиях из дерева. Виды узоров. Инструменты для вы­полнения мозаики. Пра­вила безопасной работы | Знать: способы выполне­ния мозаики; виды узоров; понятие *орнамент;* инстру­менты для выполнения мо­заики; технологию изготов­ления мозаичных наборов; приёмы вырезания элементов мозаики; правила безопасной работы.Уметь: подбирать материа­лы и инструменты для вы­полнения мозаики; делать эскиз с элементами мозаич­ного набора; выполнять мо­заичный набор | Ответына вопросы.Сообщениеучащихсяо народныхпромыслах,связанныхс обработкойдревесины.Контролькачествапрактическойработы | Художест­венные достоинства разных узо­ров**\*** |  |  |
| 21-22 |  **Технология обработки металла** | Сталь, её виды и свойства. Термическая обработка стали | 2 | Комбини­рованный урок | Металлы и сплавы. Ви­ды сталей и их свойства. Маркировки сталей. Термическая обработка сталей. Основные опе­рации термообработки | Знать: виды сталей, их мар­кировку; свойства сталей; виды термообработки стали; основные операции термооб­работки.Уметь: выполнять опера-ции термообработки; опреде-лять свойства стали | Лаборатор­ная работа «Приёмы термической обработки стали» |  |  |  |
| 23-24 | Чертёж дета-лей, изготов­ленных на токарном и фрезерном станках | 2 | Комбини-рованный урок | Графическое изображе-ние деталей цилиндри­ческой формы. Конст­руктивные элементы деталей и их графиче­ское изображение: отверстия, уступы, ка­навки, фаски. Сечения и разрезы | Знать: понятия *сечение**к разрез;* графическое изоб­ражение тел вращения, кон­структивных элементов; ви­ды штриховки; правила чте­ния чертежей.Уметь: выполнять чертежи; измерять детали; читать чер­тежи | Ответына вопросы. Провероч­ная работа по маркиров­кам стали |  |  |  |
| 25-26 |  | Назначениеи устройство токарно-винто-резного стан­ка ТВ-6 | 2 | Введениеновых знаний | Токарно-винторезныйстанок ТВ-6: устройст­во, назначение. Профес­сия - токарь | Знать: назначение и уст-ройство токарно-винторезного станка ТВ-6; инструменты и приспособления для работы на токарном станке; специ­альности, связанные с обра­боткой металла. Уметь: составлять кинема­тическую схему частей стан­ка; читать кинематическую схему | Ответына вопросы. Составление кинематиче­ской схемы |  |  |  |
| 27-30 | Технологиятокарных работ по ме­таллу | 4 | Комбини-рованный урок | Организация рабочегоместа токаря. Виды и назначение токарных резцов. Основные эле- | Знать: виды и назначениетокарных резцов, их основ­ные элементы; приёмы рабо­ты на токарном станке; пра- | Ответына вопросы.Контролькачества |  |  |  |
|  |  |  |  |  | менты токарного резца.Основные операциитокарной обработкии особенности их вы-полнения. Контролькачества. Правила безо-пасности при работена станке | вила безопасности; методыконтроля качества.Уметь: подготавливать ра-бочее место; закреплять де-таль; подбирать инструмен-ты; устанавливать резец; из-готовлять детали цилиндри-ческой формы | выполненияпрактическойработы |  |  |  |
| 31-32 |  | Устройствонастольного горизонталь­но-фрезерного станка НГФ-110Ш | 2 | Введениеновых знаний | Устройство и назначе-ние настольного гори­зонтально-фрезерного станка НГФ-110Ш. Ви­ды фрез. Приёмы рабо­ты на станке. Правила безопасности труда | Знать: устройство и назна-чение настольного горизон­тально-фрезерного станка; приёмы работы на нём; виды фрез; правила безопасности. Уметь: составить кинема­тическую схему частей стан­ка; подготавливать станок к работе; выполнять на стан­ке операции по обработке де­талей; контролировать каче­ство работы | Ответына вопросы.Контролькачествавыполненияпрактическойработы | 4 |  |  |
| 33-34 |  | Нарезаниенаружной и внутренней резьбы | 2 | Введениеновых знаний | Ручные инструментыи приспособления для нарезания резьбы на стержнях и в отвер­стиях; их устройство и назначение. Метриче­ская резьба. Изображе­ние резьбы на чертежах.Нарезание резьбына токарно-винторезномстанке. Основные техно-логические операцииизготовления резьбына стержнях и в отвер-стиях. Правила безопас-ности труда | Знать: назначение резьбы;понятие *метрическая резьба;* инструменты и приспособле­ния для нарезания наружной и внутренней резьбы; прави­ла изображения резьбы на чертежах; приёмы нареза­ния резьбы вручную и на то-карно-винторезном станке;правила безопасной работы.Уметь: нарезать наружнуюи внутреннюю резьбу; выяв-лять дефекты | Ответына вопросы.Контролькачествавыполненияпрактическойработы |  |  |  |
| 35-36 |  | Художествен-ная обработ-ка металла(тиснениепо фольге) | 2 | Комбини-рованныйурок | Фольга и её свойства.Инструменты и приспо-собления для обработкифольги. Ручное тисне-ние. Последовательность операций. Правила безопасной работы | Знать: виды и свойствафольги, инструменты и при-способления для её обработ-ки; технологическую после-довательность операции при ручном тиснении; прави­ла безопасной работы. Уметь: готовить инструмен­ты; подбирать рисунок; вы­полнять тиснение по фольге | Ответына вопросы.Контролькачествавыполненияпрактическойработы | Народныехудожест-венные про-мыслы.Использова­ние для руч­ного тисне­ния вторич­ного сырья |  |  |
| 37-38 |  | Художествен-ная обработ-ка металла(ажурнаяскульптура) | 2 | Комбини-рованныйурок | Виды проволоки и об-ласть их применения.Инструменты и приспо-собления для обработкипроволоки. Художест­венная обработка ме­талла. Приёмы изготов­ления скульптуры | Знать: виды проволоки;способы её правки и гибки;инструменты и приспособле-ния для обработки проволо-ки, их устройство и назначе­ние; приёмы выполнения проволочных скульптур; правила безопасной работы. | Ответына вопросы.Контролькачествавыполненияпрактическойработы | Паяльныеработы. При-способленияи материалы.Приёмы паяния |  |  |
|  |  |  |  |  | из металлической про-волоки. Правила безо-пасности труда | Уметь: разрабатыватьэскиз скульптуры; выполнятьправку и гибку проволоки; соединять отдельные элемен­ты между собой |  |  |  |  |
| 39-40 | Художествен-ная обработкаметалла (мо-заика с метал-лическим кон-туром) | 2 | Комбини-рованныйурок | Накладная филигранькак вид контурного де-корирования. Способыкрепления металличе-ского контура к основе.Инструменты для вы­полнения накладной филиграни. Правила безопасности труда | Знать: особенности мозаи-ки с металлическим конту-ром и накладной филиграни;способы крепления металли-ческого контура к основе;инструменты для выполне­ния накладной филиграни; правила безопасной работы. Уметь: разрабатывать эскиз художественной обра­ботки изделий металличе­ской контурной мозаики; выполнять накладную фили­грань различными способами | Ответына вопросы.Контролькачествавыполненияпрактической работы | **Народные**художест-**венные про-****мыслы**1 |  |  |
|  |
| 41-42 | Художествен-ная обработкаметалла(басма) | 2 | Комбини-рованный урок | Басма - один из видовхудожественной обра­ботки металла. Инстру­менты и приспособле­ния для выполнения тиснения. Способы из­готовления матриц. Технология изготовле­ния басмы | Знать: особенности бас-менного тиснения; способы изготовления матриц; техно­логию изготовления басмен­ного тиснения; правила безо­пасности.Уметь: выполнять техноло­гические приёмы басменного тиснения | Ответына вопросы.Контролькачествавыполненияпрактическойработы |  |  |  |
| 43-44 |  | Художествен­ная обработка металла (про-пильный ме­талл) | 2 | Комбини­рованный урок | История развития ху­дожественной обработ­ки листового металла. Техника пропильного металла. Инструменты для выполнения работ в технике пропильного металла. Последова­тельность выполнения техники пропильного металла. Правила безо­пасности труда | Знать: инструменты для выполнения работ в тех­нике пропильного металла; особенности данного вида художественной обработки металла; приёмы выполнения изделий в технике пропиль­ного металла; правила безо­пасной работы. Уметь: выполнять изделия в технике пропильного ме­талла | Ответына вопросы.Контроль качествавыполненияпрактическойработы | Полирова­ние. Поли­ровальные пасты |  |  |
| 45-46 | Художествен­ная обработка металла (чекан­ка на резино­вой подкладке) | 2 | Комбини­рованный урок | Чеканка как вид худо­жественной обработки листового металла. Ин­струменты и приспо­собления для чеканки Технология чеканки. Правила безопасности труда | Знать: инструменты и при­способления для выполнения чеканки; технологию чекан­ки; правила безопасной рабо­тыУметь: подготавливать ин­струмент и материал к работе; подбирать и нано­сить на металл рисунок; вы­полнять чеканку | Ответына вопросы.Контролькачествавыполненияпрактическойработы |  |  |  |
| 47-48 | Культура дома(ремонтно-строительныеработы). | Основы тех­нологии ок­лейки поме­щений обоями | 2 | Комбини­рованный урок | Назначение и виды обо­ев. Виды клея для на­клейки обоев. Инстру­менты для обойных ра­бот. Технология оклеи­вания обоями. Правила безопасности | Знать: назначение, виды обоев и клея; инструменты для обойных работ; последо­вательность выполнения ра­бот при оклеивании помеще­ния обоями; правила безо­пасности.Уметь: выбирать обоии клей; выполнять оклеива-ние помещений обоями | Ответы на вопросы. Контроль выполнения заданий | Выбор обоев с учётом назначения и размеров помещения |  |  |
| 49-50 |  | Основныетехнологиималярныхработ | 2. | Комбини-рованный урок | Общие сведения о ма-лярных и лакокрасоч­ных материалах. Инст­рументы и приспособ­ления для выполнения малярных работ. Техно­логия проведения ма­лярных работ. Правила безопасности труда | 3 н ат ь: о видах малярныхи лакокрасочных материалов, их назначении, инструментов для малярных работ; после­довательность проведения малярных работ; правила безопасной работы. Уметь: выбирать малярные и лакокрасочные материалы и инструменты; подготавли­вать поверхность к окраске; выполнять малярные работы | Ответына вопросы. Контроль выполнения задания |  |  |  |
| 51-52 |  | Основы тех-нологии пли­точных работ | 2 | Комбини-рованный урок | Виды плиток для отдел-ки помещений. Способы крепления плиток. Инструменты и приспо­собления для плиточ­ных работ. Правила безопасности труда | Знать: виды плиток и спо-собы их крепления; инстру­менты, приспособления и материалы для плиточных работ; последовательность выполнения плиточных ра­бот; правила безопасности труда.Уметь: подбирать материа­лы для плиточных работ; подготавливать поверхность к облицовке плитками; резать плитку и укладывать её | Ответына вопросы.Контролькачествавыполненияпрактическойработы |  |  |  |
| 53-6869-70 |  | Творческийпроект | 162 | Практи-ческое занятие | Тематика творческихпроектов. Эвристиче­ские методы поиска новых решений. Этапы проектирования и кон­струирования. Приме­нение ЭВМ при проек­тировании. Методы оп­ределения себестоимо­сти изделия. Основные виды проектной доку­ментации. Способы проведения презентации проектов | Знать: этапы работынад творческим проектом; виды проектной документа­ции; методы определения себестоимости; технологиче­скую последовательность изготовления изделия. Уметь: самостоятельно вы­бирать изделия; формулиро­вать требования к изделию и критерии их выполнения; конструировать и проектиро­вать изделие; изготавливать изделие; оформлять проект­ную документацию; пред­ставлять творческий проект | Работанад творче­ским проек­том. Презен­тация проекта |  |  |  |

