


**Департамент образования города Москвы  
Государственное бюджетное общеобразовательное  
учреждение города Москвы  
«Пушкинская школа №1500»**

«Рассмотрено и принято»  
на заседании МО учителей-  
предметников  
Протокол № 1 от  
«30» августа 2017 г.

«Согласовано»  
Заместитель директора по  
содержанию образования  
 И.И.Красноярцева  
«31» августа 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебного предмета «Технология»**  
**за курс основного общего образования**  
**(девочки)**  
**5-8 классы**

**Составитель:** учитель технологии  
Матвеева Наталья Аширабовна

2017 год

## Структура рабочей программы

1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета	стр.3
2.	Содержание учебного предмета	стр.6
3.	Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы	стр.21

## **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета, курса**

### **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 учётом 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 нём 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 учётом 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**

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе 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 её 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 учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё 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);
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- 13) Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

## **Предметные результаты**

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.

## Содержание учебного предмета

### **5 класс**

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

##### **Тема. Интерьер кухни, столовой**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

#### **Раздел «Кулинария»**

##### **Тема. Санитария и гигиена на кухне**

*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, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах».

##### **Тема. Физиология питания**

*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. Бутерброды и горячие напитки**

*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). 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.

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

*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. Блюда из овощей и фруктов**

*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. 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.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема. Блюда из яиц**

*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. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*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 «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

*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 «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема. Свойства текстильных материалов**

*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. Конструирование швейных изделий**

*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 фартука. 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. Швейная машина**



*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.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

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

*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 ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. 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»**

### **Тема. Декоративно-прикладное искусство**

*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.*

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

*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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.

### **Тема. Лоскутное шитьё**

*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»**

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

*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.

## 6 КЛАСС

### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

#### **Тема. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

#### **Тема. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, aeropоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

### Раздел «Кулинария»

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

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

### **Тема. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

### **Тема. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

### **Тема. Заправочные супы**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

### **Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

### **Тема. Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

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

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема. Вязание крючком**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

#### **Тема. Вязание спицами**

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

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

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*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:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуар из крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## **7КЛАСС**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

#### **Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

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

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

#### **Тема. Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Раздел «Кулинария»**

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

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема. Изделия из жидкого теста**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема. Виды теста и выпечки**

*Теоретические сведения.* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептатура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного слоёного или песочного теста.

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

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептатура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление сладких блюд и напитков.

### **Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## **Раздел «Электротехника»**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения



вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **Тема. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема. Моделирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

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

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема. Ручная роспись тканей**

*Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### **Тема. Вышивание**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельности**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*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:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## **8КЛАСС**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

#### **Тема. Экология жилища**

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### **Тема. Водоснабжение и канализация в доме**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

*Лаборно-практические и практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

### **Раздел «Электротехника»**

#### **Тема. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздушонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

#### **Тема. Электромонтажные и сборочные технологии**

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

### **Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

## **Раздел «Семейная экономика»**

### **Тема. Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Расходы на питание. Предпринимательство. Маркетинг. Торговые символы, Накопления, сбережения, кредиты. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

*Практические работы* Составление семейного бюджета. Оптимизация доходов и расходов. Составление меню. Расчет дохода по вкладам, ценным бумагам. Реклама товара. Определение по штрих-коду подлинности товара. Анализ покупок. Предпринимательство в семье.

## **Раздел «Современное производство и профессиональное образование»**

### **Тема. Сферы производства и разделение труда**

*Теоретические сведения* Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Оплата труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

*Практические работы* Анализ структуры предприятия. Анализ профессионального деления работников предприятия. Расчет заработной платы

### **Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

*Теоретические сведения* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Практические работы*

Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников.

*Практические работы*

Темы творческих проектов по согласованию с обучающимися.

### **Тематическое планирование**

#### **5 класс**

<b>« Художественные ремесла»</b>		
<b>Вязание крючком</b>		
1	Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязание.	1
2	Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити.	1
3	Расчет количества петель для изделия. Основные виды петель. Условные обозначения	1
4	Вязание образцов крючком по схемам.	1
5	Вязание полотна: начало вязания, вязания рядами, основные способы вывязывания петель	1
6	Приемы вязания основных петель "косички", столбика без накида и столбика с накидом.	1
<b>Аппликация</b>		
7	История возникновения. Связь с современной модой.	1
8	Материалы, приспособления .Изготовление шаблонов из картона	1
9	Клеевая аппликация. Технология соединения деталей аппликации между собой. Изготовление декоративной салфетки размером 25на25 см.	1
10	Клеевая аппликация. Технология соединения деталей аппликации между собой. Изготовление декоративной салфетки размером 25на25 см	1
<b>Ручные швейные работы</b>		
11	правила техники безопасности при выполнении ручных швейных работ. Организация рабочего места .Инструменты и приспособлени	1
12	Виды ручных швов и строчек. Терминология ручных работ. Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ	1
13	Знать виды ручных стежков и строчек, сферу их применения.	1

