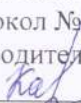


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
технологии и искусства

МБОУ СОШ №1 с УИОП
Протокол №1 от 28.08.2020
Руководитель МО
 Т.С.Кабик

СОГЛАСОВАНО

на методическом совете
МБОУ СОШ №1 с УИОП
Протокол №1 от 31.08.2020

Руководитель МС
 И.Ш. Джакшашвили

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
№203-О от 31.08.2020

Директор
МБОУ СОШ №1 с УИОП

 И.В.Котова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 5-8 классов

по учебно-методическому комплексу

О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая
Издательство «Дрофа»

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;
- производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области;
- осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных работ по созданию оригинальных

изделий декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную и социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности другими её участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- 4) владения алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности,

соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной

деятельности;

- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно -трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнение работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитьё и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом команды;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей

будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идей, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь своему товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

— трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

— умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

— навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры дома, уважительного отношения к труду и результатам труда;

— ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Требования к уровню подготовки выпускников

В результате изучения курса технологии, учащиеся получают возможность:

— **познакомиться с:** основными технологическими понятиями и характеристиками; назначением и технологическими свойствами материалов; назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением

продукции; значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

- **научиться:** рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно –прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуальным контролем качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:** понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировка стола и соблюдение правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5 класс

Вводный урок (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Раздел 1. Кулинария (20ч)

Тема 1. Основы рационального питания (2ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Тема 2. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда (2ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практическая работа

Определение качества мытья столовой посуды.

Тема 3. Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни (4ч)

Краткие сведения из истории архитектуры интерьер. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера

кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

Практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение планировки кухни- столовой в масштабе 1:20.

Тема 4. Сервировка стола к завтраку. Этикет (2ч)

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

Практические работы

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

Тема 5. Приготовление бутербродов и горячих напитков (2ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обреза. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусовые (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.

5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 6. Приготовление блюд из яиц (2ч)

Основные теоретические сведения

Значение яиц питания человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудования для взбитая и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц оформление готовых блюд.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Определение свежести яиц органолептическим методом.
3. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

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

Тема 7. Овощи в питании человека. Приготовление блюд из сырых овощей (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Её влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначения и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из сырых 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.

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
2. Приготовление салата из сырых овощей.
3. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Тема 8. Приготовление блюд из вареных овощей (2ч)

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
2. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
3. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

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

Тема 9. Заготовка продуктов (2ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов.

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

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

Практические работы

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

Раздел 2. Материаловедение (4ч)

Тема 1. Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани (4ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно -прикладном искусстве.

Практические работы

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

Раздел 3. Машиноведение (6ч)

Тема 1. Швейная машина. Устройство бытовой швейной машины и работа на ней (4ч)

Виды передачи вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, её технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 2. Устройство, подбор и установка машинной иглы (2ч)

Особенности устройства иглы швейной машины. Правила подбора иглы и ниток для выполнения машинных работ. Почему происходит поломка иглы.

Практическая работа

1. Установка машинной иглы

Раздел 4. Ручные и машинные швы (2ч)

Тема 1. Ручные работы. Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку (2ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Машинные швы. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практические работы

1. Выполнение ручных строчек прямыми стежками.
2. Выполнение образцов машинных швов.

Раздел 5. Влажно-тепловая обработка изделий (2ч)

Тема 1. Основные правила влажно-тепловой обработки (2ч)

Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Различные операции влажно-тепловой обработки (приутюжить, заутюжить, декатировка и др.)

Раздел 6. Конструирование и моделирование (6ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование рабочей одежды. Мерки (2ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Практическая работа

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Тема 2. Построение основы чертежа фартука. Моделирование фартука (4ч)

Практические работы

Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

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

3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Раздел 7. Технология изготовления швейных изделий (12ч)

Тема 1. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука (2ч)

Что называют технологическим процессом. Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскроя изделия. Схема пошива (сборки) фартука. Подготовка деталей выкройки фартука. Раскладка выкройки фартука на ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

Практическая работа

1. Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани.

Тема 2. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса фартука (2ч)

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила

обработки деталей кроя. Обработка пояса и бретелей.

Практические работы

1. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
2. Обработка бретелей, пояса.

Тема 3. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. (4ч)

Подготовка обтачки. Обработка верхнего среза фартука. Обработка боковых срезов нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов.

Практические работы

1. Обработка нагрудника.
2. Обработка боковых срезов нагрудника

Тема 4. Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. (2ч)

Обработка накладного кармана. Соединение деталей фартука.

