

Приложение к образовательной программе основного общего образования, утвержденной приказом директора №25-ОД от 01.07.2015 г., приказом №25-ОД от 30.06.2016 г. «О внесении изменений в ООП ООО»

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2 имени лётчика, дважды Героя Советского Союза Г.А.Речкалова» п. Бобровский

Рабочая программа по предмету «Технология»

5-8 классы

5 класс

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- 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;
- 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;
- 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 обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- 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 правильности 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 учащимися предмета «Технология» в основной школе:
в познавательной сфере:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры 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, овладение 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;

- овладение 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 учётом 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;
- 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.

2. Содержание программы 5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания (1 ч)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология

приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

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

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина (4 ч)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с

соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

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».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

3. Тематическое планирование

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов	Основное содержание	Виды учебной деятельности	Контроль
Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)					
1	Интерьер кухни, столовой	2	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.</p> <p>Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни.</p> <p>Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой).</p> <p>Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни.</p> <p>Использование современных материалов в отделке кухни.</p> <p>Декоративное оформление.</p> <p>Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.</p>	<p>Разработать план размещения оборудования на кухне-столовой.</p> <p>Проектирование кухни с помощью ПК.</p>	Практическая работа
Раздел 2. «Электротехника» (2 ч)					
2	Бытовые электроприборы	2	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p>	<p>Изучить потребности в бытовых электроприборах на кухне.</p> <p>Изучить безопасные приёмы работы с бытовыми электроприборами.</p> <p>Изучить правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>	Фронтальный опрос, тестирование
Раздел 3. «Кулинария» (14 ч)					
3	Санитария и гигиена на кухне	1	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.</p> <p>Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды.</p> <p>Уход за поверхностью стен и пола.</p> <p>Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.</p> <p>Безопасные приёмы работы на кухне.</p> <p>Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром</p>	<p>Подготовить посуду и инвентарь к приготовлению пищи.</p>	Контроль за действиями.

			или кипятком.		
4	Физиология питания	1	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.	Составить индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.	Практическая работа.
5	Бутерброды и горячие напитки	2	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.	Приготовить и оформить бутерброды. Приготовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдать правила безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.	Практическая работа в группах
6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.	Приготовить и оформить блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.	Практическая работа в группах
7	Блюда из овощей и фруктов	4	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.	Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определить содержание нитратов в овощах. Приготовить и оформить блюда из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд.	Практическая работа в группах, фронтальный опрос.

			<p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.</p> <p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <p>Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>	Оценка качества.	
8	Блюда из яиц	2	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания.</p> <p>Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.</p>	<p>Определить свежесть яиц.</p> <p>Приготовить блюда из яиц.</p> <p>Дегустация блюд.</p> <p>Оценка качества.</p>	Практическая работа в группах
9	Приготовление завтрака. Сервировка стола к	2	<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности</p>	<p>Разработать меню завтрака.</p> <p>Приготовить завтрак.</p>	Контроль за действиями

	завтраку		сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Сервировать стол к завтраку. Складывание салфеток.	
Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)					
10	Свойства текстильных материалов	4	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.	Определить направления долевой нити в ткани. Определить лицевую и изнаночную стороны в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучить свойства тканей из хлопка и льна.	Лабораторно-практическая работа, тестирование
11	Конструирование швейных изделий	4	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.	Изготовить выкройку для образцов ручных и машинных работ. Снять мерки и изготовить выкройку проектного изделия. Подготовить выкройку проектного изделия к раскрою.	Практическая работа
12	Швейная машина	4	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек,	Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправить швейную машину нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследовать работу регулирующих механизмов швейной машины. Выполнить прямую и зигзагообразную строчки с изменением длины стежка.	Практическая работа, фронтальный опрос

			регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.	Упражнение в выполнении закрепок.	
13	Технология изготовления швейных изделий	10	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.</p> <p>Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).</p> <p>Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).</p>	<p>Раскладка выкроек на ткани. Раскроить швейное изделие. Изготовить образцы ручных и машинных работ. Провести влажно-тепловые работы. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану.</p>	Практическая работа

