

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
« Школа № 59»
городского округа Самара**

Утверждаю

Директор МБОУ Школа № 59
г.о. Самара
Калачева О.Н

30.08.2017

Проверено:

Заместитель директора по
УВР Пантеровская Л.Д

30.08.2017

Рассмотрено:

на заседании МО учителей-
предметников,
реализующих ФГОС
Протокол № 1 от 30.08.2017

_____/_____/

**Рабочая программа
по технологии
5-8 класс
(адаптированная, интегрированная форма)**

Программа разработана
учителем истории
Шиндяпиной С.В

Самара, 2017 год

І.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основой адаптированной рабочей программы для обучающихся в интегрированной форме являются ФГОС ООО(утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от17.12.2010 №1897), ООП ООО МБОУ Школа №59 г.о.Самара, Программа для ОУ. Технология 5-8 .

О.А.Кожина ,М., Дрофа,2012. Программа ориентирована на УМК:

- О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. М., Дрофа, 2013.

- О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. М., Дрофа, 2014.

- О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. М., Дрофа, 2014.

- О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. М., Дрофа, 2014.

Рабочая программа составлена на основе содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования.

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня

Цели:

1.Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.

2.Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

3.Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

- формирование трудовой и технологической культуры школьника,
- формирование системы технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда,
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

Задачи преподавания технологии обучающимся с ЗПР максимально приближены к задачам, поставленным перед общеобразовательной школой, и учитывают специфические особенности учеников:

Процесс обучения школьников с ЗПР имеет коррекционно-развивающий характер, что выражается в использовании заданий направленных на коррекцию имеющихся у учащихся недостатков и опирается на субъективный опыт учащихся, связь изучаемого материала с реальной жизнью.

Отбор материала выполнен на основе принципа минимального числа вводимых специфических понятий, которые будут использоваться.

Учебный материал отобран таким образом, чтобы можно было объяснить на доступном для обучающихся уровне.

Ввиду психологических особенностей обучающихся с ЗПР, с целью усиления практической направленности обучения проводится коррекционная работа, которая включает следующие направления:

Коррекция отдельных сторон психической деятельности: коррекция-развитие памяти; коррекция-развитие внимания.

Развитие различных видов мышления: развитие наглядно-образного мышления; развитие словесно-логического мышления(умение видеть и устанавливать логические связи между предметами, явлениями и событиями).

Развитие основных мыслительных операций: развитие умения сравнивать, анализировать; развивать умения находить сходство и различие понятий; умение работать по словесной и письменной инструкциям, алгоритму; умение планировать деятельность.

Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы: развитие инициативности, стремления доводить начатое дело до конца; формирование умения преодолевать трудности; воспитание самостоятельности принятия решения; формирование адекватности чувств; формирование устойчивой и адекватной самооценки; формирование умения анализировать свою деятельность; воспитание правильного отношения к критике.

Коррекция-развитие речи: развитие фонематического восприятия; коррекция нарушений устной и письменной речи; коррекция монологической речи; коррекция диалогической речи; развитие лексико-грамматических средств языка.

Расширение представлений об окружающем мире и обогащение словаря.

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 272 учебных часов. В том числе в 5,6,7,8 классах по 68 часов, из расчёта 2 ч. в неделю.

II. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты:

У ученика будут сформированы

- познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности.
- установки, нормы и правила научной организации умственного и физического труда.
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- технико - технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

Ученик научится

Регулятивные УУД

- планировать процесс познавательной деятельности;
- ответственно относиться к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
- определять адекватные условия способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявлять нестандартный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельно выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий декоративно - прикладного искусства;
- виртуальному и натурному моделированию художественных и технологических процессов и объектов;

-аргументированно защищать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;

-выявлять потребности, проектировать и создавать объекты, имеющие потребительную или социальную значимость.

Познавательные УУД

- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;

- оценивать технологические свойства материалов и областей их применения;

-ориентироваться в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

-владеть алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

-распознавать виды инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

- методам чтения и способам графического представления технической и технологической информации;

- применять общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

- способам научной организации труда, формам деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

Коммуникативные УУД

- быть лидером и рядовым членом коллектива;

-формировать рабочую группу с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- выбирать знаковые системы и средства для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичной презентации и защите идей, вариантов изделия, выбранной технологии и др.;
- коллективному решению творческих задач;
- объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- бесконфликтному общению в коллективе.