Практическая работа

1. Соединение деталей изделия машинными швами.

Тема 5. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия (2ч)

Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия. Расчет затрат на изготовление швейного изделия.

Практические работы

1. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
2. Расчет затрат на изготовление швейного изделия.

Раздел 8. Рукоделие. (8ч)

Тема 1. Вышивание. Технология выполнения простейших швов (4ч)

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Инструменты и приспособления для вышивания. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Привала заправки изделия в пальцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Практическая работа

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Тема 2. Цвет. Композиция на основе контрастов. Узловой батик.(4ч)

Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практическая работа

1. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Творческие проекты (8ч)

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

6 класс

Раздел 1. Кулинария (16ч)

Тема 1. Вводное занятие. Физиология питания (2ч)

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющий на обмен веществ.

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

Практическая работа

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

Тема 2. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). блюда из каш: запеканка, крупеники, котлеты, биточки и др. технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие

сохранение в бобовых, витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практическая работа

1. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшеничные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 3. Молоко. Блюда из молока (2ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которое используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистка молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.

Тема 4. Кисломолочные продукты и блюда из них (2ч)

Основные теоретические сведения

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана,

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

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Приготовление творога из простокваши.
2. Приготовление блюда из творога.
3. Определение качества кисломолочных продуктов.

Примерный перечень блюд

1. Сырники со сметаной.
2. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
3. Запеканка творожная.
4. Макароны, запечённые с творогом.

Тема 5. Рыба. Блюда из рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы (2ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Механическая обработка рыбы

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

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

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды,

применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

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

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

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

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Суп рыбный.
3. Крупные ерши в кляре.
4. Вареные раки (креветки).
5. Камбала, жаренная во фритюре.
6. Караси, жаренные со сметаной.
7. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
8. Сельдь с овощами.

Тема 6. Сервировка стола. (2ч)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практические работы

1. Приготовление блюд для праздничного стола.
2. Оформление праздничного стола.

Тема 7. Приготовление обеда в походных условиях (2ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 8. Заготовка продуктов (2ч)

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

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

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

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

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

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

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

Практические работы

1. Определение качества овощной продукции органолептическим методом.
2. Засолка огурцов.
3. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Материаловедение (2ч)

Тема 1. Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства (2ч)

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

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте

переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Раздел 3. Машиноведение (4ч)

Тема 1. История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной (4ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.
4. Модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование»

Тема 1. Знакомство с 3-D моделированием (4ч.)

Включает в себя содержание, посвященное изучению основ трехмерного моделирования, макетирования и прототипирования, освоению навыков создания, анимации и визуализации 3D-моделей с использованием программного обеспечения графических редакторов, навыков изготовления и модернизации прототипов и макетов с использованием технологического оборудования.

Раздел 5. Конструирование и моделирование юбок (8ч)

Тема 1. Из истории одежды. Конструирование юбок (2ч)

Стиль в одежде. Силуэт. Ткани и отделка, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Практическая работа

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Тема 2. Построение чертежа и моделирование конической и клинковой юбки (2ч)

Построение чертежа одношовной конической юбки «большой клёш». Построение конических юбок «полусолнце» и «солнце». Моделирование конической юбки. Построение чертежа клинковой юбки. Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Моделирование клинковой юбки. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Тема 3. Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки. Оформление выкройки. (4ч)

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Моделирование прямой юбки. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеж. Построение лекальных кривых.

Практические работы

1. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
2. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование прямой юбки.
5. Подготовка выкройки юбки.

Раздел 6. Технология изготовления швейных изделий (14ч)

Тема 1. Технология изготовления юбок. Подготовка ткани к раскрою (2ч)

Юбки, какими они могут быть. Примерная последовательность изготовления юбок. Подготовка ткани к раскрою. Технология декатирования. Дефекты ткани. Правила безопасной работы с утюгом.

Тема 2. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия (2ч)

Особенности раскладки выкройки прямой юбки на ткани в клетку и в полоску. Раскладка конической юбки «полусолнце». Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами. Обмеловка и раскрой ткани.

Практическая работа

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.

Тема 3. Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки. (2ч)

Обработка деталей кроя. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Подготовка юбки к первой примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

Практические работы

1. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
2. Обработка деталей кроя.
3. Складывание и сметывание деталей кроя.
4. Проведение примерки, исправление дефектов.