			Профессии закройщик, портной.		
Раздел 5. «Художественные ремёсла» (8 ч)					
14	Декоративно-прикладное искусство	2	<p>Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.</p> <p>Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p>	<p>Экскурсия в краеведческий музей (школьный музей). Изучить лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.</p> <p>Зарисовать и сфотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.</p>	Отчет
15	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.</p> <p>Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета.</p> <p>Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.</p>	<p>Зарисовать природные мотивы с натуры, их стилизация.</p> <p>Создать графическую композицию, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.</p>	Практическая работа
16	Лоскутное шитьё	4	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов.</p> <p>Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.</p> <p>Инструменты и приспособления.</p> <p>Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).</p> <p>Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.</p>	<p>Изготовить образцы лоскутных узоров.</p> <p>Изготовить проектное изделие в технике лоскутного шитья.</p>	Практическая работа
Раздел 6. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)					

17	Исследовательская и созидательная деятельность	20	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта</p>	<p>Творческие проекты по разделам: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Составить портфолио и разработать электронную презентацию. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.</p>	Практическая работа, презентация
	Резерв	2			
	Итого	70			

Варианты творческих проектов

- «Планирование кухни - столовой»,
- «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»,
- «Столовое бельё»,
- «Фартук для работы на кухне»,
- «Наряд для завтрака»,
- «Лоскутное изделие для кухни-столовой»,
- «Лоскутная мозаика» и др.

6 класс

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты

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

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

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

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

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

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, аппликация, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел 1. Кулинария (12 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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 экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (2 ч)

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)).

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 изобыкновенного 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. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши

(предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом.

Способы удаления сыворотки.

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

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
2. Запеканка творожная.
3. Ленивые вареники.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 ч)

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

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

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Овсяная каша.
3. Рисовая каша с маслом.
4. Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека.

Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические 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, пражение, жарение во фритюре, 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, сухой) и льезона.

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

1. Суп рыбный.
2. Рыба, запеченная с овощами под майонезом.
3. Салат из крабов или кальмаров.
4. Сельдь под шубой.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола.

Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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 мари-нады).

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

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

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

Практические работы

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

Раздел 2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения.

Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

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 (6 ч)

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиньевой 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. Способы моделирования конических и клинневых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

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 (18 ч)

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

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

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
1. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
 1. Обработка деталей кроя.
 2. Скалывание и сметывание деталей кроя.
 3. Проведение примерки, исправление дефектов.
 1. Стачивание деталей изделия.
 2. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (10 ч)

Основные теоретические сведения

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.

Аппликация из фетра. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности аппликации: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для аппликации. Подбор тканей, лоскута, лент, тесьмы.

Приемы выполнения аппликации. Изделия из фетра в технике аппликация.

Практические работы

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

Раздел 3.Технология ведения дома (2 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.

Раздел 4.Электротехнические работы (2 ч)

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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 (10 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
 1. Изготовление сувенира.
 2. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
 3. Изготовление изделия в технике аппликация из фетра.

3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6

КЛАСС

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов	Основное содержание, формы организации	Виды учебной деятельности	Контроль
<u>ВВЕДЕНИЕ 2 ч</u>					
1.	Вводное занятие	2	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.	Изучение правил ТБ. Освоение применения приемов ТБ на практике	Фронтальный опрос
<u>КУЛИНАРИЯ 12 ч</u>					
<i>Физиология питания. 2 часа</i>					
2.	Сервировка стола к обеду и ужину.	2	Понятие о микроорганизмах их полезное и вредное влияние на продукты. Составление меню на обед и ужин. Оказание первой помощи при отравлениях. Эстетическое оформление готовых блюд и правила поведения за столом. Правила этикета. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов Соблюдение правил поведения за столом. Выполнение сервировки стола	Тестирование. Практическая работа
<i>Технология приготовления пищи. 10 часов</i>					
3.	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Правила ТБ при кулинарных работах.	2	Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при отравлениях. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Ленивые вареники.	Соблюдение правил ТБ на кухне и оказание первой помощи. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление блюда из творога. Работа в группе. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. Работа в группе.	Практическая работа