14	Знать и уметь пользоваться терминологией ручных швейных работ.	1
15	Технология выполнения ручных швейных работ.	1
16	Знать выполнение технологии ручных швейных работ: шва "вперед иголку", "за иголку", петельного и др.	1
«Машиноведение»		
17	История создания швейной машины. Устройство и технические характеристики бытовой швейной машины.	1
18	Знать историю создания швейной машины, устройство и технические характеристики, правила техники безопасности при пользовании, санитарно-гигиенические нормы.	1
19	Подготовка швейной машины к работе. Подбор ниток и игл. Выполнение пробных строчек.	1
20	уметь выбрать иглы и нитки в зависимости от толщины ткани. Знать Правила подготовки швейной машине к работе заправлять верхнюю и нижнюю нити, устанавливать иглу, наматывать нитки на шпульку.	1
21	Виды машинных швов, сфера их применения. Условные обозначения, терминология машинных работ. Технология выполнения машинных швов.	1
22	Знать виды машинных швов, сферу их использования, условные обозначения, термины. Уметь выполнять машинные швы.	1
«Материаловедение»		
23	История культивирования. Свойства тканей из хлопчатобумажных и льняных волокон. Виды хлопчатобумажных тканей	1
24	Знать свойства х/б и льняных тканей. Уметь распознавать ткани из хлопковых и льняных волокон.	1
Ткачество		
25	Ткачество как один из видов получения ткани. Способы определения нитей основы и утка в ткани. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани Кролека.	1
26	Иметь представление о процессе получения ткани. Уметь определять в ткани кромку нити основы и утка лицевую и изнаночные стороны.	1
«Уход за одеждой. Ремонт одежды»		
27	Уход за одеждой из х/б и льняных тканей, стирка, чистка, сушка, глажение, хранение	1
28	Знать правила ухода за одеждой из х/б и льняных тканей. Правила эксплуатации	1
Ремонт одежды		
29	Ремонт распоровшихся швов, художественной штопкой, аппликацией, заплатами.	1
30	Знать правила ремонта одежды. Уметь выполнять элементарный ремонт своими силами.	1
«Кулинария» Вводное занятие в кулинарию		
31	Понятие о кулинарии. Правила поведения в кабинете, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические нормы. Оборудование кухни уход за посудой.	1

32	Знать санитарно-гигиенические правила, правила охраны труда. Иметь представление о видах оборудования современной кухни, рациональной организации рабочего места.	1
Общие сведения о пище		
33	Функции питания. Состав пищевых продуктов. Рациональное питание.	1
34	Иметь представление о составе пищевых продуктов, рациональном питании, хранении продуктов.	1
Приготовление холодных овощных блюд (салатов) из сырых овощей		
35	Пищевая ценность. Первична обработка овощей. Виды нарезки оформление. Рецепты	1
36	Знать о пищевой ценности овощей, способах подготовки овощей для салатов, способах нарезки и	1
37	Первичная обработка овощей. Правила варки овощей. Виды нарезки и оформления. Способы заправки салатов. Рецепты.	1
38	Знать влияние способов обработки на пищевую ценность овощей, правила соединения и хранения салатов из вареных овощей. Уметь приготовить простейшие салаты.	1
Первые блюда из овощей		
39	Виды тепловой обработки овощей. Технология приготовления первых блюд из овощей. Рецепты.	1
40	Знать правила тепловой обработки овощей. Уметь приготовить простые первые блюда с использованием овощей. Иметь представление о их способах заправки.	1
Вторые блюда из овощей		
41	Технология приготовления вторых блюд из овощей. Виды вторых блюд. Рецепты.	1
42	Уметь приготовить простейшие вторые блюда из овощей. Знать о влиянии способов обработки продуктов на их пищевую ценность	1
Блюда из яиц		
43	Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Технология приготовления блюд из яиц	1
44	Иметь представление о пищевой ценности яиц. Уметь определять доброкачественность яиц, готовить блюда из яиц.	1
Бутерброды		
45	Значение хлеба в питании. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов для них. Требования к качеству и способы подачи и хранения.	1
46	Знать виды бутербродов. Продукты, используемые для их приготовления, способы нарезки продуктов, сроки хранения. Уметь приготовить разные виды бутербродов.	1
Горячие напитки		
47	Пищевая ценность кофе, какао, чая. Инвентарь и посуда для приготовления горячих напитков. Технология приготовления горячих напитков.	1
48	Знать продукты для приготовления горячих напитков. Правила безопасности при их приготовлении. Уметь приготовить и правильно подать чай, кофе, какао	1
Сервировка стола к завтраку		