Тема 4. Обработка вытачек и складок. Соединение деталей юбки и обработка срезов (2ч)

Технология обработки вытачек. Применение складок в швейных изделиях. Варианты обработки стачных швов. Варианты обработки краевых швов. Стачивание деталей юбки.

Практические работы

1. Стачивание вытачек.
2. Стачивание боковых швов.

Тема 5. Обработка застежки. Обработка верхнего среза юбки (4ч)

Технология обработки застежки тесьмой-молнией середине полотнища. Технология обработки застежки тесьмой-молнией в боковом шве. Способы обработки верхнего среза юбки. Дублирование деталей.

Практические работы

1. Стачивание деталей кроя.
2. Обработки застежки тесьмой-молнией в боковом шве.
3. Обработка верхнего среза юбки

Тема 6. Обработка низа юбки. Окончательная отделка изделия. (2ч)

Выравнивание низа изделия. Способы обработки нижнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Обработка низа потайными подшивочными стежками.
2. Окончательная отделка и влажно -тепловая обработка изделия.

Раздел 7. Рукоделие. (6ч)

Тема 1. Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутов (4ч)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Материалы для лоскутного шитья. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиции.

Тема 2. Роспись тканей. Орнамент (2ч)

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практическая работа

1. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

8 Модуль «Робототехника»

Модуль включает в себя содержание, касающееся изучения видов и конструкций роботов и освоения навыков моделирования, конструирования, программирования

(управления) и изготовления движущихся моделей роботов.

Тема 1. Что такое робот. (2ч)

Тема 2. Робототехника и ее законы (2ч)

Раздел 9. Технология ведения дома (4ч)

Тема 1. Уборка жилища по-научному. Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. (2ч)

Влажная уборка дома. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой обувью. Способы удаления пятен с одежды. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Практическая работа

1. Удаление пятен с одежды.

Тема 2. Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплатки. (2ч)

Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручными и машинными способами.

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.

3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 10. Электротехника (2ч)

Тема 1. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов (2ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Творческие проекты (10ч)

Примерные темы проектов:

1. Изготовление сувенира.

2. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

3. «Новая юбка из старых джинсов»

7 класс

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. Понятие о микроорганизмах. (2ч)

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

Тема 2. Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста (2ч)

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами

разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Инвентарь и приспособления для приготовления изделий из теста.

Тема 3. Приготовление бездрожжевого теста (2ч)

Выпечка изделий из бездрожжевого теста. Песочное, бисквитное и слоеного тесто. Требования к качеству изделий из теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Приготовление песочного печенья.
3. Приготовление блинчиков.

Тема 4. Приготовление дрожжевого теста (2ч)

Способы приготовления дрожжевого теста. Разделка теста. Режим выпечки. Требования к качеству готовых изделий.

Практические работы

1. Приготовление палочек с сыром из слоеного теста (полуфабрикаты)

Тема 5. Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. (2ч)

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

Практические работы

1. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
2. Приготовление вареников.

Тема 6. Приготовление холодных десерты (2ч)

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

Практические работы

1. Приготовление киселя из клюквы или брусники.

Тема 7. Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола (2ч)

Виды горячих сладких блюд. Требования к качеству горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола и правила этикета.

Практические работы

1. Приготовление воздушного пирога с яблоками.

Тема 8. Консервирование плодов и ягод (2ч)

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

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

1. Определение качества плодово - ягодной продукции органолептическим методом.
2. Приготовление варенья.
3. Приготовление повидла из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

Раздел 2. Материаловедение (2ч)

Тема 1. Химические волокна. Свойства волокон. (2ч)

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

Практические работы

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

3. Модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование»

Тема 1. Знакомство с 3-D моделированием (4ч.)

Включает в себя содержание, посвященное изучению основ трехмерного моделирования, макетирования и прототипирования, освоению навыков создания, анимации и визуализации 3D-моделей с использованием программного обеспечения графических редакторов, навыков изготовления и модернизации прототипов и макетов с использованием технологического оборудования.

Раздел 4. Машиноведение (2ч)

Тема 1. Общие сведения о соединении деталей в изделии. Образование челночного стежка. (2ч)

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

Практические работы

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

Раздел 5. Конструирование и моделирование (8ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (2ч)

Основные направления создания одежды. Создание одежды с учетом зрительных иллюзий. Муляжный метод конструирования.

Тема 2. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (2ч)

Правила снятия мерок необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Тема 3. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (2ч)

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практические работы

1. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема 4. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (2ч)

Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом. Изменение длины рукава. Изменение формы выреза горловины, изменение длины плечевого изделия. Моделирование сарафана. Моделирование пончо.