**Календарно-тематическое планирование 8-й класс.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | №п/п | Наименование разделаТема урока | Кол- во час | Тип урока | Элементы содержания | Практическая работа | Требования подготовки | Вид контроля |
|  | 1 | Технология ведения дома.Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.Вводное занятие.Семья – экономическая ячейка общества.&1,2 стр.5-8. | 51 | Вводный.Урок изучения нового материала. | Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. | Практическая работа. | Знать: понятия и определение «семья, связи семьи с другими семьями, предприятием, государством.Уметь:определять задачи и функции семьи. | Фронтальная беседа. |
|  | 2 | Потребности семьи.Информация о товарах.&3,4 стр.8-14. | 1 | Урок комбинированный. | Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара.  | Составление списка вещей по приоритету.Тест. | Знать: основные потребности семьи, правила покупки источники информ.Уметь:планировать покупки, правильно определять и рассчитывать потребности.  | Практическая работа. |
|  | 3 | Товар. Информация о товаре. Торговые символы, этикетки ценник и штрихкод.&5 стр.15-18. | 1 | Урок комбинированный. | Выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. | Разработать этикетку.Определить страну изготовСравнить предмет по признака | Знать: понятие «товар»«ценник » «этикетка» «штрихкод».Уметь:разбираться в информации. | Практическая работа. |
|  | 4 | Бюджет семьи. Доходная и расходная часть бюджета.&6 стр.18-22. | 1 | Урок комбинированный. | Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах. | Провести учет покупок за неделю и записать. | Знать: понятия и его структуру.Уметь: вести учёт бюджета семьи, добиваться его сбалансированности. | Практическая работа. |
|  | 5 | Расходы на питание. Сбережения. Личный бюджет.&7,8,9 стр.22-32. | 1 | Урок комбинированный. | Проектирование изделия или услуг. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок. Понятие «культура питания»Правила покупки продуктов.  | Рассчитать доходы семьи. | Знать: как правильно и рационально использовать средства на питание, способы сбережения. Уметь: планировать и рационально вести домашнее хозяйство. | Практическая работа. |
|  | 6 | Технология ведения дома.Ремонт помещений.&22 стр.59-61. | 31 | Урок изучения нового материала. | Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещения. Применение основных инструментов. Экологическая безопасность материалов. Подготовка поверхностей помещения к отделке. Соблюдение правил ТБ и БТ при выполнении ремонтных работ.  | Определение гармоничного сочетания элементов стиля интерьера. | Знать: характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещения.Уметь: планировать, подбирать материалы, инструменты, оборудование. | Фронтальная беседа. |
|  | 7 | Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни) | 2 |  | Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям. | Создание проекта «Дизайн жилой комнаты»3 | Уметь: выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению. |  |
|  | 8 | Санитарно- технические работы.&26,27,28 стр.71-79. | 1 | Урок изучения нового материала. | Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ. | Подобрать оборудование для ванной комнаты. | Знать: систему канализации, её работу, неисправности, способы устранения. Уметь: подбирать по каталогам оборудование для ванной . | Фронтальная беседа. |
|  | 9 | Электротехнические работы.Электромонтажные работы.&45,46 стр.153-164.  | 21 | Урок комбинированный. | Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения эл.работ применение индивидуальных средств защиты. Соблюдение БТ при работе. Виды источников и потребителей эл.энергии. Применение условных графических обозначений. | Оказание первой помощи при поражении эл.током. | Знать: организацию рабочего места, использование инструментов для работ.Уметь: оказать первую помощь при поражении эл.током. | Практическая работа. |
|  | 10 | Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.&40,41,42,43 стр.134-144. | 1 | Урок комбинированный. | Сборка моделей эл.приборов, подключение к источнику тока. Подключение типовых аппаратов защиты эл.цепей и бытовых потребителей эл. энергии. принципы работы. Подбор бытовых приборов по их мощности. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии.Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания. | Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. | Знать: разновидности ламп их достоинства и недостатки.Уметь: подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению. | Практическая работа. |
|  | 11 | Рукоделие. Художественные ремесла.Художественная роспись ткани. | 41 | Урок комбинированный. | Виды росписи по ткани, материалы и красители. | Выполнить эскиз рисунка. | Знать: история ремесла;инструменты и приспособления материал, приёмы.Уметь: работать в технике батик. | Практическая работа. |
|  | 12 | Батик. | 1 | Урок комбинированный. | Технология крашения. Создание эскиза. Изготовление изделия. | Подобрать красители, инструменты. | Знать: приёмы выполнения. Уметь: работать в технике батик. | Практическая работа. |
|  | 13 | Узелковый батик | 2 | Урок комбинированный. | Техника узелкового батика. Узоры.  | Выполнить эскиз рисунка. | Знать: приёмы техники, этапы изготовления шарфа (платка). Уметь: создать эскиз, подготовить ткань, изготовление изделия. | Практическая работа. |
|  | 14 | Технология изготовления изделия из текстильных и поделочных материалов.Технология перевода выкройки из журнала мод в натуральную величину и по уменьшенным размерам**.** | 101 | Урок комбинированный. | Работа по журналам мод;Последовательность переноса выкройки с большого листа;Последовательность составления выкройки с чертежа изделия в уменьшенном виде | Перевод выкройки шорт из журнала мод | Знать: последовательность переноса выкройки из журнала мод, последовательность увеличения выкройки в натуральную величину из уменьшенного размера.Уметь: составлять нужную выкройку. | Практическая работа. |
|  | 15 | Технология изготовления изделия по журналам мод.Рациональный раскрой изделия. | 1 | Урок комбинированный. | Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. | Раскрой изделия. | Знать: способы изменения формы выкройки, последовательность раскроя, ПБТ.Уметь: рационально раскраивать изделие. | Практическая работа. |
|  | 16 | Подготовка деталей кроя к обработке и первой примерке | 1 | Урок комбинированный. | Проверка кроя, Перенос меловых линий, контрольных точек; подготовка деталей кроя к первой примерке | Сметывание деталей кроя. | Знать: последовательность соединения деталей кроя. ПБТ.Уметь: сметывать детали кроя. | Практическая работа. |
|  | 17. | Проведение первой примерки. Выявление дефектов | 1 | Урок комбинированный. | Проведение первой примерки. Выявление дефектов при изготовлении изделий и способы их устранения. | Первая примерка изделия. | Знать: последовательность проведения примерки. Способы устранения выявленных дефектов.Уметь: устранять дефекты. | Практическая работа. |
|  | 1819. | Технология соединения деталей в швейном изделии. | 4 | Урок комбинированный. | Технология соединения деталей в швейном изделии. Выполнение машинных швов, обработка застежки тесьмой «молния».Профессии, связанные с обработкой текстильных и поделочных материалов. | Изготовление изделия. | Знать: последовательность изготовления изделия ПБТ.,ОРМ.Уметь: Работать самостоятельно, опираясь на приобретенные знания. | Практическая работа. |
|  | 20. | Выполнение влажно-тепловой обработки ткани в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка качества изделия. | 2 | Урок комбинированный. | Выполнение влажно-тепловой обработки ткани в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка качества изделия | ВТО изделия. Контроль и оценка качества изделия. | Знать: правила ВТО изделия. Критерии оценки качества изделия.Уметь: Выполнять ВТО. | Практическая работа. |
|  | 21. | Рукоделие. Художественные ремесла.Макраме. | 31 |  | Краткие сведения из истории макраме; знакомство с возможностями данной техники, ассортиментом изделий и их применением; материалы, используемые для плетения макраме (пеньковая веревка, шелковый, льняной или синтетический шнур, шпагат, сутаж, металлические нити, кода и т.д.);приспособления для плетения (полумягкая подушка,, булавки с головками, ножницы и т.д.);правила расчета количества материалов, необходимых для изготовления изделий;конструктивные детали, позволяющие сохранять форму плетеного полотна в изделиях; | Подбор изделия для изготовления и материалов к нему, расчет их количества | Знать: историю макраме, материалы для плетения макраме, основные узлы для плетения изделия.Уметь: рассчитывать количество материала для изготовления изделия. | Практическая работа. |
|  | 2223 | Изготовление изделия в технике макраме по выбору учащихся. | 2 | Урок -практикум | Выбор изделия. Расчет количества материалов. Художественное оформление изделия. |  |  |  |
|  24.Народные промыслы Тверского края |
|  |  | Конаковский фаянс - гордость Тверской земли | 1 |  |  |  |  |  |
|  |  | Золотые узоры Торжка | 1 |  |  |  |  |  |
|  |  | Тверская игрушка | 1 |  |  |  |  |  |
|  |  | Новозавидовская фабрика елочных украшений | 1 |  |  |  |  |  |
|  |  | Итоговое занятие "народные промыслы Тверского края | 1 |  |  |  |  |  |
|  |  | Итого: | 35 |  |  |  |  |  |