4.	Блюда из круп, бобовых изделий.	2	Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, рисовой, овсяной и др.) Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий.	Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Приготовление гречневой каши. Работа в группе.	Практическая работа
5.	Блюда из макаронных изделий.	2	Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу	Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.	Практическая работа
6.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы.	Освоение безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе. Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций. Приготовление салата с крабовыми палочками, с морской капустой.	Практическая работа
7.	Заготовка продуктов.	2	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение).	Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Работа в группе.	Практическая работа

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ 40ч*Элементы материаловедения 2 часа*

8.	Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть).	2	Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Дефекты тканей. Свойства тканей (механические, физические, технологические, эксплуатационные)	Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований	Практическая работа
-----------	---	---	---	---	---------------------

Элементы машиноведения 4 часа

9.	История швейной машины. Устройство машинной иглы.	2	Действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину.	Поиск информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции бытовой швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения. Определение регулирования в швейной машине длины стежка, ширины зигзага. Замена иглы в швейной машине.	Практическая работа
10.	Уход за швейной машиной. ТБ работы на швейной машине.	2	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Техническая характеристика и устройство бытовой швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	Изучение правил ТБ. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Чистка и смазка швейной машины. Выбор смазочных материалов, Выполнение безопасных приемов труда.	Практическая работа

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий 6 часов

11.	История появления юбки. Стил в одежде.	2	Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки. Стил в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде.	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4.	Практическая работа
12.	Построение и оформление чертежа поясного изделия	2	Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор числа клиньев в клинневой юбке или модели конической юбки.	Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 1 в натуральную величину по своим меркам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.	Практическая работа
13.	Моделирование поясных изделий	2	Способы моделирования конических и клинневых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.).	Выполнение эскизных зарисовок юбки. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование юбки. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.	Практическая работа

Технология изготовления поясных швейных изделий 18 часов

14.	Конструкция машинных швов, технологическая последовательность выполнения швов.	2	Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины, шва от	Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов.	Практическая работа
------------	---	---	--	---	---------------------

			свойств материала, от модели изделия.		
15.	Раскрой поясного изделия.	2	Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани.	<p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани.</p>	Практическая работа
16.	Изготовление швейного изделия. Копировальные стежки (силки).	2	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (вытачек)	Перевод контурных и контрольных линий выкройки напарные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.	Практическая работа
17.	Изготовление швейного изделия. Подготовка к первой примерке.	2	Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре).	Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов.	Практическая работа
18.	Виды застежек швейных изделий, их технологические особенности	2	Варианты обработки застежки тесьмой-молнией.	Стачивание деталей. Выполнение обработки застежки тесьмой-молнией. Выполнение безопасных приемов труда.	Практическая работа
19.	Виды застежек швейных изделий, их технологические особенности.	2	Обработка застежки тесьмой-молнией	Завершение обработки застежки тесьмой-молнией.	Практическая работа
20.	Технологии обработки верхнего среза поясных изделий	2	Обработка пояса. Соединение пояса с юбкой	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.	Практическая работа
21.	Изготовление швейного изделия	2	Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.	Выравнивание низа изделия, варианты обработки нижнего среза поясного изделия.	Практическая работа

22.	Окончательная обработка швейного изделия	2	Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль качества готового изделия.	Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.	Практическая работа
<i>Рукоделие. Художественные ремесла. 10 часов</i>					
23.	Лоскутное шитье, как один из видов художественных ремесел.	2	<i>Лоскутное шитье.</i> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.	Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов для лоскутного шитья.	Практическая работа
24.	Материалы для лоскутной пластики.	2	Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента.	Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава	Практическая работа
25.	Аппликация, как вид лоскутной пластики.	2	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	Практическая работа
26.	Аппликация. Использование отходов производства.	2	Новая жизнь старым вещам. Использование лоскута.	Изготовление изделия в технике аппликации.	Практическая работа
27.	Оформление работы	2	Окончательная отделка изделия. Оформление работы.	Обсуждение наиболее удачных работ.	Практическая работа
<u>ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 2ч</u>					
28.	Уход за одеждой и обувью.	2	Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатами, аппликацией. Чистка кожаной обуви. Влажная уборка дома.	Ремонт одежды. Удаление пятен с одежды	Практическая работа