Практические работы

1. Эскизная разработка модели швейного изделия.

2. Моделирование изделия выбранного фасона.

3. Подготовка выкройки.

Раздел 6. Технология изготовления швейных изделий (16ч)

Тема 1. Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом (2ч)

Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки и раскрой ткани.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани и раскрой блузки.

Тема 2. Подготовка деталей кроя блузки к пошиву. (4ч)

Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Прокладывание строчек прямого стежка по линиям середины переда, середины спинки, середины обтачки переда, середины обтачки спинки.

Практические работы

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

Тема 3. Проведение первой примерки (2ч)

Сметывание деталей (плечевые и боковые швы). Проведение первой примерки. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

Практические работы

1. Складывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление

дефектов.

Тема 4. Обработка горловины блузки. (2ч)

Способы обработки горловины. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Поэтапное выполнение всех операций по обработке горловины обтачкой.

Практические работы

1. Обработка горловины подкройной обтачкой.

Тема 5. Обработка низа рукавов. Обработка боковых срезов. (2ч)

Сборка изделия. Поэтапное выполнение всех операций по обработке низа рукава и по обработке боковых срезов.

Практические работы

1. Обработка низа рукава.

2. Обработка боковых срезов

Тема 6. Обработка низа блузки. Окончательная отделка изделия. (2ч)

Обработка низа изделия швом впогибку с закрытым срезом. Выполнение отделочных работ.

Тема 7. Влажно -тепловая обработка изделия. (2ч)

Режим ВТО изделий из тканей с синтетическими волокнами. Отделка и влажно - тепловая обработка блузки. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Влажно –тепловая обработка изделия.

2. Контроль качества готового изделия.

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

Раздел 7. Рукоделие (6ч)

Тема 1. Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. (2ч)

История появления первой петельки. Вязания крючком в России. Как и где использовали вязание крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Подготовка материалов к работе.

Тема 3. Виды петель. Условные обозначения петель (2ч)

Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Определение количества петель и ниток. Виды петель. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком, воздушные петли.

Практические работы

1. Изготовление образцов вязания крючком.

Тема 4. Вязание круглого полотна. Вязание квадратного полотна (2ч.)

Последовательность выполнения. Замыкание круга. Принцип вязания треугольного, квадратного пятиугольного полотна. Изготовление игрушек.

Практические работы

1. Изготовление простых изделий в технике вязания.

8 Модуль «Робототехника»

Модуль включает в себя содержание, касающееся изучения видов и конструкций

роботов и освоения навыков моделирования, конструирования, программирования (управления) и изготовления движущихся моделей роботов.

Тема 1. Что такое робот. (2ч)

Тема 2. Передовые направления в робототехнике (2ч)

Раздел 9. Технология ведения дома (4ч)

Тема.1 Оформление интерьера комнатными растениями (2ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.

Практическая работа

4. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Тема 2. Выбор комнатных растений. Уход за растениями (2ч)

Комнатные растения. Уход за растениями (пересадка, полив, подкормка)

Практическая работа

5. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Раздел 10. Электротехника (2ч)

Тема 1. Электроосветительные приборы (1ч)

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

Тема 2. Электронагревательные приборы (1ч)

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройства и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике.

Практическая работа

6. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Творческие проекты (6ч)

1. Изготовление изделий декоративно – прикладного искусства для украшения интерьера.

2. Оформление интерьера декоративными растениями.

3. Изготовление ажурного воротника.

4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

5. Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.

8 класс

Тема 1. Физиология питания. Расчет калорийности блюд (1ч)

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

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.

2. Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из птицы (1ч).

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

Практические работы

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

Тема 3. Блюда национальной кухни (1ч)

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

Тема 4. Сервировка стола к обеду (1ч)

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

Практические работы

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

Тема 5. Заготовка продуктов (4 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Раздел 2. Моделирование и конструирование

Тема 1. История костюма (1ч)

Одежда и её функции. Национальный костюм. Силуэт. Основные направления современной моды.

Тема 2. Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. (1ч)

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Практическая работа

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Тема 3. Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практическая работа

1. Построение основы чертежа 1:4 по своим меркам.

Тема 4. Построение чертежа основы одношовного рукава

Последовательность построения основы базисной сетки чертежа рукава в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практическая работа

1. Построение основы чертежа рукава в масштабе 1:4 по своим меркам.

2. Построение основы чертежа рукава в натуральную величину.

Тема 5. Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.