**Содержание учебного материала**

**V класс**

 Вводное занятие (1 ч)

 Содержание и задачи курса «Культура дома. Технология обработки ткани и

пищевых продуктов». Экологические проблемы природы, общества, человека.

Способы их разрешения. Негативные последствия трудовой деятельности

человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома.

Влияние электромагнитных полей на здоровье человека.

 Кулинарий (11 ч)

 Физиология питания (2 ч)

 Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия,

способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи впищеварении.

 Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли

витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные

вещества. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения

витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная

потребность в витаминах.

 Блюда из сырых и вареных овощей (4 ч)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение

санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их

качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с

кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями

 Товароведение овощей. Понятие о пищевой ценности овощей Виды овощей,

используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды,

капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые, грибы.

 Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов,

витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения

и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на

качество и сохранность продуктов.

 Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного

использования.

 Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы 'определения

качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью

измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных

индикаторов в домашних условиях. Качество воды. Способы ее очистки.

Экономия воды.

 Первичная обработка овощей. Санитарные условия первичной обработки

овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка,

очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных

овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы

предотвращения потемнения. Способы и формы нарезки. Ознакомление с

назначением и кулинарным использованием различных форм нарезки овощей.

Первичная обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка,

зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка,

нарезка).

 Особенности первичной обработки тыквенных, томатных и капустных овощей.

Способы и безопасные приемы шинкования капусты.

 Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей.

Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Правила обработки,

обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Порядок обработки сульфитированного картофеля.

 Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов

в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным

блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных

салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

 Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими

яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени,

изготовление цветов и других украшений из овощей.

 Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки

продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание).

Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассирование. бланширование).

Способы варки (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной

температуре). Варка в различных жидкостях (воде, молоке, растительных соках

и др.) Способ бесконтактной варки в водяной и паровой бане. Преимущества и

недостатки различных способов парки. Оборудование, посуда, инвентарь для

варки овощей.

 Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей

после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных

веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология

приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению

готовых блюд.

 Практические, работы.

 1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

 2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

 3. Нарезка овощей для салата и винегрета.

 4. Нарезка картофеля для супа.

