

**Федеральное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Куртамышское специальное учебно-воспитательное учреждение для  
обучающихся с девиантным (общественно опасным) поведением  
закрытого типа»**

«РАССМОТРЕНО»

Руководитель МК

Осер

О.А.Сердюкова

Протокол № 1

от «19» 09 2017г.

СОГЛАСОВАНО

Заведующий учебной частью

Л.Н.Овчинникова

Л.Н.Овчинникова



от «25» 09 2017г.

Рабочая программа

учебного предмета Технология

5-8 класс

Программу адаптировала: Комарова Ю.А. учитель технологии

2017г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ (ДЕВОЧКИ)**

### **5-8 класс**

#### **Планируемые результаты освоения программы «ТЕХНОЛОГИЯ» 5-8 класс.**

##### **Личностные, метапредметные, предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».**

В соответствии с ФГОС ООО и ООП ООО данная рабочая программа направлена на достижение системы планируемых результатов освоения ООП ООО, включающей в себя личностные, метапредметные, предметные результаты.

##### **Личностные результаты:**

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- 5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в

пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

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

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты изучения** предметной области "Технология" должны отражать:

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

## Содержание учебного предмета Технология

### 1. Вводное занятие.

#### **Исследовательская и созидательная деятельность**

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка.

Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.

#### **Практические работы**

Организация рабочего места.

### 2. Кулинария

**2.1. Санитария и гигиена.** Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

#### **Практическая работа**

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

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

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд.

«Сезонный стол». Правила этикета. 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.

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

### **Практические работы**

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

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

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Приготовление блюд для обеденного стола.

Расчет калорийности блюд.

Составление суточного меню

### **2.3. Бутерброды, горячие напитки.**

**Бутерброды.** Продукты, используемые для приготовления бутербродов.

Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков.

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

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

### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Примерный перечень блюд**

Бутерброд со сливочным маслом и сыром.

Закрытый бутерброд с сыром или мясом.

Сэндвичи из филе жареной курицы с огурцом.

Бутерброд с мясными продуктами.

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

#### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Приготовление блюда из яиц.

#### **Примерный перечень блюд**

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

Яичница глазунья.

Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

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

#### **2.5. Блюда из овощей. Приготовление блюд из свежих овощей**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

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

Санитарные условия механической обработки овощей.

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

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

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

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

#### **Практические работы**

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

#### **Примерный перечень блюд**

Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

Салат из редьки с огурцами и сметаной.

#### **2.6. Блюда из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей**

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Инструменты и приспособления для нарезки



овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

### ***Приготовление блюд из вареных овощей***

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

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

### **Практические работы**

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

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

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

### **Примерный перечень блюд**

Салат из отварной свеклы с изюмом.

Винегрет зимний постный.

Картофель отварной с маслом и зеленью.

Картофель, сваренный в молоке.

Картофель, сваренный на пару.

### **Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

### **Практические работы**

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

### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

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

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

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

### **Практические работы**

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

### **Примерный перечень блюд**

Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.

Пшеничная каша с тыквой.

Овсяная каша.

Рисовая каша с маслом.

Гарнир из макаронных изделий к мясу.

### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов.**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.

Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

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

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом.

Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

### **Практические работы**

Приготовление молочной каши и молочного супа.

### **Примерный перечень блюд**

Суп молочный рисовый.

Молочная лапша.

Манная каша.

Каша из овсяных хлопьев «геркулес».

Сырники со сметаной.

Запеканка творожная.

### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря.

Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

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

*Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря.* Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

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

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи готовых блюд к столу. *Блюда из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.* Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухой) и льезона.

### **Практические работы**

Приготовление блюд из рыбы и мореподуктов.

### **Примерный перечень блюд**

Треска отварная с картофелем.

Лещ вареный цельный.

Суп рыбный.

Вареные креветки.

Камбала, жаренная во фритюре.

Караси, жаренные со сметаной.

Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.

Салат из крабов или кальмаров.

Сельдь с овощами.

### **Заготовка продуктов**

*Квашение капусты.* Процессы, происходящие при солении и квашении.

Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование).

Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

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

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

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

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

### **Практические работы**

Засолка огурцов или томатов.

Квашение капусты с клюквой.

### **Приготовление обеда в походных условиях**

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

Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

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

### **Практическая работа**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

### **Блюда из птицы.**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

### **Практические работы:**

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Тема 5 . Изделия из теста.**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов.

Оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии.

Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста.

Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения

готовности. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и

разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из

песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной

цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий

из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

### **Практические работы:**

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

### **Тема 7. Сладости, десерты и напитки**

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 2. Блюда из мяса.**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

#### **Практические работы**

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Тема 4. Гарниры и соусы .**

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

#### **Практические работы**

Подбор гарниров к мясным блюдам.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Тема 5. Требования к качеству готовых блюд.**

Требования к качеству готовых блюд. подача готовых блюд к столу.

