

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Управление образования Артемовского городского округа  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 9»

Уральское ГУ банка России г. Екатеринбург Свердловская область, Артемовский район, п.  
Буланаш, ул. Комсомольская, 21, тел. 5-57-47,  
e-mail:schola9@yandex.ru

---

УТВЕРЖДАЮ

И.О. директора МБОУ "СОШ №9"

А.А. Ларионова

"31" августа 2021 г.

Приложение к основной  
образовательной программе  
основного общего образования  
МБОУ «СОШ № 9»,  
(в редакции от 31.08.2021 г)

**Рабочая программа  
учебного предмета**

**«Технология»**

**основное общее образование  
на основе ФГОС ООО**

**5-8 класс**

**(базовый уровень)**

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

***Личностные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:***

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;
- формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
- планирование и регуляция своей деятельности;
- подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования по технологии**  
**в познавательной сфере:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техно сфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование

- учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
  - формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов; владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
  - овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

**в трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

### **в мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно - трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

### **в эстетической сфере:**

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

### **в коммуникативной сфере:**

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;

- определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;
- интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
- овладение устной и письменной речью;
- построение монологических контекстных высказываний;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

**в физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Предметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования по технологии**

***Предметные результаты изучения по "Технология" должны отражать:***

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Регулятивные УУД** Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

**Обучающийся сможет:**

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему; выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определённой проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

**Обучающийся сможет:**

- определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);

- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определённого класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

***Обучающийся сможет:***

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и при необходимости исправлять ошибки самостоятельно.

Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения.

***Обучающийся сможет:***

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;

- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определённым критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности.

***Обучающийся сможет:***

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приёмы регуляции психофизиологических/эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

**Познавательные УУД**

Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

***Обучающийся сможет:***

- подбирать слова, соподчинённые ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;

- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений; строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- излагать полученную информацию, интерпретируя её в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления);
- объяснять, детализируя или обобщая;
- объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные /наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

***Обучающийся сможет:***

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа её решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое и наоборот;

- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

### **Смысловое чтение.**

#### ***Обучающийся сможет:***

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный — учебный, научно-популярный, информационный, текст nonfiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

#### ***Обучающийся сможет:***

- определять своё отношение к природной среде; анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать своё отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

#### ***Обучающийся сможет:***

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;

- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### **Коммуникативные УУД**

Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение.

#### ***Обучающийся сможет:***

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определённую роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты, гипотезы, аксиомы, теории; определять свои действия и действия партнёра, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

#### ***Обучающийся сможет:***

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развёрнутый план собственной деятельности;

- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

Формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ.  
**Обучающийся сможет:**

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учётом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

### Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс (68 часов)

#### **Тема 1. Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта.

##### ***Практические работы***

Организация рабочего места. Определение потребностей. Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

***Варианты объектов труда.***

Рабочее место в учебной мастерской. Дизайн-анализ изделия. Краткая формулировка цели и задач проекта.

## **Раздел 1. Кулинария (14ч.)**

### **Тема 2. Санитария и гигиена (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. 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 безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

### **Тема 3. Физиология 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.

#### ***Практические работы***

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

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

### **Тема 4. Бутерброды, горячие напитки (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 обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

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

#### ***Практические работы***

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### ***Примерный перечень блюд***

Бутерброд со сливочным маслом и сыром.

Закрытый бутерброд с сыром или мясом.

Сэндвичи из филе жареной курицы с огурцом.

Бутерброд с мясными продуктами.

## **Тема 5. Блюда из яиц (2ч.)**

### ***Основные теоретические сведения***

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

### ***Практические работы***

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Приготовление блюда из яиц.

### ***Примерный перечень блюд***

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

Яичница глазунья. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

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

## **Тема 6. Блюда из овощей. Приготовление блюд из свежих 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. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

### ***Механическая обработка овощей***

Санитарные условия механической обработки овощей.

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

### ***Приготовление блюд из свежих овощей***

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

### ***Практические работы***

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

### ***Примерный перечень блюд***

Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

Салат из редьки с огурцами и сметаной.

## **Тема 7. Блюда из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей (2ч.)**

### ***Основные теоретические сведения***

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

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

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

#### ***Практические работы***

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

#### ***Примерный перечень блюд***

Салат из отварной свеклы с изюмом. Винегрет зимний постный. Картофель отварной с маслом и зеленью. Картофель, сваренный в молоке. Картофель, сваренный на пару.

### **Тема 8. Сервировка стола. Этикет (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

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

#### ***Практические работы***

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

## **Раздел 2. Технология домашнего хозяйства. (2ч.)**

### **Тема 9. Интерьер кухни, столовой (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

#### ***Практические работы***

Выполнение эскиза интерьера кухни.

Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

## **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (34ч.)**

### **Тема 10. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.

#### ***Практические работы***

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение направления долевой нити в ткани.