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА 2ч

29.	Бытовые электроприборы.	2	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 электроэнергии в быту. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов.	Фронтальный опрос. Тестирование
------------	--------------------------------	---	--	---	------------------------------------

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ 10 ч

30.	Понятие о творческом проекте по технологии	2	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов). Варианты творческих проектов: «Приготовление обеда для всей семьи», «Новая юбка из старых джинсов», «История одежды», «Лоскутная мозаика» и др.	Выбор посильной и необходимой работы; Аргументированная защита своего выбора; Разработка и выполнение эскизов и подбор материалов для выполнения изделия. Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.	Практическая работа
31.	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений,	2	Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	Изучение и использование необходимой литературы; Подбор всего необходимого для воплощения идеи. Составление технологической последовательности выполнения проекта	Практическая работа
32.	Изготовление проектной работы.	2	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	Конструирование и моделирование, выполнение намеченных работ	Практическая работа
33.	Оформление отчета о проделанной работе	2	Завершение изготовление изделия, оформление работы	Оформление пояснительной записки и презентации	Практическая работа

34.	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Оценка выполненной работы и защита ее	Практическая работа Защита проекта
35.	Резерв	2			
	ИТОГО	70			

Варианты творческих проектов

- «Приготовление обеда для всей семьи»
- «Новая юбка из старых джинсов»
- «История одежды»
- «Лоскутная мозаика» и др.

7 класс

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках

«Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

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

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в

выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

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

- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

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

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные

достоинства работ членов коллектива;

- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся **должны овладеть:**

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

2. Содержание программы 7 класс

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура 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 зачищивания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

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

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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).

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Настройка и уход за швейной машиной. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

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.

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

Практические работы

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 (16 ч)

Основные теоретические сведения

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

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 (10 ч)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

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

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4ч)

Тема 1. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

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. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

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

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ 2 ч)

Основные теоретические сведения

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.

Раздел 5. Творческие проекты (10 ч)

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.).

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ
ПЛАН**

7 КЛАСС (70 часов)

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов	Основное содержание	Виды учебной деятельности	Контроль
Раздел 1. Кулинария (16 ч)					
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)					
1	Понятие о микроорганизмах	2	Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Изучение состава экспресс-лаборатории для определения качества пищевых продуктов	Работа с учебником Текущий контроль
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)					

2	Изделия из пресного теста	2	<i>Пельмени и вареники</i>	Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста.	Практическая работа
3	Изделия из дрожжевого безопарного теста	2	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. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий путем внесения в тесто различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.).	Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой. Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов.	Практическая работа
4	Выпечка и оформление изделий из теста	2		Приготовление дрожжевого безопарного теста и начинок. Раскатка теста и формование	Практическая работа

5	Приготовление вареников	2	<p>Правила варкипельменей и вареников.</p> <p>Способы определения готовности.</p> <p>Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p><i>Блины, оладьи, блинчики</i></p> <p>Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые.</p> <p>Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. <i>Изделия из дрожжевого безопарного теста</i></p> <p>Виды дрожжевого теста. Рецептура дрожжевого безопарного теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортность муки.</p> <p>Определение качества дрожжей. Ароматические вещества, добавляемые в дрожжевое тесто. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста.</p> <p>Технология приготовления теста. Условия брожения. Зависимость продолжительности брожения от температуры, количества</p>	<p>изделий.</p> <p>Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Приготовление пресного слоеного теста.</p> <p>Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.</p> <p>Приготовление песочного теста.</p> <p>Выпечка изделий из песочного теста.</p> <p>Сервировка стола и дегустация готовых блюд.</p> <p>Составление рецептурного альбома блюд из теста</p>	Практическая работа
---	-------------------------	---	--	---	---------------------

дрожжей, соли, сахара, воды и др. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Разделка и расстойка теста. Способы защипывания пирожков.