#### **Практические работы**

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Тема 7. Рецепт и технология приготовления песочного теста.**

Рецепт и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий.

Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

#### **Практические работы**

Выпечка изделий из песочного теста.

### **Тема 8. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых 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.

#### **Практические работы**

Первичная обработка яблок или груш для компота.

Подготовка банок и крышек для консервирования.

Приготовление сиропа.

Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Чтение информации на этикетке упакованного товара.

### **Тема 9. Условия и сроки хранения продуктов.**

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

#### **Практические работы**

Чтение штрихового кода.

### **2.7. Сервировка стола. Этикет.**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими.

Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

#### **Практические работы**

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

### **3. Интерьер жилого дома.**

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

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

Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг.

Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение.

Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

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

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

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

### **Практические работы**

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

Выполнение эскиза интерьера кухни.

Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

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

#### **4. Создание изделий из текстильных материалов**

##### **4.1. Элементы материаловедения.**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Ткацкие переплетения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

##### **Практические работы**

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца полотняного переплетения.

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

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений

**4.2. Элементы машиноведения.** Классификация швейных машин швейного производства по назначению. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Регуляторы швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство,



преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при работе на швейной машине. Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка.

### **Практические работы**

Знакомство с устройством швейной машины.

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

### **4.5. Конструирование швейных изделий**

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

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

### **Практические работы**

Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

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

Построение основы чертежа.

### **4.6. Моделирование швейных изделий**

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

фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Способы моделирования прямых, конических и клиньевых юбок. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### **Практические работы**

Моделирование фартука выбранного фасона.

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Моделирование юбки выбранного фасона.

Подготовка выкройки. Расчет количества ткани.

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

### **4.7. Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы.**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.

Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Подготовка ткани к раскрою.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.

Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Конструкция машинного шва. Длина стежка,

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

Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия.

Выполнение закрепок на швейной машине. Обработка деталей пояса.

Соединение пояса с верхней частью фартука. Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Сборка изделия.

Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой

обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия. Технология изготовления поясного швейного изделия.

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в

клетку, полоску, с ворсом. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и

приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных

линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Обработка вытачек и складок. Обработка нижнего среза юбки. Соединение деталей юбки и обработка срезов. Обработка застежки. Обработка верхнего среза юбки. Окончательная отделка юбки. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия. Технология изготовления плечевого швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Последовательность проведения примерки. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения. Технологическая последовательность обработки изделия. Технологическая последовательность обработки изделия. Способы отделки готового изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасности труда. Контроль качества готового изделия.

### **Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Подготовка ткани к раскрою.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях

Раскрой изделия.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Обметывание швов.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Определение качества готового изделия.  
Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.  
Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.  
Подготовка ткани к раскрою.  
Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.  
Раскрой изделия.  
Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.  
Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.  
Обработка плечевых срезов.  
Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.  
Стачивание деталей и исправление дефектов.  
Обработка деталей кроя.  
Технологическая последовательность обработки изделия.  
Влажно-тепловая обработка изделия. Выполнение отделочных работ.  
Контроль и оценка качества готового изделия.

## **5. Художественные ремесла**

### **5.1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.  
Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России.  
Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.  
Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.  
Узелковый батик. История появления техники узелкового батика.  
Материалы, красители и инструменты для выполнения узелкового батика.  
Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани. Особенности построения композиции в узелковом батике. Виды росписи по ткани.  
Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани.  
Технология крашения. Вышивка, основы композиции. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки.  
Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.  
Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья.  
Технология выполнения ручных вышивальных швов. Способы перевода

рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пальцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Выполнение вышивки по контуру. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление готового изделия. Уход за вышитыми изделиями. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты и приспособления. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки. Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Раппорт узора и его запись. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Вязание по кругу. Вязание изделий из мотивов. Работа с журналами мод. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением соленого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий. 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.

### **Практические работы**

- Изготовление сувениров к праздникам.
- Оформление футболки узелковым батиком.
- Зарисовка природных мотивов
- Выполнение эскизов орнаментов
- Обработка краев изделия
- Выполнение простых ручных вышивальных швов.
- Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).
- Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
- Выполнение образца вышивки в технике крест.
- Выполнение вышивки крестом.
- Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.
- Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
- Изготовление образцов вязания крючком.
- Вязание образцов и изделий на спицах.
- Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

### **6. Технологии ведения дома**

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

#### **Практические работы**

- Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.
- Выбор способа совершения покупки.
- Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.
- Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
- Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.
- Ремонт помещений.** Инструменты для ремонтно – отделочных работ.
- Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения 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. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

## **Практическая работа**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительного-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера. Подготовка буклета о профессиях.