 5. Приготовление салата из свежих овощей.

 6. Приготовление одного блюда из вареных овощей.

 7. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах,

консистенция, внешний вид).

 Примерный перечень блюд.

 1. Салат из зеленого лука или редиса с яйцом.

 2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

 3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.

 4. Салат из отварной свеклы с изюмом.

 5. Винегрет зимний постный.

 6. Картофель отварной с маслом и зеленью.

 7. Картофель, сваренный в молоке.

 8. Картофель, сваренный на пару.

 9. Тыква отварная.

 10. Кукуруза в початках отварная.

 Блюда из яиц (1ч)

 Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы

определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология

приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и

приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц

водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности

Оформление готовых блюд. Сервировка стола к завтраку.

Способы крашения яиц к пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой

березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка

яиц к покраске. Время крашения.

Практическая работа. Приготовление двух блюд из яиц.

Примерный перечень блюд.

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

 2. Яичница-глазунья.

 3. Омлет с зеленым луком, с сыром, с вареньем, с картофелем, с яблоками,

со шпинатом и др.

 Бутерброды, горячие напитки (1 ч)

 Бутерброды. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов.

Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для

приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов,

инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина

хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные,

сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных

видов бутербродов.

 Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по

вкусу и цвету продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».

 Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на

бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или

тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение

пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе.

 Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения

бутербродов. Подача их к столу.

 Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их

вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы

заваривания чая и трав.

 Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе.

Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе,

какао. Требования к качеству готовых напитков.

 Практические работы.

 1. Нарезать хлеб для бутербродов.

 2. Приготовить бутерброды и горячие напитки для чайного стола.

 Примерный перечень блюд.

 1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

 2. Бутерброд со сливочным маслом и плавленым сыром

 3. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

 4. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.)

 5. Бутерброд с сельдью и маслом.

 6. Ассорти с сельдью и селедочным маслом на хлебе.

 7. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

 8. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.

 9. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

 10. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.

 11. Сандвичи из филе сельди с растертыми в масле вареными яичными

желтками.

 12. Бутерброд канапе с сыром.

 13. Бутерброд канапе с копченой колбасой.

 Сервировка стола к завтраку (1ч)

 Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление

завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи

горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы

складывания салфеток. Правила поведения за столом. Культура поведения в

семье. Распределение обязанностей в семье.

 Практическая работа. Сервировка стола к завтраку (проект).

 Заготовка продуктов (2ч)

 Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы

приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка,

соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.).

 Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и

влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы дозревания овощей и

фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов.

Устройстве погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свекла,

морковь, редька) в ямах, траншеях, буртах и т. п.

 Правила сбора ягод для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод,

грибов, лекарственных трав. Определение несъедобных и ядовитых грибов.

 Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия сушки (температура,

влажность, движение воздуха, время), влияющие на качество и сохраняемость

продуктов. Сушка на солнце и в специальных сушилках горячим воздухом.

Применение влагопоглотителей (силикагель, хлорная известь). Условия и сроки

хранение сушеных продуктов.

 Замораживание овощей и фруктов. Принцип консервации путем быстрой

заморозки. Процессы, происходящие в замороженных продуктах. Температуры,

необходимые для быстрой заморозки и длительного хранения. Использование

домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

 Заготовка крахмала. Сырье для получения крахмала (картофель, пшеница,

рис, кукуруза, незрелые яблоки и груши). Ручная и механическая обработка

картофеля, яблок и груш для получения крахмала. Промывание протертой массы

водой и просушивание крахмала.

Предварительная обработка пшеницы, кукурузы, риса (промывание,

замачивание). Технология получения крахмала из этих продуктов.

 Кулинарное использование крахмала.

 Практические работы.

 1. Закладка яблок на хранение.

 2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.

 3. Замораживание фруктов в домашнем, холодильнике.

 4. Получение крахмала из картофеля или недозрелых яблок.

Гигиена девушки. Косметика (2 ч)

 Гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями. Основные

сведения об уходе за нормальной кожей. Средства ухода за кожей. Особенности

ухода за сухой и жирной кожей.

 Средства борьбы с потливостью. Воспалительные гнойничковые угри. Уход за

кожей, пораженной угрями.

 Положительное и отрицательное воздействие солнечного загара.

Профилактическая защита кожи. Знакомство с профессией врача-косметолога.

 Интерьер кухни, столовой (4 ч)

 Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные

традиции, связь архитектуры с природой.

 Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к, кухне. Разделение

кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и

уход за ним.

 Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек,

скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Новейшие принадлежности

обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики,

дерева.

 Отделка интерьера тканями, росписью; резьбой по дереву. Декоративное

украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками,

полотенцами, разделочными досками, подставками и др.

 Санитарное состояние кухни Наличие вентиляции, применение

воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

 Практическая работа. Выполнение эскиза интерьера кухни (проект).

 Элементы материаловедения (2 ч)

 Классификация текстильных волокон. Натуральные Растительные волокна.

Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и

физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них

щелочей, кислот, света, температуры и т. д.

 Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в

условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Краткие

сведения о прядильных машинах. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное

переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

 Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические

(прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность,

воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадочность),

эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для

изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте

хлопчатобумажных и льняных тканей.

 Примерный перечень лабораторно-практических работ.

 1. Изучение свойств нитей основы и утка.

 2. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в

ткани.

 3. Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

 Элементы машиноведения

 Работа на швейной машине (6 ч)

 Понятие о кинематических схемах механизмов и машин. Условные обозначения

отдельных деталей на кинематических схемах. Виды передач вращательного

движения. Кинематические схемы передач вращательного движения. Передаточное

число и его расчет.

 Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине.

 Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная

швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов

универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство,

преимущества и недостатки.

 Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила

подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение выключение

механизма махового колеса. Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

 Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка

скорости.

 Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение

машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с

подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку.

 2. Заправка верхней и нижней нитей.

 3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

 4. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка.

 5. Расчет передаточного числа механизма моталки.

 Рукоделие (10 ч)

 Лоскутная пластика (4 ч)

 Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации

творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами

декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Использование при

изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно

распространенных материалов: ткани, нитки, дерево, кисть и др.

 Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности

лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

 Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты,

кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности

окраски, стирка, накрахмаливанне, подбор по цвету, фактуре и рисунку).

 Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов

орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.

Использование прокладочных материалов.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Изготовление шаблонов, из картона или плотной бумаги (треугольник,

квадрат, шестиугольник).

 2. Изготовление декоративной салфетки в технике лоскутной пластики

размером 24Х24 см.

 3. Изготовление подставки под горячую посуду различными с особами.

 4. Изготовление прихватки.

 5. Изготовление декоративной грелки на чайник.

 6. Изготовление сумки для ванной.

 7. Изготовление фартука в технике лоскутной пластики.

 Вышивка (6 ч)

 Традиции края в вышивке, вязании, плетении, ковроткачестве, росписи по

дереву и тканям, резьбе по дереву и кости и др. Знакомство с творчеством

народных умельцев старшего поколения своего края, области, села.

 Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми

в традиционных художественных ремеслах.

 Правила работы с ножницами, иглами, булавками.

 Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые

дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и

современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки.

 Разметка размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань в

зависимости от структуры ткани.

 Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в

иголку, заправки изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на

ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе.

Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного,

вперед иголку и др.).

 Рабочее место вышивальщицы. Правильная посадка и постановка рук во время

работы.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита

и материалов для вышивки.

 2. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

 3. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям.

 4. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке

северных, южных и центральных регионов.

 5. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

 6. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.

 7. Перевод рисунка на ткань.

 8. Отделка вышивкой уголка салфетки или носового платка.