Отделка сахарной пудрой, орехами, глазирование помадой, сахарным сиропом.

Смазка и выпечка изделий.

Ассортимент изделий из дрожжевого теста (булочки, ватрушки, сайки, пончики, пирожки, расстегаи, рулеты и др.). Особенности приготовления открытого и полуоткрытого пирога. Художественное оформление верхней части пирога. Фигурные изделия из теста.

Требования к качеству готовых изделий из дрожжевого теста. Подача к столу.

Изделия из пресного слоеного теста

Рецептура пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, кислоты, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Технология замешивания теста. Подготовка теста и масла к раскатке. Последовательная раскатка и складывание теста для получения слоистой структуры. Температура теста при раскатке. Значение строгого соблюдения технологии приготовления пресного слоеного теста. Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного

			<p>слоеного теста, способы определения готовности.</p> <p><i>Изделия из песочного теста</i></p> <p>Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста (температура теста, конечная толщина пласта). 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. Роль пищевой соды в ароматизированном песочном тесте. Формование печенья из ароматизированного песочного теста резцами, выемками, рифлеными скалками, специальными насадками к мясорубке. Выпечка изделий из ароматизированного песочного теста (температура выпечки, определение готовности)</p>		
СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)					
6	Сладкие блюда и десерты	2	<p>Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.</p>	<p>Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.</p> <p>Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод.</p>	Текущий контроль
7	Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд	2	<p>Механическая обработка фруктов и ягод</p> <p>Назначение и правила механической обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка,</p>	<p>Приготовление мусса или желе.</p> <p>Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод.</p> <p>Приготовление компота или</p>	Практическая работа

			<p>промывание, нарезка, удаление косточек и др.). Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод.</p> <p><i>Муссы и желе</i> Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.). Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и др.). Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.</p> <p><i>Компоты и кисели</i> Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций. Условия сохранения витаминов</p>	<p>киселя.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами.</p> <p>Оформление десертных блюд</p>	
ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2ч)					
8	Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты	2	<p>Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.</p>	<p>Определение времени сбора фруктов и ягод.</p> <p>Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения.</p> <p>Расчёт количества сахара в</p>	Практическая работа

		<p>Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья.</p> <p>Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары.</p> <p>Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья). Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья.</p> <p>Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. 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).</p> <p>Посуда и приспособления для механической обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и для закладки их на хранение</p>	<p>зависимости от фруктов и ягод.</p> <p>Освоение новых технологических операций заготовки продуктов.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил.</p> <p>Выполнение безопасных приёмов работы с горячими жидкостями</p>	
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)				

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

9	Искусственные и синтетические волокна	2	<p>Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства.</p> <p>Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях.</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов соединения деталей.</p> <p>Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.), особенности их использования в швейных машинах.</p> <p>Химические и натуральные красители</p>	<p>Изучение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон.</p> <p>Поиск информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани.</p> <p>Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований</p>	Практическая работа
---	---------------------------------------	---	--	--	---------------------

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2ч)

10	Приспособления к швейной машине	2	<p>Приемы закрепления строчки обратным ходом машины. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой. Обработка петель.</p> <p>Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Порядок чистки и смазывания швейных машин</p>	<p>Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда</p>	Практическая работа
----	---------------------------------	---	---	---	---------------------

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ (8 ч)

11	Краткие сведения из истории одежды.	2	Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды.	Анализ особенностей фигуры человека различных типов.	Практическая работа
12	Построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам	2	Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно нормальная фигура. Отклонения от условно нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая т. д). Зрительная иллюзия. Индивидуальный и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.	Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Построение чертежей воротников, одношовного и двухшовного рукавов в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Практическая работа
13	Построение чертежа плечевого изделия в натуральную величину по своим меркам	2	Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (поясных и плечевых). Построение чертежей одношовного и двухшовного двучастных рукавов и воротников различных конструкций (отложного, стойки, апаш и др.). Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия.	Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)	Практическая работа
14	Моделирование изделия выбранного фасона	2	Определение расхода ткани. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журнальной вкладки в натуральную величину. Построение чертежа выкройки в натуральную величину с чертежа выбранной модели уменьшенного масштаба. Проверка основных размеров выкройки по		Практическая работа