## **7. Современное производство и профессиональное самоопределение .**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

## **Практическая работа**

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

## **8. Технологии творческой и опытнической деятельности**

### **Исследовательская и созидательная деятельность.**

Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта.

Цель и задачи проектной деятельности. Определение проблемы. Выбор вариантов . Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения

проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Составные части творческого проекта. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

### **Практические работы**

Разработка вариантов

Разработка технологической карты.

Защита творческих проектов.

Оформление проектов Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

### **Примерные темы проектов:**

Кукла из лоскутков.

Игольница.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Швейные изделия.

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».

## **9. Электротехника**

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

Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Пути экономии электрической энергии.

### **Практическая работа**

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.



Тематический план 5 класс

№	Тема урока	Кол. Час.
1-2	Введение. Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве.	2
3-4	Что такое проектная деятельность.	2
5-6	<u>Кулинария</u> Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения, условия, способствующие его работе.	16
7-8	Современные данные о роли витаминов, минеральных солей, микроэлементов в обмене веществ.	2
9-10	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда.	2
11-12	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Сервировка стола к завтраку. Этикет.	2
13-14	Виды бутербродов и горячих напитков. П.Р. Приготовление бутербродов.	2
15-16	Блюда из яиц Основные теоретические сведения. Л.Р. Определение свежести яиц. П.Р. Приготовление омлета.	2
17-18	Овощи в питании человека. Л.Р. Определение качества овощей и зелени органолептическим методом. П. Р. Приготовление блюд из сырых или варенных овощей.	2
19-20	Заготовка продуктов.	2
21-22	<u>Материаловедение.</u> Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. П.Р. Определение волокнистого состава	4 2
23-24	Общее понятие о пряже и процессе прядения. П.Р. Определение волокнистого состава х/б и льняных тканей. Определение изнаночной и лицевой сторон ткани.	2
25-	<u>Машиноведение.</u>	6

26	Швейная машина. Техника безопасности.	2
27- 28	Устройство бытовой швейной машины и работа на ней. П.Р. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. П.Р. Формирования навыка выполнения ровной строчки.	2
29- 30	Устройство, подбор и установка машинной иглы. П.Р. Установка машинной иглы.	2
31- 32	<u>Ручные и машинные швы.</u> Ручные работы. П.Р. Выполнение ручных строчек прямыми стежками.	<u>4</u> 2
33- 34	Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. П.Р. Выполнение образцов машинных швов.	2
35- 36	<u>Влажно-тепловая обработка.</u> Основные правила влажно-тепловой обработки.	2
37- 38	<u>Конструирование и моделирование.</u> Чтение чертежа фартука.	<u>6</u> 2
39- 40	Построение основы чертежа фартука.	2
41- 42	Моделирование фартука. П.Р. Эскиз рабочего и нарядного фартуков. Проектная деятельность.	2
43- 44	<u>Технология изготовления фартука.</u> Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	14 2
45- 46	Подготовка деталей кроя к обработке.	2
47- 48	Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	2
49- 50	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.	2
51- 52	Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука.	2
53- 54	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.	2
55- 56	Расчет затрат на изготовление данного изделия. Проектная деятельность.	2

57- 58	Рукоделие. Вышивание. Выполнение вышивки простыми швами: шов назад иголку и стебельчатый.	<u>10</u> 2
59- 60	Выполнение вышивки простыми швами: шов шнурок, тамбурный.	2
61- 62	Обработка краев изделия.	2
63- 64	Цвет. Композиция на основе контрастов.	2
65 66	Выполнение ремонта одежды накладной заплатой.	2
65- 66	<u>Технология творческой и опытнической деятельности</u> Конструкторский этап Технологический этап	<u>8</u>
67- 68	Изготовления изделия Экономическое обоснование	2
69- 70	Реклама, оформление работы. Защита проекта.	
	<u>Итого</u>	<b>70</b>