 9. Окончательная отделка изделия, правила стирки влажно-тепловой

обработки вышитых изделий.

 Ручные работы (2 ч)

 Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная,

заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.

Размер стежков.

 Примерный перечень практических работ. Изготовление образцов из ткани со

строчками, выполненными прямыми стежками.

 Уход за одеждой, ремонт одежды (2 ч)

 Износостойкость ткани. Наиболее уязвимые места одежды. Способы ремонта

одежды. Ремонт заплатами (втачная, подкладная, накладная). Ремонт

распоровшихся швов.

 Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Уход за платьем,

верхней одеждой, головными уборами. Краткие сведения об удалении пятен с

одежды.

 Подготовка шерстяных и меховых изделий к хранению. Применение химических

и природных средств защиты от моли и других насекомых. Чехлы для одежды из

полиэтиленовой пленки и других материалов. Условия хранения.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Выполнение ремонта накладной заплатой.

 2. Удаление пятен с одежды.

 3. Укладка шерстяных и меховых изделий на хранение.

 4. Изготовление чехлов для хранения одежды.

 Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука) (24 ч)

 Конструирование и моделирование фартука (6 ч)

 Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды

рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые

к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

 Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования

одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

 Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий.

Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей.

 Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры

человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и

линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа

фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в

рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим

меркам на миллиметровой бумаге.

 Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде

(материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий

(вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор

модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

 Примерный перечень практических работ

 1 Снятие мерок и запись результатов измерений.

 2 Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по

гноим меркам.

 3. Выполнение эскизных зарисовок фартуков из национальных костюмов.

 4 Моделирование фартука выбранного фасона.

 5 Подготовка выкройки фартука к раскрою.

 Технология изготовления фартука (18 ч)

 Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва.

Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку,

расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и

краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их

условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость

ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия.

Способы распускания швов.

 Обработка накладных, карманов и бретелей.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение

направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки

на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в

зависимости от ширины ткани.

 Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани.

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Выбор наиболее

рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом ее

свойств. Правила обработки накладных карманов. Сборка изделия (скалывание,

сметывание, стачивание).

 Определение месторасположения карманов. Накалывание, наметывание и

настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.

 Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при

изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-

тепловой обработки. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества

готового изделия.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Отработка техники выполнения соединительных и краевых швов на лоскутах

ткани.

 2. Изготовление образцов поузловой обработки фартука (карманов,

бретелей).

 3. Экономная раскладка выкройки фартука и шапочки на ткани и раскрой.

 4. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

 5. Обработка деталей кроя.

 6. Обработка карманов и бретелей.

 7. Соединение деталей кроя стачными и настрочными швами.

 8. Выполнение отделочных работ (вышивк9й, тесьмой или аппликацией).

 9. Влажно-тепловая обработка изделия

 10. Определение качества готового изделия

 Примерный перечень изделий. Фартук, нагрудник детский с вышивкой или

аппликацией, салфетка, мешочки для хранения пищевых продуктов.

**VII класс**

Вводное занятие (2 ч)

 Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства,

ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т. п., их влияние, на качество

пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители,

консерванты и др.). Производство экологически чистых продуктов.

 Применение информационных технологий в конструировании и моделировании

одежды. Системы автоматического проектирования на базе персональных ЭВМ.

 Кулинария (14 (18) ч)

 Физиология питания (1 ч)

 Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов

на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов

в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся

через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

 Блюда из вареного и жареного мяса (4 ч)

 Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления

пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности

тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и

инфекций.

 Товароведение мясных продуктов. Значение и место мясных блюд в питании.

Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности

мяса (говядины, свинины, баранины, козлятины, телятины). Схема разделки

туши крупного рогатого скота. Кулинарное использование ее частей. Способы

определения качества мяса (по цвету, по запаху, с помощью лакмусовой

бумажки и др.).

 Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

 Первичная обработка мяса. Санитарные условия первичной обработки мяса и

мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Процессы,

происходящие в свежем мясе и при оттаивании мяса. Способы разделки мяса в

зависимости от его сорта и кулинарного использования. Приготовление

полуфабрикатов из |мяса: крупнокусковых для жаренья и варки (ростбиф, мясо

отварное, мясо шпигованное и др.), порционных для жаренья и тушения

(бифштекс, лангет, антрекот и др.), мелкокусковых для жаренья и тушения

(гуляш, бефстроганов и др.).

 Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при

первичной обработке мяса и приготовлении мясных полуфабрикатов. Условия и

сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Приготовление

натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Знакомство с составом

котлетной 'массы, соотношением составных частей и их назначением.

Приготовление котлетной массы с помощью мясорубки. Отработка приемов

выбивания, дозировки, формования полуфабрикатов из котлетной массы и их

панирование.

 Приготовление блюд из вареного и жареного мяса. Правила варки мяса для

вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов Блюда из мяса,

жаренного порционными, натуральными и панированными кусками. Блюда из

рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения

готовности блюда.

Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

 Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Понятие о простых и

сложных гарнирах. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к

столу.

 Практические работы.

 1. Определение качества мяса органолептическим методом.

 2 Приготовление полуфабрикатов из мяса (ромштекс, антрекот и др.).

 3. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса.

 4. Приготовление четырех мясных блюд (по выбору). Примерный перечень

блюд.

 1. Разварная говядина с картофельным пюре.

 2. Говядина вареная поджаренная.

 3. Бефстроганов.

 4. Бифштекс натуральный с картофелем.

 5. Мясо, жаренное в сметане с луком.

 6. Говядина жареная (антрекот) с гарниром.

 7. Котлеты отбивные и натуральные.

 8. Свинина жареная.

 9. Баранья грудинка, жаренная в сухарях.

 10. Шницель рубленый.

 11. Котлеты рубленые с рисом.

 Кисломолочные продукты и блюда из них (I ч)

 Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент

кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец,

ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

 Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок

в таблетках для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание

молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий

приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение

температурного режима сквашивания, соблюдение, правил гигиены). Условия и

сроки хранения простокваши.

 Процессы, происходящие в молоке под действием кефирных грибков.

Технология приготовления кефирной закваски и кефира. Процесс созревания

кефира. Использование готового кефира в качестве закваски в домашних

условиях.

 Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с

подогревом. Способы удаления сыворотки.

 Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в

домашних условиях. Кулинарные блюда из творогa, технология их приготовления

 Практические работы.

 1. Органолептическая оценка качества простокваши.

 2. Приготовление творога из простокваши.

 3. Приготовление одного блюда из творога (по выбору).

 Примерный перечень блюд. 1. Сырники со сметаной.

 2. Пудинг творожный со шпинатом, с цукатами, с орехами.

 3. Запеканка творожная.

 4. Макароны, запеченные с творогом.

 .

 Приготовление обеда в походных условиях (1 ч)

 Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности

продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях.

Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных

условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы

разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер

противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы

загрязнения окружающей среды.

 Изделия из пресного теста (2 ч).

 Состав пресного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного

теста. Инструменты для раскатки теста. Технология приготовления блюд из

пресного теста (лапша, пельмени, вареники, галушки, клецки и др.). Способы

защипки краев пельменей, вареников, чебуреков и т. п. Основные условия

плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий из

пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или

картофельной муки, сметаны, сыворотки, подсолнечного масла, овощного или

фруктового сока и др.).

 Правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста.

Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к

столу.

 Практические работы. Приготовление пресного теста и одного блюда из

пресного теста (на выбор).

 Примерный перечень блюд

 1. Пельмени сибирские, украинские, рыбные.

 2. Вареники с творогом, с черносливом, с вишнями, с капустой, с грибами,

ленивые.

 3. Вермишель или лапша запеченная.