Предметные результаты

5класс

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

6 класс

Ученик научится

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, яиц, рыбы и морепродуктов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасно;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели поясных швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

7класс

Ученик научится

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности;

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

8класс

Ученик научится

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы

выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите;
- рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи, составлять бюджет семьи, анализировать потребительские качества товаров и услуг;
- анализировать структуры предприятия легкой промышленности.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания:

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания:

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

-называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

-называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

-объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

-проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

-следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

-оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

-прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

-в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

-проводить оценку и испытание полученного продукта;

-проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

-описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

-анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

-проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

-проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Обучающиеся с ЗПР имеют право на прохождение текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации освоения АООП ООО ОВЗ в иных формах.

Специальные условия проведения *текущей, промежуточной и итоговой* (по итогам освоения АООП ООО ОВЗ) аттестации обучающихся с ЗПР включают:

- особую форму организации аттестации с учётом особых образовательных потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся с ЗПР;
- привычную обстановку в классе (присутствие своего учителя наличие привычных для обучающихся мнестических опор: наглядных схем, шаблонов общего хода выполнения заданий)
- присутствие в начале работы этапа общей организации деятельности; адаптивное инструктирование с учётом особых образовательных потребностей и индивидуальных трудностей обучающихся с ЗПР:
 - 1) упрощение формулировок по грамматическому и семантическому оформлению;
 - 2) упрощение многозвеньевой инструкции посредством деления её на короткие смысловые единицы, задающие поэтапность (пошаговость) выполнения задания;
 - 3) в дополнение письменной инструкции к заданию, при необходимости, она дополнительно прочитывается педагогом вслух в медленном темпе с чёткими смысловыми акцентами; при необходимости адаптивное инструктирование текста задания с учётом особых образовательных потребностей и индивидуальных трудностей обучающихся с ЗПР (чёткое отграничение одного задания от другого; упрощение формулировок задания по грамматическому и семантическому оформлению и др.);
- при необходимости предоставление дифференцированной помощи: стимулирующей (одобрение, эмоциональная поддержка),

организующей (привлечение внимания, концентрирование на выполнении работы, напоминание о необходимости самопроверки), направляющей (повторение и разъяснение инструкции к заданию);

- увеличение времени на выполнение заданий;
- возможность организации короткого перерыва (10-15 мин) при нарастании в поведении ребёнка проявлений утомления, истощения;
- недопустимыми являются негативные реакции со стороны педагога, создание ситуаций, приводящих к эмоциональному травмированию ребёнка.

III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

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 по теме «Физиология питания»

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

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 по теме « Санитария и гигиена»

1. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. 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 по теме « Планирование интерьера кухни»

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

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА

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 по теме «Сервировка стола».

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

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

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 по теме «Приготовление бутербродов»

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

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
7. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

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 по теме «Приготовление блюд из яиц»

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

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

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

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.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

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. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

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.

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 по теме «Приготовление блюд из сырых овощей», «Приготовление блюд из варёных овощей».

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

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

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства.

Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов,

ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы по теме «Заготовка продуктов».

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

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (8 ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.

Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. 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. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы по теме «Рукоделие. Художественные ремёсла»

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна.

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

Практические работы «Элементы материаловедения»

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

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы по теме «Элементы машиноведения»

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

Тема 4. РУЧНЫЕ РАБОТЫ

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 по теме «Ручные работы»

1. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и

принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы по теме «Конструирование и моделирование рабочей одежды»

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ

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

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.

Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. 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 по теме « Технология изготовления рабочей одежды»

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.

5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческие проекты

1. Изготовление подарка из текстильных материалов.

6 класс

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах.

Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека.

Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспрессметоды определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Основные теоретические сведения. Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.) Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Зквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы по теме «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшеничная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Основные теоретические сведения. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы по теме « Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

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

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность

речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках. Механическая обработка рыбы. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов. Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы по теме « Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.

4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

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

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ

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

Практическая работа по теме « Сервировка стола. Этикет»

1. Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ

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 по теме « Приготовление обеда в походных условиях»

1. «Расчет количества и состава продуктов для похода».

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы по теме «Заготовка продуктов»

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

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

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

Практические работы по теме «Элементы материаловедения»

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

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

Практические работы по теме «Элементы машиноведения»

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на

рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы по теме « Конструирование и моделирование поясных швейных изделий»

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

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя.

Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы по теме « Технология изготовления поясных швейных изделий»

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.

6. Стачивание деталей изделия.

7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно - прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции.

Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение

рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практические работы по теме «Рукоделие. Художественные ремёсла»

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 3. Технология ведения дома

Тема 1. УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта

одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Практические работы по теме « Уход за одеждой и обувью»

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электротехнические работы

Тема 1. БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы по теме « Бытовые электроприборы»

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты

1. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. **7 класс**

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

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 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

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

Практические работы по теме « Изделия из теста»

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

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТ

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

Практические работы по теме «Сладкие блюда и десерт»

1. Приготовление и художественное оформление сладких десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.

Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы по теме «Заготовка продуктов»

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

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

Практические работы по теме «Элементы материаловедения»

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной

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

Практические работы по теме « Элементы машиноведения»

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

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ

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

Практические работы по теме « Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом»

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и

исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы по теме « Технология изготовления плечевого изделия»

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

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

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ

Владение крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком.

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

Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы по теме « Рукоделие»

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы по теме «Рукоделие»

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технологии ведения дома

Тема 1. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА

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. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы по теме «Эстетика и экология жилища»

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы

Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы по теме « Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы»

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения

Творческие проекты

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

8 класс

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

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

Практические работы по теме «Физиология питания»

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

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

Изготовление папильоток.

Практические работы по теме «Блюда из птицы»

1. Первичная обработка птицы.

2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

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

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами.

Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы по теме «Сервировка стола»

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

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

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

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы по теме «Заготовка продуктов»

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.

3. Приготовление сиропа.

4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ

Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы по теме « Конструирование и моделирование поясного изделия»

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе 1 : 4 по своим меркам.

3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.

4. Моделирование юбки или брюк выбранного фасона.

5. Выбор художественного оформления.

6. Подготовка выкройки.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их

расположение. Технология об работки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, за стежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Обработка деталей края. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия.

Окончательная отделка изделия. Режимы влажно тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы по теме « Технология изготовления поясного изделия»

- 1.Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
- 2.Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
- 3.Прокладывание контурных и контрольных линий и то чек на деталях края.
- 4.Обработка деталей края.
- 5.Скалывание и сметывание деталей края.
- 6.Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
- 7.Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
- 8.Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка - брюки, шорты.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Художественная роспись ткани. «Холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика» (подрамник для ткани, кисти, стеклянный рейсфедер, ткань, краски, резерв). Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы по теме «Рукоделие»

- 1.Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
- 2.Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
- 3.Изготовление сувенира в технике «холодный батик».

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 3. Технологии ведения дома

Тема 1. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ

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.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно технических и ремонтно отделочных работ.

Практическая работа по теме «Ремонт помещений»

- 1.Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительного отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Тема 2. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ

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

Практические работы по теме « Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов»

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Раздел 4. Электротехнические работы

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы по теме « Электротехнические устройства»

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование

Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда.

Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы по теме « Сферы производства и разделение труда»

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Творческие проекты

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

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№	Раздел	Кол-во часов	Из них	
			проект./раб.	практич./раб.
1.	Кулинария	20		9
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38		10
3.	Творческие проекты	10	10	
	ИТОГО	68	10	19

6 класс

№	Раздел	Кол-во часов	Из них	
			проект./раб.	практич./раб.
1.	Кулинария	16		7
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38		16
3.	Технология ведения дома	2		1
4.	Электротехнические работы	2		1
5.	Творческие проекты	10	10	
	ИТОГО	68	10	25

7 класс

№	Раздел	Кол-во часов	Из них	
			проект./раб.	практич./раб
1.	Кулинария	16		5
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36		17
3.	Технологии ведения дома	4		2
4.	Электротехнические работы	2		1
5.	Творческие проекты	10	10	
	ИТОГО	68	10	25

8 класс

№	Раздел	Кол-во часов	Из них	
			проект./раб.	практич./раб.
1.	Кулинария .	14		5
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	32		17
3.	Технологии ведения дома.	8		3
4.	Электротехнические работы	2		1
5.	Современное производство и профессиональное образование .	6		3
6.	Творческие проекты	6	6	
	ИТОГО	68	6	29

V. КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6 класс

№	Раздел, тема урока	Планируемые сроки проведения
Кулинария (16 ч.)		
1.	Физиология питания	1неделя
2.	Физиология питания	1неделя
3.	Молоко. Блюда из молока.	2неделя
4.	<i>Практическая работа по теме «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»</i>	2неделя
5.	Кисломолочные продукты и блюда из них.	3неделя
6.	<i>Практическая работа по теме «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»</i>	3неделя
7.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	4неделя
8.	<i>Практическая работа по теме « Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий».</i>	4неделя
9.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	5неделя
10.	<i>Практическая работа по теме « Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря».</i>	5неделя
11.	Сервировка стола. Этикет	6неделя
12.	<i>Практическая работа по теме « Сервировка стола. Этикет»</i>	6неделя
13.	Приготовление обеда в походных условиях.	7неделя
14.	<i>Практическая работа по теме « Приготовление обеда в походных условиях»</i>	7неделя
15.	Заготовка продуктов.	8неделя
16.	<i>Практическая работа по теме « Заготовка продуктов»</i>	8неделя
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч.)		
17.	Элементы материаловедения.	9 неделя
18.	<i>Практическая работа по теме «Элементы материаловедения»</i>	9 неделя
19.	Элементы машиноведения. История швейной машины.	10 неделя
20.	Регуляторы швейной машины.	10 неделя
21.	Уход за швейной машиной.	11неделя
22.	<i>Практическая работа по теме «Элементы машиноведения».</i>	11неделя
23.	Конструирование и моделирование швейных изделий. Из истории одежды.	12неделя
24.	Конструирование юбок.	12неделя