### **Тема 11. Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Плотняное 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***

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца полотняного переплетения.

## **Тема 12. Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина (2ч.)**

### ***Основные теоретические сведения***

Классификация швейных машин швейного производства по назначению. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов.

Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

### ***Практические работы***

Знакомство с устройством швейной машины.

## **Тема 13. Подготовка швейной машины к работе (2ч.)**

### ***Основные теоретические сведения***

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

### ***Практические работы***

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

## **Тема 14. Элементы машиноведения. Машинные швы (2ч.)**

### ***Основные теоретические сведения***

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

### ***Практические работы***

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

## **Тема 15. Конструирование швейных изделий (2ч.)**

### ***Основные теоретические сведения***

Виды фартуков.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

### ***Практические работы***

Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

## **Тема 16. Моделирование швейных изделий (2ч.)**

### ***Основные теоретические сведения***

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Фартуки в национальном костюме.

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

### ***Практические работы***

Моделирование фартука выбранного фасона.

### **Тема 17. Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

#### ***Практическая работа***

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

### **Тема 18. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

#### ***Практические работы***

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

### **Тема 19. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка деталей кроя к обработке (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

#### ***Практические работы***

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

### **Тема 20. Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

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

#### ***Практические работы***

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

### **Тема 21. Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

#### ***Практические работы***

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

### **Тема 22. Технология изготовления швейных изделий. Обработка накладных карманов (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.

#### ***Практические работы***

Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

### **Тема 23. Технология изготовления швейных изделий. Соединение карманов с фартуком (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Сборка изделия. Выполнение закрепок на швейной машине.

#### ***Практические работы***

Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

#### **Тема 24. Технология изготовления швейных изделий. Обработка верхнего среза фартука (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Обработка деталей пояса. Соединение пояса с верхней частью фартука.

##### ***Практические работы***

Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

#### **Тема 25. Технология изготовления швейных изделий. Обработка боковых и нижней сторон фартука (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

##### ***Практические работы***

Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

#### **Тема 26. Технология изготовления швейных изделий.**

##### **Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

##### ***Практические работы***

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

### **Раздел 4. Художественные ремесла (10ч.)**

#### **Тема 27. Декоративно-прикладное искусство (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

##### ***Практические работы***

Изготовление сувениров к праздникам.

#### **Тема 28. Декоративно-прикладное искусство. Узелковый батик (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани. Особенности построения композиции в узелковом батике. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

##### ***Практические работы***

Оформление футболки узелковым батиком.

#### **Тема 29. Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья.

##### ***Практические работы***

Зарисовка природных мотивов. Выполнение эскизов орнаментов

**Тема 30. Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов (2ч.)**

***Основные теоретические сведения***

Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

***Практические работы***

Обработка краев изделия. Выполнение простых ручных вышивальных швов.

**Тема 31. Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру (2ч.)**

***Основные теоретические сведения***

Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление готового изделия. Уход за вышитыми изделиями.

***Практические работы***

Обработка краев изделия. Выполнение простых ручных вышивальных швов.

**Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (6ч.)**

**Тема 32. Исследовательская и созидательная деятельность. Определение проблемы. Выбор вариантов (2ч.)**

***Основные теоретические сведения***

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

***Практические работы***

Разработка вариантов

**Тема 33. Оформление проектов. Технологическая карта. (2ч.)**

***Основные теоретические сведения***

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

***Практические работы***

Разработка технологической карты.

**Тема 34. Презентация проектов. Итоговое занятие. (2ч.)**

***Основные теоретические сведения***

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

***Практические работы***

Разработка технологической карты. Защита творческих проектов.

***Примерные темы проектов:***

Кукла из лоскутков. Игольница. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой. Швейные изделия.

**6 класс (68 часов )**

**Тема 1. Вводное занятие. Санитария и гигиена(2 ч.)**

***Основные теоретические сведения***

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

#### ***Практические работы***

Организация рабочего места. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

#### ***Варианты объектов труда.***

Рабочее место в учебной мастерской.

## **Раздел 1. Кулинария (16ч.)**

### **Тема 2. Физиология питания. Сервировка стола к обеду. Этикет. (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

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

#### ***Практическая работа***

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Приготовление блюд для обеденного стола.

### **Тема 3. Заправочные супы(2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

#### ***Практические работы***

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек.

Приготовление заправочного супа.

### **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд и бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

#### ***Практические работы***

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

#### ***Примерный перечень блюд***

Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом. Пшеничная каша с тыквой. Овсяная каша.

Рисовая каша с маслом. Гарнир из макаронных изделий к мясу.

### **Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

#### ***Практические работы***

Приготовление молочной каши и молочного супа.

#### ***Примерный перечень блюд***

Суп молочный рисовый. Молочная лапша. Манная каша. Каша из овсяных хлопьев «геркулес». Сырники со сметаной. Запеканка творожная.