 4. Вермишель или лапша с мясным фаршем и яйцами.

 5. Ватрушки из пресного теста.

 Блюда из фруктов и ягод (2 ч)

 Товароведение фруктов и ягод. Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод.

Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Классификация фруктов и

ягод: семечковые, косточковое, субтропические.

 Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия и сроки их

хранения и способы кулинарного использования.

 Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов.

Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Методы определения качества ягод и фруктов. Сроки сбора ягод и фруктов в

домашнем хозяйстве.

 Первичная обработка фруктов и ягод. Назначение и правила первичной

обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка,

удаление косточек и др.). Правила размораживания быстро замороженных

фруктов и ягод. Посуда, инструменты и приспособления для первичной

обработки фруктов и ягод.

 Приготовление фруктовых супов. Приготовление пюре и сиропов из ягод и

фруктов. Горячие и холодные фруктовые супы, технология их приготовления.

Заправка фруктовых супов (мука, крахмал, рис, саго, макаронные изделия).

Закладка пюре или сока, использование ароматических веществ для доведения

супа до вкусовой кондиции (корица, лимонная кислота или сок, лимонная

цедра, клюквенный морс, мед). Подача фруктовых супов к столу.

 Практические работы.

 1. Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.

 2. Приготовление фруктового супа-пюре.

 3. Приготовление холодного супа на сладком фруктовом отваре.

 Примерный перечень блюд.

 1. Суп из вишен с рисом.

 2. Суп из сушеных фруктов.

 3. Суп-пюре из .свежих ягод.

 4. Суп из клюквы или яблок.

 Сладкие блюда (муссы и желе) (1ч)

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и

фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.).

Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование,

инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и др.). Оформление

готовых блюд и подача их к столу.

 Практическая работа. Приготовление одного сладкого блюда (по выбору).

 Примерный перечень блюд.

 1. Лимонное желе с фруктами.

 2. Желе из варенья черной смородины.

 3. Мусс клюквенный с манной крупой.

 4. Мусс шоколадный.

Сервировка стола «Сибирские пельмени» (проект) (2 ч)

 Выбор рецепта приготовления пельменей. Расчет количества продуктов.

Приготовление и оформление блюд. Сервировка стола. Способы подачи пельменей

к столу. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и

продолжительность визита.

 Заготовка продуктов (6 ч)

 Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. Приготовление различных

продуктов: варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов – в зависимости от

предварительной подготовки плодов и способа варки.

Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками

плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки

варенья.

 Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья.

Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой.

Подготовка тары.

 Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и

качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и

ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по

распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре

кипения варенья).

 Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего

варенья.

 Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды,

рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления

пастеризованного варенья и джема. Условия и с роки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные

кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

 Посуда и приспособления для первичной обработки ягод и фруктов,

приготовления варенья, повидла и др. и для закладки их|на хранение.

 Практические работы

 1. Варенье из крыжовника, вишни, яблок, айвы, груш и др.

 2. Джем из малины, красной и белой смородины.

 3. Повидло и мармелад из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

 4. Цукаты из апельсиновых корок.

 5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

 Интерьер жилого дома (2 ч)

 Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и

цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением

комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу,

в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решетках и т.

п.

 Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые

растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Огород на .подоконнике

(помидоры, огурцы, лук, салат, травы для приправ).

 Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого

воздуха.

 Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное

цветоводство.

 Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов

и растений.

 Практическая работа. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

 Уход за одеждой. Ремонт одежды (4 ч)

 Уход за бельем, ремонт белья. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий

из натуральных и химических волокон.

 Применение универсальной швейной машины для починки и штопки швейных

изделий.

 Способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Штопка с применением швейной машины.

 2. Поднятие петель на трикотажных изделиях.

 Гигиена девушки. Косметика (4 ч)

 Общие сведения из истории костюма, прически, косметики. Единство стиля

костюма, прически, косметики, интерьера. Повседневная и праздничная

косметика. Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные

растительные красители (хна, басма, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай,

кофе и др.), тени, тушь, лаки, помады и др.

 Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа. Знакомство с

профессией визажиста.

 Уход за ребенком (2 ч)

 Значение правильного ухода для воспитания здорового ребенка. Общение с

детьми, младшими по возрасту. Умение занять малыша.

 Питание детей различного возраста[4].

 Оборудование детского уголка. Санитарно-гигиенические требования к

детской комнате.

 Организация праздника для младших братьев и сестер. Изготовление

сувениров, подарков. Оформление альбома «История моей семьи».

 Примерный перечень практических работ.

 1. Изготовление сувениров и подарков к празднику.

 2. Подготовка к празднику (Новый год, день рождения и т. п.).

 Элементы материаловедения (2 ч)

 Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей

из искусственных волокон (прочность в сухом и влажном состоянии,

сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из искусственных

волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из

искусственных волокон.

Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный

атлас). Зависимости свойств тканей от вида переплетений.

 Примерный перечень, лабораторно-практических работ.

 1. Определение свойств тканей из искусственных волокон.

 2. Определение вида раппорта в сложных переплетениях.

 Элементы машиноведения. Работа на швейной машине (4 ч)

 Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные

обозначения на кинематических схемах. Допуски и посадки. Влияние допусков

на качество и долговечность механизмов и машин.

 Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип

образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки

челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления

строчки обратным ходом машины.

 Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве

вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

 2. Закрепление строчки обратным ходом машины.

 3. Выполнение зигзагообразной, строчки. Обработка срезов зигзагообразной

строчкой.

 Рукоделие (6 ч)

 Вязание крючком

 Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные

крючком, в современной моде.

 Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к

работе (стирка, перемотка, отбеливание, крашение, распускание старого

изделия). Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы

работы, правильное положение рук. Шерстяные, шелковые, синтетические,

хлопчатобумажные нитки.

 Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества

петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель

крючком (столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик и др.).

 Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Изготовление образцов вязания крючком: воздушная петля, столбик без

накида, столбик с одним накидом, столбик с двумя накидами, пико.

 2. Изготовление образцов в уменьшенном масштабе шарфика и спортивной

шапочки.

 3. Изготовление образцов ажурных узоров.

 4. Изготовление ажурного воротника.

 5. Зарисовка современных и старинных узоров для вязания крючком.

 Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа

 ночной сорочки (28 ч)

 Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия наее

 основе (6 ч)

 Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие введения об

ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому

женскому платью и бельевым швейным изделиям.

 Чтение чертежа ночной сорочки. Правила снятия мерок, необходимых для

построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на

свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Формулы, необходимые

для расчета конструкции ночной сорочки.

 Последовательность построения основы чертежа ночной сорочки в тетради в

масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

 Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий.

Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава,

длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к

раскрою. Определение расхода ткани.

 Примерный перечень, практических работ.

 1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

 2. Расчет конструкции ночной сорочки по формулам.

 3. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в

натуральную величину по своим меркам.

 4. Эскизная разработка модели швейного изделия на основе чертежа ночной

сорочки.

 5. Моделирование изделия выбранного фасона.

 6. Подготовка выкройки к раскрою.

 Технология обработки плечевого изделия (22 ч)

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми

срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами,

окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические

обозначения и технология выполнения. Применение лапки-запошивателяпри

выполнении швов вподгибку и запошивочного.

 Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины

подкройной обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с

изделием, обработки застежки планкой, обработки плечевых срезов тесьмой,

притачивания кулиски.

 Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным

рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос

контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к

обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей.

 Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

Стачивание деталей платья запошивочным или двойным швом.

 Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов

рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или

тесьмой.

 Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Требования к качеству

готового изделия.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Отработка техники выполнения стачных и окантовочных швов на лоскутках

ткани.