49	Сервировка стола к завтраку. Защита творческих проектов на тему : «Русские обычаи и традиции в питании» или «Блюда из овощей в русской кухне». Профессия «повар»	1
50	Знать правила сервировки стола к завтраку. Уметь подбирать посуду для сервировки стола к завтраку; сервировать стол	1
«Интерьер дома»		
51	Создание интерьера кухни. Оборудование на кухне. Требования, предъявляемые к современной кухне.	1
52	Иметь представление о видах оборудования современной кухни, рациональной организации рабочего места на кухне.	1
Санитарное состояние кухни		
53	Правила ухода за оборудованием и посудой для приготовления пищи. Моющие средства.	1
54	Знать правила ухода за оборудованием и посудой. Уметь подобрать приемы и моющие средства	1
«Гигиена девушки» Уход за кожей		
55	Чистая кожа. Правила ухода за кожей. Средства ухода	1
56	Знать основные правила ухода за кожей. Уметь Правильно подобрать средства ухода согласно с индивидуальными особенностями	1
57	Здоровье глаз Профилактика глаз. Правила ухода. Косметика для глаз	1
58	Знать основные моменты по охране здоровья глаз. Уметь подобрать косметические средства по уходу за глазами с учетом возрастных особенностей.	1
Проектирование и изготовление подарочных изделий с вышивкой»		
59	История вышивки. Мотивы вышивки. Инструменты и материалы для вышивания.	1
60	Знать инструменты и приспособления для вышивания. Иметь представление о мотивах, используемых в вышивке.	1
61	Выбор рисунка. Элементы узора вышивки. Способы перевода рисунка на ткань. Увеличение или уменьшение рисунка.	1
62	Знать способы перевода рисунка на ткань. Уметь изменять величину рисунка: переводить рисунок на ткань.	1
63	Виды ручных декоративных стежков и строчек. Технология их выполнения	1
64	Знать виды декоративных стежков и строчек. Сферу их применения. Уметь выполнять простейшие декоративные стежки.	1
Проектная работа		
65	Краткая формулировка задачи проекта. Исследования по проектированию, изготовлению изделия. Оценка проекта и его презентация	1
66	Знать этапы работы над проектом. Уметь изготовить проектируемое изделие	1
67	Защита проекта	1
68	Защита проекта	1



## 6 класс

«Рукоделие»		
Вязание крючком.		
1	Основные способы вывязывания петель. Вязание полотна по схемам. Раппорт узора и его запись.	1
2	Иметь представление о истории рукоделия, применении его в современной моде. Знать, что такое «раппорт узора» и как он записывается. Умение читать схемы.	1
3	Способы провязывания петель. Схемы образования петель. Техника выполнения различных узоров крючком.	1
4	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель. Уметь читать схемы; выполнять различные петли; вязать полотно по разным схемам.	1
5	Плотное и ажурное вязание крючком. Выполнение образцов. Вязание салфеток по схемам.	<u>1</u>
6	Уметь читать схемы плотного и ажурного вязания, выполнять образцы. Знать различные способы провязывания петель. Вязать по схемам простейшие салфетки.	<u>1</u>
Вязание крючком. (Творческий проект «Ажурная салфетка»).		
7	Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный.	1
8	Выполнять проект по разделу «Вязание крючком».	1
Машиноведение.		
9	Механизмы преобразования движения в швейной машине. Регуляторы универсальной швейной машины.	1
10	Знать механизмы преобразования движения в швейной машине. Уметь пользоваться регуляторами универсальной швейной машины.	1
11	Технология выполнения простейших машинных швов.	1
12	Уметь приготовить швейную машину к работе: намотать нитку на шпульку, заправить нижнюю и верхнюю нитки. Знать технологию выполнения простейших машинных швов.	1
. «Материаловедение»		
13	Натуральные волокна животного происхождения (шерсть и шёлк). Виды ткацких переплетений.	1
14	Знать о происхождении и истории использования шерстяных и шёлковых волокон. Уметь исполнить макет любого простейшего ткацкого переплетения.	1
15	Материаловедение.	1
16	Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Уход за одеждой из них.	1
17	Знать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Уметь составлять коллекцию из их образцов. Осуществлять уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей	1
«Конструирование и моделирование швейного изделия»		
18	Конструирование фартука. Измерение фигуры человека, запись его результатов для построения чертежа фартука. Понятие о масштабе	1