### **Тема 6. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

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

#### ***Практические работы***

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

#### ***Примерный перечень блюд***

Треска отварная с картофелем. Лещ вареный цельный. Суп рыбный. Вареные креветки.

### **Тема 7. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи готовых блюд к столу. Блюда из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, 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.

#### ***Практические работы***

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

#### ***Примерный перечень блюд***

Камбала, жаренная во фритюре. Караси, жаренные со сметаной. Котлеты из судака, шуки, хека, минтая и др. Салат из крабов или кальмаров. Сельдь с овощами.

### **Тема 8. Заготовка продуктов (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых 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***

Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты с клюквой.

### **Тема 9. 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.

## **Раздел 2. Технология домашнего хозяйства (2ч.)**

### **Тема 10. Интерьер жилого дома (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

#### ***Практические работы***

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

## **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (34ч.)**

### **Тема 11. Элементы материаловедения. Текстильные материалы (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

#### ***Практические работы***

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

### **Тема 12. Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения.(2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

#### ***Практические работы***

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

### **Тема 13. Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

#### ***Практические работы***

Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

### **Тема 14. Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной. (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

#### ***Практические работы***

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

### **Тема 15. Конструирование и моделирование швейных изделий. Требования к одежде.**

#### **Снятие мерок. (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

#### ***Практические работы***

Снятие мерок и запись результатов измерений.

### **Тема 16. Построение чертежа основы юбки. (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже.

#### ***Практические работы***

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

### **Тема 17. Моделирование юбок. Оформление выкроек (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Способы моделирования прямых, конических и клиньевых юбок. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму

#### ***Практическая работа***

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки. Расчет количества ткани.

#### **Тема 18. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом.

#### ***Практическая работа***

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Подготовка ткани к раскрою.

#### **Тема 19. Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия. (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

#### ***Практические работы***

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях

Раскрой изделия.

#### **Тема 20. Подготовка деталей кроя к обработке. (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

#### ***Практические работы***

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

#### **Тема 21. Примерка изделия. Дефекты посадки. (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

#### ***Практические работы***

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

#### **Тема 22. Обработка вытачек и складок. (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Правила выполнения технологических операций:

Обработка деталей кроя

Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия

#### ***Практические работы***

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.

#### **Тема 23. Соединение деталей юбки и обработка срезов. (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Правила выполнения технологических операций.

Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом. Технология обработки боковых срезов.

#### ***Практические работы***

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обметывание швов. Влажно-тепловая обработка изделия.

#### **Тема 24. Обработка застёжки. (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей края. Обработка застёжек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

##### ***Практические работы***

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

#### **Тема 25. Обработка верхнего среза юбки. (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей края. Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

##### ***Практические работы***

Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

#### **Тема 26. Обработка нижнего среза юбки. (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей края. Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

##### ***Практические работы***

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

#### **Тема 27. Окончательная отделка юбки. (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей края. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

##### ***Практические работы***

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

### **Раздел 4. Художественные ремесла (10ч.)**

#### **Тема 28. Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

##### ***Практические работы***

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

### **Тема 29. Лоскутное шитье. Материалы и приспособления. (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты и приспособления. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента.

#### ***Практические работы***

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

### **Тема 30. Лоскутное шитье. Технология изготовления изделий из лоскута (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

#### ***Практические работы***

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема 31. Вышивка. Счетные швы (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.

#### ***Практические работы***

Выполнение образца вышивки в технике крест.

### **Тема 32. Вышивка. Технология выполнения вышивки. (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

#### ***Практические работы***

Выполнение вышивки крестом.

## **Раздел 5. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (4ч.)**

### **Тема 33. Определение проблемы. Выбор вариантов (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

#### ***Практические работы***

Проработка вариантов.

### **Тема 34. Оформление проектов. Презентация и защита (2ч.)**

#### ***Основные теоретические сведения***

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

#### ***Практические работы***

Разработка вариантов. Оформление проектов Защита творческих проектов.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

***Варианты творческих проектов:***

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

**7 класс (68 часов)**

**Раздел 1. Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч).**

**Тема 1. Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность (2ч).**

***Основные теоретические сведения***

Определение и формулировка проблемы. Разработка вариантов решения проблемы.

Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

***Практические работы:***

Изготовление изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника.

**Раздел 2. Кулинария (14ч).**

**Тема 2. Физиология питания (2ч).**

***Основные теоретические сведения***

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на

пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм

человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу.

Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

**Тема 3 . Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста (2ч).**

***Основные теоретические сведения***

Виды теста. Просеивание муки. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии.

Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из

них. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Технология приготовления пресного

слоеного теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы

определения готовности.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:***

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

**Тема 4. Виды изделий из песочного теста (2ч).**

***Основные теоретические сведения***

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц

на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного

теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование

песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др.

Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение

готовности).

***Практические работы:***

Выпечка изделий из песочного теста.