Новые приемы моделирования. Перемещение основной нагрудной вытачки. Моделирование плечевого изделия. Моделирование втачного одношовного рукава. Как работать с выкройками из журналов.

Тема 6. Технология изготовления блузки с втачными рукавами. (1ч)

Процесс изготовления блузки. Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткани.

3. Модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование»

Тема 1. Знакомство с 3-D моделированием (2ч.)

Включает в себя содержание, посвященное изучению основ трехмерного моделирования, макетирования и прототипирования, освоению навыков создания, анимации и визуализации 3D-моделей с использованием программного обеспечения графических редакторов, навыков изготовления и модернизации прототипов и макетов с использованием технологического оборудования.

РАЗДЕЛ 4. Рукоделие (8 ч)

Тема 1. Валяние шерсти (5ч)

История валяния. Основные виды валяния шерсти. Разновидности шерсти и их применение. Мокрое валяние. Материалы и инструменты для валяния. Раскладывание шерсти. Приготовление мыльного раствора. Валяние полотна. Прополаскивание и сушка. Фелтинг.

Практические работы

1. Аксессуары из цветов

2. Сувенир «Новогодняя елка»

3. Оформление шарфа в технике фелтинга

4. Оформление швейного изделия в технике фелтинга

Тема 2. Оформление интерьера детской комнаты (3ч)

Понятие интерьера. Цвет в интерьере. Художественный войлок в интерьере. Игольчатая техника или нетканый гобелен. Нуновойлок.

Практическая работа

1. Изготовление декоративного панно «Снегири»

2. Изготовление декоративного панно «Зимняя сказка»

РАЗДЕЛ 5. Технологии ведения дома (5 ч)

Тема 1. Семейное хозяйство. Бюджет семьи. Потребительский кредит (1 ч)

Семья. Потребности семьи. Благополучие. Совокупный доход семьи. Бюджет. Расходы. Дефицитный, сбалансированный, избыточный бюджет. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Потребительский кредит, плюсы и минусы.

Практическая работа

1. Расчет бюджета своей семьи

Тема 3. Как правильно распорядится свободными средствами.(1ч)

Банковский вклад (депозит). Виды вкладов. Выбор банка.

Тема 4. Семейное дело (1ч)

Семейное дело. Основные направления семейного бизнеса. Предпринимательство. Бизнес-план.

Практическая работа

1. Составление бизнес-плана

МОДУЛЬ 6. «Робототехника»

Модуль включает в себя содержание, касающееся изучения видов и конструкций роботов и освоения навыков моделирования, конструирования, программирования (управления) и изготовления движущихся моделей роботов.

Тема 1. Что такое робот. (1ч)

Тема 2. Программа для управления роботом (1ч)

РАЗДЕЛ 7. Профессиональное самоопределение.

Тема 1. Основы выбора профессии (1ч)

Выбор будущей профессии. Формы обучения. Уровни профессионального образования. Учреждения профессионального образования.

Практическая работа

1. Выбор направления дальнейшего образования.

Тема 2. Классификация профессий (1ч)

Понятия профессии, специальности. Определение сферы интересов.

Тема 3. Требования к качествам личности при выборе профессии (1ч)

Темперамент. Характер.

Практическая работа

1. Определение темперамента

Тема 4. Профессиональная пригодность (1ч)

Жизненный план. Профессиональный план. Основные этапы становления профессионального плана. Карьера.

Творческие проекты (4 ч)

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

Тематическое планирование

№ Темы п/п	Название раздела/ темы	Кол –во часов	Контрольные(КР) и лабораторные (ЛР)
5 класс			
1	Вводный урок	2	
2	Основы рационального питания	2	
3	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда	2	
4	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни	4	
5	Сервировка стола к завтраку. Этикет	2	
6	Приготовление бутербродов и горячих напитков	2	
7	Приготовление блюд из яиц	2	
8	Овощи в питании человека. Приготовление блюд из сырых овощей.	2	
9	Приготовление блюд из вареных овощей	2	
10	Заготовка продуктов	2	
11	Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани	4	
12	Швейная машина. Устройство бытовой швейной машины и работа на ней.	4	
13	Устройство, подбор и установка машинной иглы	2	
14	Ручные работы. Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку	2	
15	Основные правила влажно-тепловой обработки	2	
16	Конструирование и моделирование рабочей	2	