			<p>меркам и коррекция чертежа выкройки. Моделирование плечевого изделия способом переноса основной вытачки.</p> <p>Способы моделирования рукавов и цельнокроеных воротников. Виды рукавов и воротников в зависимости от силуэта и пропорции в одежде. Создание новых форм рукавов и воротников на основе их чертежей.</p> <p>Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека (цвет волос, глаз, кожи и т. д.).</p> <p>Выбор ткани и художественной отделки изделия. Оформление воротника и рукавов в народной одежде. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие</p>		
--	--	--	---	--	--

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (16 ч)

15	Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком	2	Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса.	<p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p>	Практическая работа
16	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	2	<p>Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила обработки деталей кроя (обработка</p>		Практическая работа

17	Обработка деталей кроя	2	вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; обработки прорезных петель; обработки обтачных петель в рамку, одной или двумя обтачками, из	Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.	Практическая работа
18	Скалывание и смётывание деталей кроя	2	вытачного и плетеного шнуров; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине; обработки проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом; обработки плечевых срезов тесьмой; обработки поясов, бретелей и шлевок; обработки прямых, овальных и фигурных кокеток с глухим и отлетным краями; обработка вытачек с учетом расположения их на	Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов.	Практическая работа
19	Проведение примерки, исправление дефектов	2	деталях изделия, вида, свойств и рисунка ткани; обработки верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработки низа швейного изделия	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.	Практическая работа
20	Стачивание деталей	2	ручным и машинным способами; обработки бортов (притачивание надставок к подбортам, обтачивание бортов; вывертывание и выметывание подбортов, влажно_тепловая обработка бортов);обработки воротников	Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.	Практическая работа
21	Обработка горловины, проймы	2	различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.);	Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Поиск информации о современных направлениях моды.	Практическая работа
22	Выполнение отделочных и влажно-тепловых	2	обработки втачных рукавов (одношовного и двухшовного); обработки манжеты и соединение ее с рукавом; втачивания воротника в горловину; втачивания рукава в пройму; обработки застежек на воротниках и манжетах.	Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона	Практическая работа

		<p>Проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения декоративных линий; вкалывание рукава в пройму; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре).</p> <p>Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества</p>	<p>отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.</p> <p>Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.</p> <p>Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	
--	--	---	---	--

РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (10 ч)

24	Вязание крючком	2	<p><i>Вязание крючком.</i></p> <p>Краткие сведения из истории рукоделия.</p>	<p>Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод</p>	Практическая работа
	Изготовление образцов вязания крючком	2	<p>Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель.</p> <p>Технология выполнения петель. Вязание по кругу</p> <p><i>Макраме.</i></p>	<p>Поиск информации о старинных рукоделиях.</p> <p>Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Выполнение эскиза изделия для плетения.</p>	Практическая работа
25	Изготовление простых изделия в технике вязания	2	<p>Краткие сведения из истории макраме.</p> <p>Знакомство с возможностями данной техники. Инструменты, приспособления, материалы для плетения.</p>	<p>Подбор материала и конструктивных деталей.</p>	Практическая работа
			<p>Конструктивные детали, позволяющие сохранять форму плетеного полотна в абажурах, кашпо, сумочках, игрушках и т. п.</p>	<p>Подбор узора и декоративных элементов.</p>	
26	Макраме	2	<p>Декоративные элементы, вплетаемые в изделия: дерево, керамика, сезаль и др.</p>	<p>Расчет количества и длины нитей по образцу.</p>	Практическая работа
			<p>Приемы плетения узлов и узоров.</p> <p>Крепление нити на основе различными способами.</p>	<p>Изготовление декоративного изделия в технике макраме.</p>	
27	Изготовление декоративного изделия в технике макраме	2	<p>Основные узлы и узоры. Технология выполнения основных узлов. Определение длины нити. Отделка готового изделия</p> <p>Выполнение творческих</p>	<p>Выполнение эскизов скатерти с бахромой, штор и абажура в технике макраме</p>	

Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

28	Комнатные растения в интерьере	2	Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, полках, полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т. п.	Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере.	Практическая работа
29	Подбор и посадка декоративных комнатных растений.	2	Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений. Уход за комнатными растениями	Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями	Практическая работа

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

30	Электротехника	2	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения	Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре	Практическая работа
----	----------------	---	---	--	---------------------

Раздел 5. Творческие проекты (10 ч)

31	Организационно - подготовительный этап проекта	2	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.	Подбор темы проекта	Текущий контроль
32	Технологический этап проекта	2	Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника.	Расчет затрат на изготовление изделия Выбор оптимального варианта выполнения проекта	Практическая работа
33	Конструирование и моделирование изделия	2	Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).	Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя	Практическая работа
34	Заключительный этап проекта.	2		Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия	Практическая работа
35	Защита проекта.	2		Подсчет материальных затрат на	Защита проекта
		70			

8 класс

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

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

Личностные результаты:

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

Метапредметные результаты:

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности со точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты. В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
 - выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
 - выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
 - согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
 - осознание ответственности за качество результатов труда;
 - наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
 - стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- В эстетической сфере:
- дизайнерское конструирование изделия;
 - применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
 - моделирование художественного оформления объекта труда;
 - способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
 - эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
 - сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
 - создание художественного образа и воплощение его в материале;
 - развитие пространственного художественного воображения;
 - развитие композиционного мышления;

- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

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

- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и

д

Р • способность к коллективному решению творческих задач;

• способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные

достоинства работ членов коллектива;

- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

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

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

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

- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся **должны овладеть:**

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

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

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

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

2. Содержание учебного предмета 8 класс Раздел

1. Кулинария (7 ч)

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

- Расчет калорийности блюд.
- 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

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

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

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 подделочных материалов (16 ч)

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

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 обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Обработка деталей кроя. 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

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
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

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 (4 ч)

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

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-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

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 (1 ч)

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

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 (3 ч)

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

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.

Раздел 6. Творческие проекты

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

3. Тематическое планирование

№ п/п	Раздел, тема урока	Кол-во часов	Основное содержание, формы организации	Виды учебной деятельности	Контроль
Раздел 1. Кулинария (7 ч)					
1	Физиология питания.	1	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.	<ul style="list-style-type: none"> - Составление меню диетического питания. - Приготовление диетических блюд. <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет калорийности блюд. 2. Составление суточного меню. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради. 	Текущий контроль. Практическая работа.
2	Блюда из птицы.	2	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	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. - Планирование последовательности технологических операций. - Приготовление блюда из домашней птицы. 	Текущий контроль. Практическая работа.

			<p>определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. - Сервировка стола. - Соблюдение безопасных приемов работы. - Расчет калорийности приготовленных блюд. <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение рН фильтрата мясного экстракта. 2. Определение аммиака в водном экстракте мяса и субпродуктов курицы. 3. Приготовление блюд из домашней птицы. 4. Определение качества термической обработки блюд из курицы. 	
3	Блюда национальной кухни.	1	<p>Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление борща. - Приготовление шей с картофелем. <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление кулинарных блюд на примере первых (супы). 	<p>Текущий контроль. Практическая работа.</p>
4	Сервировка стола.	1	<p>Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление обеденного стола. - Украшение блюд. 	<p>Текущий контроль. Практическая работа.</p>

			<p>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.</p>	<p>- Украшение стола. - Выполнение эскизов оформления стола к обеду.</p> <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сервировка стола к обеду. 2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. 3. Изготовление приглашения. 4. Выполнение упражнений в рабочей тетради. 	
5	Заготовка продуктов.	2	<p>Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.</p> <p>Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).</p> <p>Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время</p>	<p>- Подготовка плодов и ягод к консервированию. - Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования. - Подготовка посуды и оборудования для консервирования. - Расчет количества сахара. - Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов.</p> <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение содержания нитратов во фруктах и ягодах. 2. Приготовление плодово- 	<p>Текущий контроль. Практическая работа.</p>

			стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.	ягодных консервов. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)					
6	Конструирование и моделирование поясного изделия.	4	<p>Юбка и брюки в народном costume. 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.</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ особенностей фигуры человека различных типов. - Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. - Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. - Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. - Моделирование воротников и рукавов. - Выполнение эскизов оформления швейного изделия. - Изучение традиций оформления одежды своего региона. - Расчет количества ткани на изделие. - Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. - Подготовка выкройки к 	Текущий контроль. Практическая работа.

				<p>раскрою.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Расчет параметров и построение выкройки. <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Снятие мерок и запись результатов измерений в рабочую тетрадь. 2. Построение чертежа основы изделия. 3. Эскизная разработка модели швейного изделия. 4. Моделирование изделия выбранного фасона. 5. Подготовка выкройки. 6. Выполнение упражнений в рабочей тетради. 	
7	Технология изготовления поясного изделия.	7	<p>Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).</p> <p>Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. - Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. - Выполнение раскладки выкроек на ткани. - Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. - Чтение технологической 	<p>Текущий контроль. Практическая работа.</p>

			<p>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.</p>	<p>документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. - Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. - Выполнение безопасных приемов труда. - Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Обработка плечевых и боковых срезов. 7. Обработка воротника. 8. Обработка рукавов. 9. Стачивание деталей. 10. Выполнение отделочных 	
--	--	--	---	---	--

				<p>работ.</p> <p>11. Обработка нижнего среза изделия.</p> <p>12. Пришивание фурнитуры.</p> <p>13. Влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p>14. Выполнение упражнений в рабочей тетради.</p>	
8	Рукоделие.	5	<p>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.</p> <p>Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель.</p> <p>Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.</p> <p>Художественная роспись ткани. «Холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика» (подрамник для ткани, кисти,</p>	<p>- Организация рабочего места.</p> <p>- Выполнение эскиза изделия.</p> <p>- Изготовление изделия в технике валяния.</p> <p>- Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изготовление образцов. 2. Изготовление простых изделий в технике валяния. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради. 	Текущий контроль. Практическая работа.

			стеклянный рейсфедер, ткань, краски, резерв). Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.		
Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)					
9	Ремонт помещений.	2	<p>Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.</p> <p>Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.</p> <p>Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.</p>	<p>- Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.</p> <p>Практическая работа: Выполнение упражнений в рабочей тетради.</p>	Текущий контроль. Практическая работа.
10	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	2	<p>Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.</p>	<p>- Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.</p> <p>- Анализ расходов семьи.</p> <p>Практическая работа: Выполнение упражнений в</p>	Текущий контроль. Практическая работа.

				рабочей тетради.	
Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)					
11	Электротехнические устройства.	1	<p>Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.</p> <p>Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.</p> <p>Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.</p>	<p>- Подбор бытовых электроприборов по их мощности.</p> <p>- Выбор телевизора: с электронолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.</p> <p>- Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов.</p> <p>Практическая работа: Выполнение упражнений в рабочей тетради.</p>	Текущий контроль. Практическая работа.
Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)					
12	Сферы производства и разделение труда.	3	<p>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</p>	<p>- Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников.</p> <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор направления дальнейшего образования. 2. Определение сферы интересов. 3. Выполнение упражнений 	Текущий контроль. Практическая работа.

			квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	в рабочей тетради.	
Раздел 6. Творческие проекты (4 ч)					
13	Творческие проекты.	4	<p>Выполнение творческого проекта. Создание компьютерной презентации. Подготовка к защите.</p> <p>Примерные темы проектов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сервировка праздничного стола. 2. Изготовление сувенира в технике валяния. 3. Выполнение эскиза жилой комнаты 	<p>- Выбор оптимального варианта выполнения проекта.</p> <p>- Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя.</p> <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создание компьютерной презентации. 2. Защита проекта. 	<p>Текущий контроль.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Защита проекта.</p>
	Итого	35			