#### **Тема 5 . Изделия из жидкого теста (2ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

##### ***Практические работы:***

Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста. Выпечка блинов.

#### **Тема 6. Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. (2ч.)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Особенности приготовления пресного теста. Виды пельменей в зависимости от рецептуры теста, состава начинки, способа приготовления, формы и размера. Способы формования пельменей. Приспособления для лепки вареников и способы защипывания краёв. Приготовление пельменей и варианты подачи к столу.

Особенности приготовления лапши в домашних условиях.

##### ***Практические работы:***

Приготовление пельменей, вареников. Приготовление домашней лапши.

#### **Тема 7. Сладкие блюда, десерты и напитки (2ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

##### ***Практические работы***

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд и напитков.

#### **Тема 8. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

##### ***Практические работы***

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник.

### **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства. (4ч).**

#### **Тема 9. Комнатные растения в интерьере (2ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

#### ***Практические работы***

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

#### **Тема 10. Эстетика и экология жилища (2ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

#### ***Практические работы***

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### **Раздел 4. Электротехника (2ч.)**

#### **Тема 11. Освещение жилого помещения. (2ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

#### ***Практические работы***

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

### **Раздел 5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32ч).**

#### **Тема 12. Конструирование швейных изделий (2ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

#### ***Практические работы***

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

#### **Тема 13. Моделирование швейных изделий (2ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### ***Практические работы***

Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки.

#### **Тема 14 - 27 Технология изготовления швейных изделий (28ч).**

***Основные теоретические сведения.*** Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

***Практические работы.*** Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов, горловины и застёжки проектного изделия, боковых срезов, нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

### **Раздел 5. Художественные ремёсла (14ч).**

#### **Тема 28. Вязание крючком. Инструменты и материалы (2ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком.

##### ***Практические работы***

Изготовление образцов вязания крючком.

#### **Тема 29. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком (2ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Раппорт узора и его запись.

##### ***Практические работы***

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

### **Тема 30. Технология выполнения различных петель (2ч).**

#### ***Основные теоретические сведения***

Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель.

#### ***Практические работы***

Изготовление образцов вязания крючком.

### **Тема 31. Способы набора петель (2ч).**

#### ***Основные теоретические сведения***

Набор петель крючком.

#### ***Практические работы***

Изготовление образцов вязания крючком.

### **Тема 32-33 Вязание крючком по кругу. Вязание полотна (4ч).**

#### ***Основные теоретические сведения***

Вязание по кругу. Вязание изделий из мотивов. Вязание полотна.

#### ***Практические работы***

Изготовление образцов вязания крючком.

### **Тема 34. Вязание крючком по схеме (2ч).**

#### ***Основные теоретические сведения***

Работа с журналами мод.

#### ***Практические работы***

Изготовление образцов вязания крючком.

## **8 класс (34 часа)**

### **Тема 1. Вводное занятие. Санитария и гигиена (1ч).**

#### ***Основные теоретические сведения***

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

#### ***Практические работы***

Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

## **Раздел 1. Кулинария (8ч).**

### **Тема 2. Блюда из мяса (1ч).**

#### ***Основные теоретические сведения***

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

#### ***Практические работы***

Определение качества мяса органолептическими методами. Определение качества мяса лабораторными методами. Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Тема 3. Технология приготовления мясных блюд (1ч).**

#### ***Основные теоретические сведения***

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

#### ***Практические работы***

Определение качества мяса органолептическими методами. Определение качества мяса лабораторными методами. Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных блюд.

#### **Тема 4. Гарниры и соусы (1ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам

##### ***Практические работы***

Подбор гарниров к мясным блюдам. Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных блюд.

#### **Тема 5. Требования к качеству готовых блюд (1ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

##### ***Практические работы***

Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных блюд.

#### **Тема 6. Блюда из птицы (1ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами. Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

##### ***Практические работы***

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

#### **Тема 7. Сервировка стола (1 ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

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

##### ***Практические работы***

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

#### **Тема 8. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (1ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

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

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.

##### ***Практические работы***

Первичная обработка яблок или груш для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сиропа. Стерилизация и укупорка банок с компотом. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

#### **Тема 9. Условия и сроки хранения продуктов (1ч).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

##### ***Практические работы***

Чтение штрихового кода.

### **Раздел 2. Художественные ремёсла (8ч).**

#### **Тема 10 - 17. Вязание на спицах (8ч)**

##### ***Основные теоретические сведения***

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

##### ***Практические работы***

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

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

### **Раздел 3. Технологии ведения дома (8ч).**

#### **Тема 18 – 23. Бюджет семьи ( 6 ч).**

***Основные теоретические сведения.*** Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

***Практические работы.*** Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

## **Тема 24 – 25. Ремонт помещений (2ч).**

### ***Основные теоретические сведения***

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

### ***Практические работы***

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера.

Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам.

Подготовка буклета о профессиях.