	одежды. Мерки.		
17	Построение основы чертежа фартука. Моделирование фартука	4	
18	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука	2	
19	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса фартука	2	
20	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса фартука	2	
21	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.	4	
22	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.	2	
23	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.	2	
24	Вышивание. Технология выполнения простейших швов	4	
25	Цвет. Композиция на основе контрастов. Узловой батик.	4	
26	Тематика проектных работ. Выбор темы	2	
27	Сбор и обработка необходимой информации	2	
28	Выполнение творческого проекта и защита проекта.	4	
Всего	70 часов		
6 класс			
1	Вводное занятие. Физиология питания	2	
2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
3	Молоко. Блюда из молока	2	
4	Кисломолочные продукты и блюда из них	2	
5	Рыба. Блюда из рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы	2	
6	Сервировка стола	2	
7	Приготовление обеда в походных условиях	2	
8	Заготовка продуктов	2	
9	Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства	2	
10	История швейной машины. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной	4	
11	Модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование»	4	
12	Из истории одежды. Конструирование юбок	2	
13	Построение чертежа и моделирование основы	4	

	прямой юбки. Оформление выкройки.		
14	Технология изготовления юбок. Подготовка ткани к раскрою	2	
15	Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия	2	
16	Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	2	
17	Обработка вытачек и складок. Соединение деталей юбки и обработка срезов	2	
18	Обработка застежки. Обработка верхнего среза юбки	4	
19	Обработка низа юбки. Окончательная отделка изделия.	2	
20	Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутов	4	
21	Роспись тканей. Орнамент	2	
22	8 Модуль «Робототехника»	4	
23	Уборка жилища по-научному. Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей.	2	
24	Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплатки.	2	
25	Эксплуатация бытовых электротехнических приборов	2	
26	Выбор темы. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края	2	
27	Сбор необходимой информации по выбранной теме. Постановка цели и задач	2	
28	Планирование и разработка идей	2	
29	Организация выполнения проекта. Защита проекта	2	
всего	70 часов		
7класс			
1	Понятие о микроорганизмах	2	
2	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста	2	
3	Приготовление бездрожжевого теста	2	
4	Приготовление дрожжевого теста	2	
5	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши.	2	
6	Приготовление холодных десертов	2	
7	Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола	2	
8	Консервирование плодов и ягод	2	
9	Химические волокна. Свойства волокон.	2	
10	Модуль «3D-моделирование, прототипирование	4	

	и макетирование»		
11	Общие сведения о соединении деталей в изделии. Образование челночного стежка.	2	
12	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	
13	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	
14	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	
15	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	
16	Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом	2	
17	Подготовка деталей кроя блузки к пошиву.	4	
18	Проведение первой примерки	2	
19	Обработка горловины блузки	2	
20	Обработка низа рукавов. Обработка боковых срезов.	2	
21	Обработка низа блузки. Окончательная отделка изделия	2	
22	Влажно -тепловая обработка изделия	2	
23	Вязание крючком. Инструменты и приспособления для вязания крючком	2	
24	Виды петель. Условные обозначения петель	2	
25	Вязание круглого полотна. Вязание квадратного полотна	2	
26	Модуль «Робототехника»	4	
27	Оформление интерьера комнатными растениями	2	
28	Выбор комнатных растений. Уход за растениями	2	
29	Электроосветительные приборы.	2	
30	Выбор темы. Поиск идей решения поставленной задачи	2	
31	Выполнение творческого проекта и защита проекта. Защита проекта	4	
Всего	70часов		
8 класс			
1	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1	
2	Блюда из птицы	1	
3	Блюда национальной кухни	1	
4	Сервировка стола к обеду	1	
5	Заготовка продуктов	1	
6	История костюма	1	
7	Снятие мерок для построения чертежа основы	1	

	плечевого изделия с втачным рукавом.		
8	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1	
9	Построение чертежа основы одношовного рукава	1	
10	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	1	
11	Технология изготовления блузки с втачными рукавами.	1	
12	Модуль «3D-моделирование, прототипирование и макетирование»	2	
13	Валяние шерсти	6	
14	Оформление интерьера детской комнаты	1	
15	Семейное хозяйство	1	
16	Бюджет семьи. Потребительский кредит	1	
17	Как правильно распорядится свободными средствами.	1	
18	Семейное дело	1	
19	8 Модуль «Робототехника»	2	
20	Основы выбора профессии	1	
21	Классификация профессий	1	
22	Требования к качествам личности при выборе	1	
23	Профессиональная пригодность	1	
24	Выбор темы.	1	
25	Сбор необходимой информации по выбранной теме. Постановка цели и задач	1	
26	Планирование и разработка идей	1	
27	Организация выполнения проекта. Защита проекта	1	
Всего	35 часов		