 2. Выполнение краевого и запошивочного швов с применением лапки-

запошивателя.

 3. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления платья на

основе чертежа ночной сорочки и купальника.

 4. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком и раскрой.

 5. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

 6. Обработка деталей кроя.

 7. Скалывание и сметывание деталей кроя.

 8. Проведение примерки, исправление дефектов.

 9. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

 10. Определение качества готового изделия. Примерный перечень изделий.

Платье, ночная сорочка, блузка, ветровка, топик, детская распашонка.

**VIII класс**

Вводное занятие (2 ч)

 Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства,

ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т. п., их влияние, на качество

пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители,

консерванты и др.). Производство экологически чистых продуктов.

 Применение информационных технологий в конструировании и моделировании

одежды. Системы автоматического проектирования на базе персональных ЭВМ.

 Кулинария (14 (18) ч)

 Физиология питания (1 ч)

 Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов

на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов

в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся

через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

 Блюда из вареного и жареного мяса (4 ч)

 Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления

пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности

тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и

инфекций.

 Товароведение мясных продуктов. Значение и место мясных блюд в питании.

Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности

мяса (говядины, свинины, баранины, козлятины, телятины). Схема разделки

туши крупного рогатого скота. Кулинарное использование ее частей. Способы

определения качества мяса (по цвету, по запаху, с помощью лакмусовой

бумажки и др.).

 Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

 Первичная обработка мяса. Санитарные условия первичной обработки мяса и

мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Процессы,

происходящие в свежем мясе и при оттаивании мяса. Способы разделки мяса в

зависимости от его сорта и кулинарного использования. Приготовление

полуфабрикатов из |мяса: крупнокусковых для жаренья и варки (ростбиф, мясо

отварное, мясо шпигованное и др.), порционных для жаренья и тушения

(бифштекс, лангет, антрекот и др.), мелкокусковых для жаренья и тушения

(гуляш, бефстроганов и др.).

 Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при

первичной обработке мяса и приготовлении мясных полуфабрикатов. Условия и

сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Приготовление

натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Знакомство с составом

котлетной 'массы, соотношением составных частей и их назначением.

Приготовление котлетной массы с помощью мясорубки. Отработка приемов

выбивания, дозировки, формования полуфабрикатов из котлетной массы и их

панирование.

 Приготовление блюд из вареного и жареного мяса. Правила варки мяса для

вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов Блюда из мяса,

жаренного порционными, натуральными и панированными кусками. Блюда из

рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения

готовности блюда.

Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд.

 Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Понятие о простых и

сложных гарнирах. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к

столу.

 Практические работы.

 1. Определение качества мяса органолептическим методом.

 2 Приготовление полуфабрикатов из мяса (ромштекс, антрекот и др.).

 3. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса.

 4. Приготовление четырех мясных блюд (по выбору). Примерный перечень

блюд.

 1. Разварная говядина с картофельным пюре.

 2. Говядина вареная поджаренная.

 3. Бефстроганов.

 4. Бифштекс натуральный с картофелем.

 5. Мясо, жаренное в сметане с луком.

 6. Говядина жареная (антрекот) с гарниром.

 7. Котлеты отбивные и натуральные.

 8. Свинина жареная.

 9. Баранья грудинка, жаренная в сухарях.

 10. Шницель рубленый.

 11. Котлеты рубленые с рисом.

 Кисломолочные продукты и блюда из них (I ч)

 Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент

кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец,

ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

 Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок

в таблетках для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание

молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий

приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение

температурного режима сквашивания, соблюдение, правил гигиены). Условия и

сроки хранения простокваши.

 Процессы, происходящие в молоке под действием кефирных грибков.

Технология приготовления кефирной закваски и кефира. Процесс созревания

кефира. Использование готового кефира в качестве закваски в домашних

условиях.

 Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с

подогревом. Способы удаления сыворотки.

 Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в

домашних условиях. Кулинарные блюда из творогa, технология их приготовления

 Практические работы.

 1. Органолептическая оценка качества простокваши.

 2. Приготовление творога из простокваши.

 3. Приготовление одного блюда из творога (по выбору).

 Примерный перечень блюд. 1. Сырники со сметаной.

 2. Пудинг творожный со шпинатом, с цукатами, с орехами.

 3. Запеканка творожная.

 4. Макароны, запеченные с творогом.

 .

 Приготовление обеда в походных условиях (1 ч)

 Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности

продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях.

Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных

условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы

разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер

противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы

загрязнения окружающей среды.

 Изделия из пресного теста (2 ч).

 Состав пресного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного

теста. Инструменты для раскатки теста. Технология приготовления блюд из

пресного теста (лапша, пельмени, вареники, галушки, клецки и др.). Способы

защипки краев пельменей, вареников, чебуреков и т. п. Основные условия

плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий из

пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или

картофельной муки, сметаны, сыворотки, подсолнечного масла, овощного или

фруктового сока и др.).

 Правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста.

Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к

столу.

 Практические работы. Приготовление пресного теста и одного блюда из

пресного теста (на выбор).

 Примерный перечень блюд

 1. Пельмени сибирские, украинские, рыбные.

 2. Вареники с творогом, с черносливом, с вишнями, с капустой, с грибами,

ленивые.

 3. Вермишель или лапша запеченная.

 4. Вермишель или лапша с мясным фаршем и яйцами.

 5. Ватрушки из пресного теста.

 Блюда из фруктов и ягод (2 ч)

 Товароведение фруктов и ягод. Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод.

Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Классификация фруктов и

ягод: семечковые, косточковое, субтропические.

 Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия и сроки их

хранения и способы кулинарного использования.

 Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов.

Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Методы определения качества ягод и фруктов. Сроки сбора ягод и фруктов в

домашнем хозяйстве.

 Первичная обработка фруктов и ягод. Назначение и правила первичной

обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка,

удаление косточек и др.). Правила размораживания быстро замороженных

фруктов и ягод. Посуда, инструменты и приспособления для первичной

обработки фруктов и ягод.

 Приготовление фруктовых супов. Приготовление пюре и сиропов из ягод и

фруктов. Горячие и холодные фруктовые супы, технология их приготовления.

Заправка фруктовых супов (мука, крахмал, рис, саго, макаронные изделия).

Закладка пюре или сока, использование ароматических веществ для доведения

супа до вкусовой кондиции (корица, лимонная кислота или сок, лимонная

цедра, клюквенный морс, мед). Подача фруктовых супов к столу.

 Практические работы.

 1. Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.

 2. Приготовление фруктового супа-пюре.

 3. Приготовление холодного супа на сладком фруктовом отваре.

 Примерный перечень блюд.

 1. Суп из вишен с рисом.

 2. Суп из сушеных фруктов.

 3. Суп-пюре из .свежих ягод.

 4. Суп из клюквы или яблок.

 Сладкие блюда (муссы и желе) (1ч)

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и

фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.).

Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование,

инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и др.). Оформление

готовых блюд и подача их к столу.

 Практическая работа. Приготовление одного сладкого блюда (по выбору).

 Примерный перечень блюд.

 1. Лимонное желе с фруктами.

 2. Желе из варенья черной смородины.

 3. Мусс клюквенный с манной крупой.

 4. Мусс шоколадный.

Сервировка стола «Сибирские пельмени» (проект) (2 ч)

 Выбор рецепта приготовления пельменей. Расчет количества продуктов.

Приготовление и оформление блюд. Сервировка стола. Способы подачи пельменей

к столу. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и

продолжительность визита.

 Заготовка продуктов (6 ч)

 Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. Приготовление различных

продуктов: варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов – в зависимости от

предварительной подготовки плодов и способа варки.

Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками

плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки

варенья.

 Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья.

Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой.

Подготовка тары.

 Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и

качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и

ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по

распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре

кипения варенья).

 Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего

варенья.

 Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды,

рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления

пастеризованного варенья и джема. Условия и с роки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные

кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

 Посуда и приспособления для первичной обработки ягод и фруктов,

приготовления варенья, повидла и др. и для закладки их|на хранение.

 Практические работы

 1. Варенье из крыжовника, вишни, яблок, айвы, груш и др.

 2. Джем из малины, красной и белой смородины.

 3. Повидло и мармелад из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

 4. Цукаты из апельсиновых корок.

 5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

 Интерьер жилого дома (2 ч)

 Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и

цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением

комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, на полках, на полу,

в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решетках и т.

п.

 Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые

растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Огород на .подоконнике

(помидоры, огурцы, лук, салат, травы для приправ).

 Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого

воздуха.

 Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное

цветоводство.

 Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов

и растений.

 Практическая работа. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

 Уход за одеждой. Ремонт одежды (4 ч)

 Уход за бельем, ремонт белья. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий

из натуральных и химических волокон.

 Применение универсальной швейной машины для починки и штопки швейных

изделий.

 Способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Штопка с применением швейной машины.

 2. Поднятие петель на трикотажных изделиях.

 Гигиена девушки. Косметика (4 ч)

 Общие сведения из истории костюма, прически, косметики. Единство стиля

костюма, прически, косметики, интерьера. Повседневная и праздничная

косметика. Косметические материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные

растительные красители (хна, басма, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай,

кофе и др.), тени, тушь, лаки, помады и др.

 Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа. Знакомство с

профессией визажиста.

 Уход за ребенком (2 ч)

 Значение правильного ухода для воспитания здорового ребенка. Общение с

детьми, младшими по возрасту. Умение занять малыша.

 Питание детей различного возраста[4].

 Оборудование детского уголка. Санитарно-гигиенические требования к

детской комнате.

 Организация праздника для младших братьев и сестер. Изготовление

сувениров, подарков. Оформление альбома «История моей семьи».

 Примерный перечень практических работ.

 1. Изготовление сувениров и подарков к празднику.

 2. Подготовка к празднику (Новый год, день рождения и т. п.).

 Элементы материаловедения (2 ч)

 Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей

из искусственных волокон (прочность в сухом и влажном состоянии,

сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из искусственных

волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из

искусственных волокон.

Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный

атлас). Зависимости свойств тканей от вида переплетений.

 Примерный перечень, лабораторно-практических работ.

 1. Определение свойств тканей из искусственных волокон.

 2. Определение вида раппорта в сложных переплетениях.

 Элементы машиноведения. Работа на швейной машине (4 ч)

 Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные

обозначения на кинематических схемах. Допуски и посадки. Влияние допусков

на качество и долговечность механизмов и машин.

 Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип

образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки

челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления

строчки обратным ходом машины.

 Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве

вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

 2. Закрепление строчки обратным ходом машины.

 3. Выполнение зигзагообразной, строчки. Обработка срезов зигзагообразной

строчкой.

 Рукоделие (6 ч)

 Вязание крючком

 Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные

крючком, в современной моде.

 Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к

работе (стирка, перемотка, отбеливание, крашение, распускание старого

изделия). Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы

работы, правильное положение рук. Шерстяные, шелковые, синтетические,

хлопчатобумажные нитки.

 Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества

петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель

крючком (столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик и др.).

 Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Изготовление образцов вязания крючком: воздушная петля, столбик без

накида, столбик с одним накидом, столбик с двумя накидами, пико.

 2. Изготовление образцов в уменьшенном масштабе шарфика и спортивной

шапочки.

 3. Изготовление образцов ажурных узоров.

 4. Изготовление ажурного воротника.

 5. Зарисовка современных и старинных узоров для вязания крючком.

 Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа

 ночной сорочки (28 ч)

 Конструирование ночной сорочки и моделирование плечевого изделия наее

 основе (6 ч)

 Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие введения об

ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому

женскому платью и бельевым швейным изделиям.

 Чтение чертежа ночной сорочки. Правила снятия мерок, необходимых для

построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на

свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Формулы, необходимые

для расчета конструкции ночной сорочки.

 Последовательность построения основы чертежа ночной сорочки в тетради в

масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

 Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий.

Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава,

длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к

раскрою. Определение расхода ткани.

 Примерный перечень, практических работ.

 1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

 2. Расчет конструкции ночной сорочки по формулам.

 3. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в

натуральную величину по своим меркам.

 4. Эскизная разработка модели швейного изделия на основе чертежа ночной

сорочки.

 5. Моделирование изделия выбранного фасона.

 6. Подготовка выкройки к раскрою.

 Технология обработки плечевого изделия (22 ч)

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми

срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами,

окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические

обозначения и технология выполнения. Применение лапки-запошивателяпри

выполнении швов вподгибку и запошивочного.

 Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины

подкройной обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с

изделием, обработки застежки планкой, обработки плечевых срезов тесьмой,

притачивания кулиски.

 Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным

рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос

контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к

обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей.

 Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

Стачивание деталей платья запошивочным или двойным швом.

 Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов

рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или

тесьмой.

 Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Требования к качеству

готового изделия.

 Примерный перечень практических работ.

 1. Отработка техники выполнения стачных и окантовочных швов на лоскутках

ткани.

 2. Выполнение краевого и запошивочного швов с применением лапки-

запошивателя.

 3. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления платья на

основе чертежа ночной сорочки и купальника.

 4. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком и раскрой.

 5. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

 6. Обработка деталей кроя.

 7. Скалывание и сметывание деталей кроя.

 8. Проведение примерки, исправление дефектов.

 9. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

 10. Определение качества готового изделия. Примерный перечень изделий.

Платье, ночная сорочка, блузка, ветровка, топик, детская распашонка.

**Учебно-методическое обеспечение рабочей программы 5-8 класс**

1.Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.

Учебники

2.Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2009.-208с

3. Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2009.-208с

4.Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./ Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2009.-208с.4.

5.Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2009.-208

Учебные пособия

1.Старикова Е. В. Корчагина Г. А. Дидактический материал по трудовому обучению: Кулинарные работы, Обработка ткани: 5 Класс: Книга для учителя М.: Просвщение, 1996.

2.Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс

3.Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно-технологических карт

4. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры

Методическое обеспечение

1. Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.

2. Предметные недели в школе 5-11 класс

3. Журнал «Школа и производство»

4.Технология.6 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.

5.Технология.7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.

6.Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.

Литература для учителя

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 8 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 10 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.

Арефьев И.П. Технология. Профориентация. Экономика России в опорных схемах и таблицах. – М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2005. – 96с.

Захарченко Г.Г. Учебные задания по сельскохозяйственному труду: 5-9 кл: Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003. – 144с.

Захарченко Г.Г. Лабораторные работы по изучению полевых культур: Сельскохозяйственный труд: 5-9 кл. Методическое пособие для учителя. – М.: ВЛАДОС, 2003. – 120с.

Зуева Ф.А. Предпрофильное и профильное образование учащихся: основные подходы./Методическое пособие/Ф.А.Зуева. – Челябинск: Взгляд, 2006. – 143с.

Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007. – 127с.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2003.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2004.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2005.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2006.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2007.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.

Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.

Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.

Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко, - 2-е изд. – М.:Дрофа, 2001. – 256с.

Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002. – 192с.

Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.

Правдюк В.Н. Практикум по методике преподавания основ сельского хозяйства в школе./Учебно-методическое пособие для студентов педвузов. – М.: Вентана-Графф, 2005. – 96с.

Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.

Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.

Технология. 6-8 классы. Русские традиции для изготовления различных изделий: конспекты занятий/авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: Учитель, 2007. – 107с.