## **Раздел 4. Современное производство и профессиональное самоопределение (5ч).**

### **Тема 26 –30. Профессиональное самоопределение.**

***Основные теоретические сведения.*** Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

***Практические работы.*** Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

## Раздел 5. Электротехника (4ч).

### **Тема 31. Применение электрической энергии (1ч).**

#### ***Основные теоретические сведения***

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению.

#### ***Практическая работа***

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

### **Тема 32. Бытовые электроприборы (1ч).**

***Основные теоретические сведения*** Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников

#### ***Практическая работа***

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

### **Тема 33. Характеристика ламп. Пути экономии электроэнергии. (1ч).**

#### ***Основные теоретические сведения***

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Пути экономии электрической энергии.

#### ***Практическая работа***

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

### **Тема 34. Влияние электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.**

***(1ч) Основные теоретические сведения.*** Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

## Тематическое планирование

	Раздел	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
1	Исследовательская и созидательная деятельность	2		2	
2	Кулинария	14	16	14	8
3	Технологии домашнего хозяйства	2	2	4	8
4	Электротехника			2	4
5	Создание изделий из текстильных материалов	34	34	32	
6	Художественные ремёсла	10	10	14	8
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	6	4		

8	Современное производство и профессиональное самоопределение				5
9	Санитария и гигиена		2		1
	<b>Итого:</b>	<b>68 часов</b>	<b>68 часов</b>	<b>68 часов</b>	<b>34 часа</b>

### Тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	<b><u>Вводное занятие</u></b>	
2	Исследовательская и созидательная деятельность	2
	<b><u>1. Кулинария</u></b>	<b>14</b>
3	Санитария и гигиена на кухне.	1
4	Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.	1
5	Физиология питания.	1
6	<i>Пр. работа № 1</i> Правила составления меню.	1
7	Бутерброды и горячие напитки.	1
8	<i>Пр. работа №2</i> Приготовление бутербродов и горячих напитков.	1
9	Блюда из яиц.	1
10	<i>Пр. работа №3</i> Приготовление блюд из яиц.	1
11	Блюда из овощей.	1
12	<i>Пр. работа №4</i> Приготовление блюд из свежих овощей.	1
13	Блюда из овощей.	1
14	<i>Пр. работа №5</i> Приготовление блюд из варёных овощей.	1
15	Сервировка стола. Этикет.	1
16	<i>Пр. работа №6</i> Сервировка стола к завтраку.	1
	<b><u>2. Технологии ведения дома.</u></b>	<b>2</b>
17	Интерьер кухни, столовой.	1
18	<i>Пр. работа №7</i> Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.	1
	<b><u>3. Создание изделий из текстильных материалов.</u></b>	<b>34</b>
	<b><u>3.1. Элементы материаловедения</u></b>	<b>4</b>
19	Текстильные материалы.	1
20	<i>Пр. работа №8</i> Определение направления долевой нити в ткани	1
21	Свойства текстильных материалов.	1

22	<i>Пр. работа №9</i> Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	1
	<b>3.2. Элементы машиноведения</b>	<b>6</b>
23	Бытовая универсальная швейная машина.	1
24	<i>Пр. работа №10</i> Упражнения в шитье на швейной машине.	1
25	Подготовка швейной машины к работе.	1
26	<i>Пр. работа №11</i> Намотка нити на шпульку. Заправка швейной машины.	1
27	Машинные швы.	1
28	<i>Пр. работа №12</i> Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.	1
	<b>3.3. Конструирование и моделирование швейных изделий</b>	<b>4</b>
29	Конструирование швейных изделий.	1
30	<i>Пр. работа №13</i> Снятие мерок и запись результатов измерений.	1
31	Моделирование швейных изделий.	1
32	<i>Пр. работа №14</i> Моделирование фартука выбранного фасона.	1
	<b>3.4. Технология изготовления швейных изделий</b>	<b>20</b>
33	Ручные работы.	1
34	<i>Пр. работа №15</i> Выполнение ручных стежков, строчек, швов.	1
35	Раскрой фартука.	1
36	<i>Пр. работа №16</i> Раскладка выкройки фартука на ткани, раскрой ткани.	1
37	Подготовка деталей кроя к обработке.	1
38	<i>Пр. работа №17</i> Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	1
39	Обработка бретелей.	1
40	<i>Пр. работа № 18</i> Обработка деталей кроя.	1
41	Обработка нагрудника.	1
42	<i>Пр. работа № 19</i> Соединение деталей изделия машинными швами.	1
43	Обработка накладных карманов.	1
44	<i>Пр. работа №20</i> Обработка деталей кроя. Влажно-тепловая обработка изделия.	1
45	Соединение карманов с фартуком.	1
46	<i>Пр. работа №21</i> Соединение деталей изделия машинными швами.	1
47	Обработка верхнего среза фартука.	1
48	<i>Пр. работа №22</i> Обработка деталей кроя.	1
49	Обработка боковых и нижней сторон фартука.	1
50	<i>Пр. работа №23</i> Обработка деталей кроя. Влажно-тепловая обработка изделия.	1