25.	<i>Практическая работа по теме « Конструирование и моделирование поясных швейных изделий».</i>	13неделя
26.	<i>Практическая работа по теме « Конструирование и моделирование поясных швейных изделий».</i>	13неделя
27.	<i>Практическая работа по теме « Конструирование и моделирование поясных швейных изделий».</i>	14неделя
28.	Оформление выкройки	14неделя
29.	Подготовка выкройки к раскрою.	15неделя
30.	<i>Практическая работа по теме « Технология изготовления поясных швейных изделий».</i>	15неделя
31.	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою.	16неделя
32.	<i>Практическая работа по теме « Технология изготовления поясных швейных изделий».</i>	16неделя
33.	Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	17неделя
34.	Подготовка деталей кроя к обработке. Первая примерка. Дефекты посадки.	17неделя
35.	<i>Практическая работа по теме « Технология изготовления поясных швейных изделий».</i>	18неделя
36.	Соединение деталей юбки и обработка срезов.	18неделя
37.	<i>Практическая работа по теме « Технология изготовления поясных швейных изделий».</i>	19неделя
38.	Обработка застёжки.	19неделя
39.	<i>Практическая работа по теме « Технология изготовления поясных швейных изделий».</i>	20неделя
40.	Обработка верхнего среза юбки.	20неделя
41.	<i>Практическая работа по теме « Технология изготовления поясных швейных изделий».</i>	21неделя
42.	Обработка низа юбки.	21неделя
43.	<i>Практическая работа по теме « Технология изготовления поясных швейных изделий».</i>	22неделя
44.	Окончательная отделка изделия.	22неделя
45.	Художественные ремесла. Лоскутное шитьё.	23неделя
46.	Лоскутное шитьё.	23неделя
47.	<i>Практическая работа по теме « Рукоделие. Художественные ремёсла».</i>	24неделя
48.	Роспись тканей.	24неделя
49.	Орнамент.	25неделя
50.	Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка.	25неделя
51.	Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка.	26неделя
52.	<i>Практическая работа по теме « Рукоделие. Художественные ремёсла».</i>	26неделя
53.	<i>Практическая работа по теме « Рукоделие».</i>	27неделя

	<i>Художественные ремёсла.</i>	
54.	<i>Практическая работа по теме « Рукоделие. Художественные ремёсла.</i>	27 неделя
Технология ведения дома (2 ч.)		
55.	Уборка жилища. Уход за одеждой и обувью	28 неделя
56.	<i>Практическая работа по теме « Уход за одеждой и обувью».</i>	28 неделя
Электротехнические работы (2 ч.)		
57.	Бытовые электроприборы.	29 неделя
58.	<i>Практическая работа по теме « Бытовые электроприборы».</i>	29 неделя
Творческие проекты (10 ч.)		
59.	Проект «Подарок своими руками». Изделие из лоскута: комплект на кухню»	30 неделя
60.	Проект «Подарок своими руками». Изделие из лоскута: комплект на кухню»	30 неделя
61.	Проект «Подарок своими руками». Изделие из лоскута: комплект на кухню»	31 неделя
62.	Проект «Подарок своими руками». Изделие из лоскута: комплект на кухню»	31 неделя
63.	Проект «Подарок своими руками». Изделие из лоскута: комплект на кухню»	32 неделя
64.	Проект «Подарок своими руками». Изделие из лоскута: комплект на кухню»	32 неделя
65.	Проект «Подарок своими руками». Изделие из лоскута: комплект на кухню»	33 неделя
66.	Проект «Подарок своими руками». Изделие из лоскута: комплект на кухню»	33 неделя
67.	Проект «Подарок своими руками». Изделие из лоскута: комплект на кухню»	34 неделя
68.	Проект «Подарок своими руками». Изделие из лоскута: комплект на кухню»	34 неделя