**Тематический план 6 класс**

	Тема урока	Кол. Час.
1.	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты	1
2.	Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов..	1
3-4	Значение молока и молочных продуктов в питании. Приготовление молочной каши.	2
5-6	Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления Приготовление блюд из творога.	2
7-8	Блюда из круп бобовых и макаронных изделий. Приготовление гарнира из макаронных изделий.	2
9-10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
11-12	Сервировка стола. Этикет. Правила этикета	2
13-14	Приготовление обеда в походных условиях. Расчет количества и состава продуктов для похода.	2
15-16	Заготовка продуктов.	2
17-18	<u>Элементы материаловедения</u> . Натуральные ткани животного происхождения.	2
19-20	<u>Машиноведение</u> . Швейная машина. Техника безопасности. Практическая работа «Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани».	4
21-22	П. Р. «Замена иглы в швейной машине». П. Р. «Чистка и смазка швейной машины»	2
23-24	<u>Конструирование и моделирование</u> поясных швейных изделий. Мерки необходимые для построения чертежа юбок.	8 2
25-26	Практическая работа «Построение основы чертежа в масштабе 1:4»	2
27-28	Построение чертежа юбки в натуральную величину.	2
29-30	Практическая работа: « Моделирование выбранного фасона швейного изделия»	2
31-32	<u>Технология изготовления юбки</u> . Особенности раскладки выкройки на ткани. Раскрой ткани.	16 2
33-34	Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей кроя	2
35-36	Подготовка и проведение примерки. Исправление дефектов.	2
37-38	Стачивание деталей изделия.	2
39-40	Практическая работа. Соединение деталей юбки и обработка срезов.	2
41-42	Практическая работа « Обработка застежки»	2
43-44	Практическая работа «Обработка верхнего среза юбки».	2
45-46	Окончательная отделка изделия. ВТО обработка юбки.	2

<b>47-48</b>	<u>Рукоделие</u> Лоскутное шитьё Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.	<u>10</u>  2
<b>49-52</b>	Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья	<b>4</b>
<b>53-54</b>	Свободная роспись ткани. Инструменты и приспособления. Приемы выполнения.	<b>2</b>
<b>55-56</b>	Практическая работа. Создание композиции с изображением пейзажа для панно в технике свободной росписи по ткани	<b>2</b>
<b>57-58</b>	<u>Технология ведения дома. Уход за одеждой и обувью.</u>	<u>2</u>
<b>59-60</b>	<u>Электромонтажные работы.</u>	<u>2</u>
<b>61-62</b>	<u>Технология творческой и опытнической деятельности</u> Конструкторский этап Технологический этап	<b>8</b>
<b>63-64</b>	Изготовления изделия	
<b>65-66</b>	Экономическое обоснование	
<b>67-68</b>	Реклама, оформление работы.	
<b>69-70.</b>	Защита проекта.	
	<u>Итого</u>	<b>70</b>

### Тематический план 7 класс

	Тема урока	Кол. Час.
1-2	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах.	2
3-10	Виды теста. Изделия из теста	8
11-14	Приготовление холодных десертов и сладких блюд.	4
15	Консервирование плодов и ягод.	1
16	Упаковка пищевых продуктов и товаров. Сервировка стола к обеду.	1
17-18	Химические волокна. Их свойства.	2
19-20	Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации.	2
21-22	Снятие мерок для построения чертежа основы.	2
23-24	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.	2
25-26	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.	2
27-28	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа воротника.	2
29-30	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой изделия.	2
31-32	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	2
33-34	Обработка деталей кроя.	2
35-36	Скалывание и сметывание деталей кроя.	2
37-38	Проведение примерки, исправление дефектов.	2
39-42	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. ВТО изделия.	4
43-44	История вязание крючком. Т.Б. Инструменты и материалы.	2
45-46	Выполнение воздушной петли.	2
47-48	Выполнение столбика без накида.	2
49-50	Вязание по кругу.	2
51-52	Вязание кошелька.	2
53-54	Выбор и уход за комнатными растениями.	2
55-56	Оформление интерьера комнатными растениями.	2
57-58	Электроосветительные и электронагревательные приборы.	2
60-70	Изготовление изделий для украшения интерьера.	6
	Итого	70

### Тематический план 8 класс

	Тема урока	Кол. Час.
1.	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1
2.	Блюда из птицы.	1
3	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд)	1
4	Сервировка стола к обеду.	1
5	Консервирование плодов и ягод.	1
6	Упаковка пищевых продуктов и товаров.	1
7	История костюма. Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом	1
8	Снятие мерок для построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом	1
9	Построение чертежа основы одношовного рукава	1
10	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом	1
11	Моделирование втачного одношовного рукава	1
12	Технология изготовления блузки с втачным рукавом	1
13	Раскладка выкройки блузки на ткань	1
14	Раскрой блузки и подготовка деталей кроя.	1
15	Подготовка блузки к примерки.	1
16	Проведение примерки блузки.	1
17-18	Пошив блузки.	2
19	История валяния	
20	Выполнение работ в технике фелтинга	1
21	Оформление интерьера детской комнаты.	1
22	Семейное хозяйство.	1
23	Бюджет семьи. Планирование расходов.	1
24	Потребительский кредит. Как правильно распорядиться свободными средствами. Семейное дело.	1
25	Ремонт помещений.	1
26	Уход за одеждой и обувью.	1
27	Бытовые электрообогреватели. Электродвигатели. Источники света.	1
28	Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации.	1
29	Основы выбора профессий.	1
30	Классификация профессий.	1
31	Требования к качествам личности при выборе профессии.	1
32	Профессиональная пригодность.	1
33	Творческие проекты.	3
35		