51	Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия. <i>Пр. работа №24</i> Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	1
52		1
<b><u>4. Художественные ремёсла.</u></b>		<b>10</b>
53	Декоративно-прикладное искусство.	1
54	<i>Пр. работа №25</i> Изготовление сувениров к праздникам.	1
55	Узелковый батик.	1
56	<i>Пр. работа №26</i> Оформление футболки узелковым батиком.	1
57	Вышивка, основы композиции.	1
58	<i>Пр. работа №27</i> Выполнение эскизов орнаментов.	1
59	Технология выполнения ручных вышивальных швов.	1
60	<i>Пр. работа №28</i> Выполнение простых ручных вышивальных швов.	1
61	Выполнение вышивки по контуру.	1
62	<i>Пр. работа №29</i> Выполнение простых ручных вышивальных швов.	1
<b><u>6. Технологии творческой и опытнической деятельности.</u></b>		<b>6</b>
63	Исследовательская и созидательная деятельность. Определение проблемы. Выбор вариантов. <i>Пр. работа №30</i> Разработка вариантов.	1
64		1
65	Оформление проектов. Технологическая карта	1
66	<i>Пр. работа № 31</i> Разработка технологической карты.	1
67	Презентация проектов. Итоговое занятие.	1
68	<i>Пр. работа №32</i> Защита творческих проектов.	1
<b>Итого: 68 часов</b>		

### Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	<b><u>Вводное занятие.</u></b>	<b>2</b>
2	Санитария и гигиена	
<b><u>1. Кулинария.</u></b>		<b>16</b>
3	Физиология питания.	1
4	Сервировка стола. Этикет.	1
5	Заправочные супы.	1
6	<i>Пр. работа №1</i> Приготовление заправочного супа.	1

7	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
8	<i>Пр. работа №2</i> Приготовление гарнира из макаронных изделий	1
9	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1
10	<i>Пр. работа №3</i> Приготовление блюд из творога.	1
11	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.	1
12	<i>Пр. работа №4</i> Приготовление блюда из рыбы и морепродуктов.	1
13	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1
14	<i>Пр. работа №5</i> Приготовление блюд из морепродуктов.	1
15	Заготовка продуктов.	1
16	<i>Пр. работа №6</i> Квашение капусты.	1
17	Приготовление обеда в походных условиях.	1
18	<i>Пр. работа №7</i> Расчет количества и состава продуктов для похода.	1
<b><u>2. Технологии домашнего хозяйства.</u></b>		<b>2</b>
19	Интерьер жилого дома.	1
20	<i>Пр. работа №8</i> Изготовление макета оформления окон.	1
<b><u>3. Создание изделий из текстильных материалов.</u></b>		<b>34</b>
<b>3.1. Элементы материаловедения.</b>		<b>4</b>
21	Текстильные материалы.	1
22	<i>Пр. работа №9</i> Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.	1
23	Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения.	1
24	<i>Пр. работа №10</i> Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.	1
<b>3.2. Элементы машиноведения.</b>		<b>4</b>
25	Регуляторы швейной машины.	1
26	<i>Пр. работа №11</i> Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.	1
27	Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной.	1
28	<i>Пр. работа №12</i> Выполнение зигзагообразной строчки. Чистка и смазка швейной машины.	1
<b>3.3. Конструирование и моделирование швейных изделий.</b>		<b>6</b>
29	Требования к одежде. Снятие мерок.	1
30	<i>Пр. работа № 13</i> Снятие мерок и запись результатов измерений.	1
31	Построение чертежа основы юбки.	1
32	<i>Пр. работа №14</i> Построение основы чертежа юбки.	1
33	Моделирование юбок. Оформление выкроек.	1

34	<i>Пр. работа № 15</i> Моделирование юбки выбранного фасона.	1
	<b>3.4. Технология изготовления швейных изделий.</b>	<b>20</b>
35	Подготовка ткани к раскрою.	1
36	<i>Пр. работа №16</i> Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	1
37	Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия.	1
38	<i>Пр. работа №17</i> Раскладка выкроек и раскрой.	1
39	Подготовка деталей кроя к обработке.	1
40	<i>Пр. работа №18</i> Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	1
41	Примерка изделия. Дефекты посадки.	1
42	<i>Пр. работа №19</i> Проведение примерки, исправление дефектов.	1
43	Обработка вытачек и складок.	1
44	<i>Пр. работа № 20</i> Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.	1
45	Соединение деталей юбки и обработка срезов.	1
46	<i>Пр. работа №21</i> Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	1
47	Обработка застёжки.	1
48	<i>Пр. работа №22</i> Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.	1
49	Обработка верхнего среза юбки.	1
50	<i>Пр. работа №23</i> Обработка верхнего среза притачным поясом.	1
51	Обработка нижнего среза юбки.	1
52	<i>Пр. работа №24</i> Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.	1
53	Окончательная отделка юбки.	1
54	<i>Пр. работа №25</i> Влажно-тепловая обработка изделия.	1
	<b><u>4. Художественные ремёсла.</u></b>	<b>10</b>
55	Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов	1
56	ДПИ. <i>Пр. работа № 26</i> Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.	1
	<b>4.1. Лоскутное шитьё.</b>	<b>4</b>
57	Материалы и приспособления.	1
58	<i>Пр. работа №27</i> Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.	1
59	Технология изготовления изделий из лоскута.	1
60	<i>Пр. работа №28</i> Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.	1