7 класс

№	Раздел, тема урока	Планируемые сроки проведения
Кулинария (16 ч.)		
1.	Физиология питания.	1 неделя
2.	Физиология питания.	1 неделя
3.	Изделия из теста. Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	2 неделя

4.	Приготовление бездрожжевого теста.	2неделя
5.	Приготовление бездрожжевого теста.	3неделя
6.	Приготовление дрожжевого теста.	3неделя
7.	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши.	4неделя
8.	<i>Практические работы по теме « Изделия из теста»</i>	4неделя
9.	<i>Практические работы по теме « Изделия из теста»</i>	5неделя
10.	<i>Практические работы по теме « Изделия из теста»</i>	5неделя
11.	Сладкие блюда и десерты. Приготовление холодных десертов.	6неделя
12.	Приготовление горячих сладких блюд.	6неделя
13.	Сервировка десертного стола.	7неделя
14.	<i>Практическая работа по теме «Сладкие блюда и десерт».</i>	7неделя
15.	Заготовка продуктов.	8неделя
16.	<i>Практическая работа по теме « Заготовка продуктов».</i>	8неделя
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч.)		
17.	Элементы материаловедения.	9 неделя
18.	<i>Практическая работа по теме «Элементы материаловедения».</i>	9 неделя
19.	Элементы машиноведения.	10 неделя
20.	<i>Практическая работа по теме « Элементы машиноведения».</i>	10 неделя
21.	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	11неделя
22.	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	11неделя
23.	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	12неделя
24.	<i>Практическая работа по теме « Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».</i>	12неделя
25.	<i>Практическая работа по теме « Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».</i>	13неделя
26.	<i>Практическая работа по теме « Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».</i>	13неделя
27.	<i>Практическая работа по теме « Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».</i>	14неделя
28.	<i>Практическая работа по теме « Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».</i>	14неделя
29.	Технология изготовления швейных изделий.	15неделя

30.	<i>Практическая работа по теме «Технология изготовления плечевого изделия».</i>	15неделя
31.	<i>Практическая работа по теме «Технология изготовления плечевого изделия».</i>	16неделя
32.	<i>Практическая работа по теме «Технология изготовления плечевого изделия».</i>	16неделя
33.	<i>Практическая работа по теме «Технология изготовления плечевого изделия».</i>	17неделя
34.	Проведение примерки, исправление дефектов.	17неделя
35.	<i>Практическая работа по теме «Технология изготовления плечевого изделия».</i>	18неделя
36.	Влажно - тепловая обработка изделия.	18неделя
37.	Технология обработки застёжки плечевого изделия с притачным подбортом.	19неделя
38.	Технология обработки застёжки плечевого изделия с притачным подбортом.	19неделя
39.	Изготовление шорт.	20неделя
40.	Изготовление шорт.	20неделя
41.	Изготовление шорт на притачном поясе.	21неделя
42.	Изготовление шорт на притачном поясе.	21неделя
43.	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания.	22неделя
44.	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	22неделя
45.	Виды петель. Раппорт узора и его запись.	23неделя
46.	<i>Практическая работа по теме «Рукоделие».</i>	23неделя
47.	<i>Практическая работа по теме «Рукоделие».</i>	24неделя
48.	<i>Практическая работа по теме «Рукоделие».</i>	24неделя
49.	Плетение макраме. Виды узлов. Технология плетения.	25неделя
50.	Плетение макраме. Виды узлов. Технология плетения.	25неделя
51.	<i>Практическая работа по теме «Рукоделие».</i>	26неделя
52.	<i>Практическая работа по теме «Рукоделие».</i>	26неделя
Технологии ведения дома (4 ч.)		
53.	Комнатные растения в интерьере.	27 неделя
54.	Уход за растениями.	27 неделя
55.	<i>Практическая работа по теме «Эстетика и экология жилища».</i>	28 неделя
56.	<i>Практическая работа по теме «Эстетика и экология жилища».</i>	28 неделя
Электротехнические работы (2 ч.)		
57.	Электроосветительные приборы.	29 неделя
58.	<i>Практическая работа по теме</i>	29 неделя

	<i>«Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы».</i>	
Творческие проекты		
59.	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.	30 неделя
60.	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.	30 неделя
61.	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.	31 неделя
62.	Оформление интерьера декоративными растениями.	31 неделя
63.	Изготовление ажурного воротника.	32 неделя
64.	Изготовление ажурного воротника.	32 неделя
65.	Изготовление ажурного воротника.	33 неделя
66.	Изготовление ажурного воротника.	33 неделя
67.	Организация и проведение праздника.	34 неделя
68.	Организация и проведение праздника.	34 неделя