	<b>4.2. Вышивка.</b> Счетные швы.	<b>4</b>
61	<i>Пр. работа №29</i> Выполнение образца вышивки в технике крест.	1
62		1
	Технология выполнения вышивки.	
63	<i>Пр. работа №30</i> выполнение вышивки крестом.	1
64		1
	<b><u>5. Технологии творческой и опытнической деятельности.</u></b>	<b>4</b>
65	Определение проблемы. Выбор вариантов.	1
66	<i>Пр. работа №31</i> Проработка вариантов.	1
67	Оформление проектов, презентация и защита.	1
68	<i>Пр. работа №32</i> Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.	1
	<b>Итого: 68 часов</b>	

### Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Тема	Кол-во часов
	<b><u>1. Технологии творческой и опытнической деятельности.</u></b>	<b>2</b>
1	Вводное занятие	1
2	Исследовательская и созидательная деятельность.	1
	<b><u>2. Кулинария.</u></b>	<b>14</b>
3	Физиология питания.	1
4	Первая помощь при пищевых отравлениях.	1
	<b><u>2.1. Виды теста и выпечки.</u></b>	<b>8</b>
5	Изделия из жидкого теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	1
6	<i>Пр. работа №1</i> Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	1
7	Виды изделий из песочного теста.	1
8	<i>Пр. работа №2</i> Выпечка изделий из песочного теста.	1
9	Изделия из жидкого теста.	1
10	<i>Пр. работа №3</i> Выпечка изделий из жидкого теста.	1
11	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши.	1
12	<i>Пр. работа №4</i> Приготовление пельменей, вареников.	1
	<b><u>2.2. Сладкие блюда, десерты и напитки.</u></b>	<b>4</b>
13	Сладости, десерты, напитки.	1

14	<i>Пр. работа №5</i> Приготовление и украшение десертных блюд.	1
15	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
16	<i>Пр. работа №6</i> Сервировка сладкого стола.	1
<b><u>3. Технологии домашнего хозяйства.</u></b>		<b>4</b>
17	Комнатные растения в интерьере.	1
18	<i>Пр. работа №7</i> Эскиз интерьера с комнатными растениями.	1
19	Эстетика и экология жилища.	1
20	<i>Пр. работа №8</i> Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.	1
<b><u>3. Электротехника.</u></b>		<b>2</b>
21	Освещение жилого помещения.	1
22	<i>Пр. работа №9</i> Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».	1
<b><u>4. Создание изделий из текстильных материалов.</u></b>		<b>32</b>
<b><u>4.1. Конструирование и моделирование швейных изделий.</u></b>		<b>4</b>
23	Конструирование швейных изделий.	1
24	<i>Пр. работа №10</i> Снятие мерок, построение основы чертежа.	1
25	Моделирование швейных изделий.	1
26	<i>Пр. работа № 11</i> Моделирование изделия выбранного фасона.	1
<b><u>4.2. Технология изготовления швейных изделий.</u></b>		<b>28</b>
27	Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроёным рукавом.	1
28	<i>Пр. работа №12</i> Критерии качества кроя. Правила безопасной работы.	1
29	Подготовка ткани к раскрою.	1
30	<i>Пр. работа №13</i> Подготовка ткани к раскрою.	1
31	Раскладка выкройки плечевого изделия на ткани.	1
32	<i>Пр. работа №14</i> Раскрой плечевого изделия.	1
33	Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.	1
34	<i>Пр. работа №15</i> Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	1
35	Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов.	1
36	<i>Пр. работа №16</i> Проведение примерки, устранение дефектов.	1
37	Последовательность изготовления плечевой одежды.	1
38	<i>Пр. работа №17</i> Дублирование деталей клеевой прокладкой.	1
39	Обработка плечевых срезов, притачивание кулиски.	1
40	<i>Пр. работа №18</i> Обработка плечевых срезов.	1
41	Возможные дефекты плечевых изделий.	1

42	<i>Пр. работа №19</i> Стачивание деталей и исправление дефектов.	1
43	Основные ручные и машинные операции.	1
44	<i>Пр. работа №20</i> Обработка отдельных деталей проектного изделия	1
45	Обработка деталей кроя.	1
46	<i>Пр. работа №21</i> Обработка деталей кроя по технологическим картам.	1
47	Обработка деталей кроя.	1
48	<i>Пр. работа №22</i> Обработка деталей кроя по технологическим картам.	1
49	Обработка деталей кроя.	1
50	<i>Пр. работа №23</i> Обработка нижнего среза изделия.	1
51	Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	1
52	<i>Пр. работа №24</i> Выполнение отделочных работ.	1
53	Окончательная отделка готового изделия.	1
54	<i>Пр. работа №25</i> Контроль и оценка качества.	1
<b><u>5. Художественные ремёсла.</u></b>		<b>14</b>
<b>5.1. Вязание крючком.</b>		
55	Инструменты и материалы.	1
56	<i>Пр. работа № 26</i> Изготовление образцов вязания крючком.	1
57	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	1
58	<i>Пр. работа №27</i> Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.	1
59	Технология выполнения различных петель.	1
60	<i>Пр. работа №28</i> Изготовление образцов вязания крючком.	1
61	Способы набора петель.	1
62	<i>Пр. работа №29</i> Изготовление образцов вязания крючком.	1
63	Вязание крючком по кругу.	1
64	<i>Пр. работа №30</i> Изготовление образцов вязания крючком.	1
65	Вязание полотна.	1
66	<i>Пр. работа №31</i> Изготовление образцов вязания крючком.	1
67	Вязание крючком по схеме.	1
68	<i>Пр. работа №32</i> Изготовление образцов вязания крючком.	1
<b>Итого: 68 часов</b>		

### Тематическое планирование 8 класс

	<b>Тема</b>	
--	-------------	--

№ п/п		Кол-во часов
1	<b><u>Вводное занятие</u></b> Санитария и гигиена.	1
	<b><u>1. Кулинария</u></b>	8
2	Блюда из мяса.	1
3	<i>Пр. работа №1</i> Технология приготовления мясных блюд.	1
4	<i>Пр. работа №2</i> Гарниры и соусы.	1
5	Требования к качеству готовых блюд.	1
6	<i>Пр. работа №3</i> Блюда из птицы.	1
7	<i>Пр. работа №4</i> Сервировка стола.	1
8	Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов.	1
9	Условия и сроки хранения продуктов.	1
	<b><u>2. Художественные ремёсла.</u></b>	8
	<b>Вязание на спицах.</b>	
10	Материалы и инструменты для вязания. Характеристика нитей.	1
11	<i>Пр. работа №5</i> Набор петель. Выполнение простых петель различными способами.	1
12	Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.	1
13	<i>Пр. работа №6</i> убавление, прибавление и закрывание петель.	1
14	<i>Пр. работа №7</i> Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.	1
15	<i>Пр. работа №8</i> Приёмы вязания на двух и пяти спицах.	1
16	<i>Пр. работа №9</i> Вязание нитками разных цветов.	1
17	<i>Пр. работа №10</i> Технология выполнения простых вязаных изделий.	1
	<b><u>3. Технологии ведения дома.</u></b>	8
	<b>3.1. Бюджет семьи.</b>	6
18	Семья, как экономическая ячейка общества. Потребности семьи.	1
19	Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета.	1
20	<i>Пр. работа №11</i> Минимизация расходов в бюджете семьи. Сбережения.	1

21	Оценка возможностей предпринимательской деятельности. Личный бюджет.	1
22	Права потребителя и их защита.	1
23	<i>Пр. работа №12</i> Информация о товарах. Символы, этикетки, штрих - код.	1
	<b>3.2. Ремонт помещений.</b>	<b>2</b>
24	Технологии ремонтных работ.	1
25	<i>Пр. работа №13</i> Строительные профессии.	1
	<b><u>4. Современное производство и профессиональное определение.</u></b>	<b>5</b>
26	Сферы производства и разделение труда.	1
27	Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.	1
28	Профессии лёгкой и пищевой промышленности.	1
29	Профессиональное образование и карьера.	1
30	Здоровье и выбор профессии.	1
	<b><u>4. Электротехнические работы.</u></b>	<b>4</b>
31	Применение электрической энергии.	1
32	<i>Пр. работа № 14</i> Безопасные приёмы работы с бытовым электрооборудованием.	1
33	Характеристика ламп. Пути экономии электрической энергии.	1
34	Влияние электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.	1
	<b>Итого: 34 часа</b>	

С учетом рабочей программы воспитания МБОУ «СОШ№9» (модуль «Школьный урок») **воспитательный потенциал урока** реализуется через:

- **установление** доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- **побуждение** школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- **привлечение** внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на

уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

- **использование** воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;
- **применение** на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;
- **включение** в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
- **организация** шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;
- **инициирование и поддержка** исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

***Выбор тех или иных форм и способов воспитательной работы на уроке учитель определяет самостоятельно, в соответствии с целями и задачами урока.***