19	Знать правила снятия мерок с фигуры человека и уметь их осуществлять. Уметь правильно записать снятые мерки. Иметь понятие о масштабе.	1
20	Построение чертежа фартука в масштабе М 1:4. Составление инструкционной карты по созданию выкройки фартука.	1
21	Изготовление выкройки головного убора и фартука на индивидуальный размер в масштабе М:1. Правила выполнения выкройки в натуральную величину.	1
22	Уметь сделать выкройку фартука и косынки по индивидуальным меркам, используя бумагу для выкроек и линейку. Знать правила окончательного оформления выкройки в натуральную величину.	1
23	Моделирование фартука. Понятие «моделирования». Подбор отделки, в зависимости от вида моделирования. Расчёт количества ткани для изготовления фартука и косынки.	1
Моделирование фартука		
24	Знать способы моделирования. Уметь подбирать отделку к заданной модели. Уметь рассчитать количество ткани для изготовления фартука и косынки.	1
25	Использование в моделировании и отделки фартука аппликации. Виды аппликации. Технология изготовления.	1
26	Иметь понятие об аппликации и правилах её использования как отделки одежды. Знать простейшие технологии её изготовления.	1
27	Знать способы моделирования. Уметь подбирать отделку к заданной модели. Уметь рассчитать количество ткани для изготовления фартука и косынки	1
Творческий проект: «Новогодняя аппликация».		
28	Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный.	1
29	Выполнять проект по разделу «Конструирование и моделирование швейного изделия».	1
«Кулинария»		
30	Правила поведения в кабинете кулинарии, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические нормы. Понятие о кулинарии.	1
31	Знать и неукоснительно соблюдать правила ТБ, поведения и санитарно-гигиенических норм. Иметь представление о сфере входящей в понятие «кулинария».	1
Культура питания.		
32	Физиология питания. Сбалансированное питание. Калорийность блюд. Элементы этикета при принятии пищи.	1
33	Знать особенности пищеварения человека и влияния на него сбалансированного питания, калорийности блюд. Уметь применять правила этикета при приёме пищи.	1
Заготовка продуктов.		
34	Заготовка продуктов способом варки и сахаром: соки, варенье, джемы, пюре, компоты. Технология изготовления, способы хранения.	1
35	Иметь представления о процессах, происходящих при засахаривании продуктов. Сроки и условия хранения заготовок. Правила первичной обработки ягод и фруктов.	1
Блюда из молока.		
36	Молоко и молочные продукты. Их значение и ценность. Условия и сроки хранения. Приготовление кисломолочных продуктов. Салаты с применением творога и сыра.	1
37	Знать о значении и ценности человека молока и продуктов из него: условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока.	1
Блюда из круп		
38	Виды круп и бобовых. Правила варки каш и бобовых. Причины увеличения веса	1

	объёма при варки.	
39	Знать виды круп и бобовых; правила их варки; технологию приготовления каш и других блюд.	1
Блюда из макаронных изделий.		
40	Виды макаронных изделий. Правила варки, подача к столу, технология приготовления.	1
41	Знать виды макаронных изделий: правила варки и подачи: технологию приготовления простейших блюд.	1
Блюда из теста.		
42	Виды теста. Значение теста в питании человека. Технология приготовления «наливного» теста (яблочный пирог «Шарлотка»).	1
43	Знать понятие о видах теста. Уметь приготовить «шарлотку». Знать значение блюд из теста в питании человека.	1
Сервировка стола.		
44	Сервировка стола к ужину: правила использования посуды, столовых приборов и белья. Особенности сервировки.	1
45	Знать особенности сервировки стола к ужину. Уметь правильно оформить эту сервировку.	1
Творческий проект: «Блюда национальной кухни» (с использованием круп, бобовых, макаронных изделий).		
46	Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный.	1
47	Выполнять проект по разделу «Кулинария».	1
«Изготовление швейного изделия»		
48	Раскрой фартука и косынки. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука и косынки. Правильный раскрой ткани с учётом её ширины, рисунка и направления нити раскроя.	1
49	Знать способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, обмеловку, раскрой ткани. Уметь подготовить ткань к раскрою (декатировать, выявить дефекты, определить направление долевой нити).	1
50	Подготовка кроя к обработке. Подготовка деталей кроя к обработке. Прокладывание контрольных, копировальных стежков.	1
51	Знать технологию обработки швейных изделий; зависимость ширины шва от строения и свойств материала, а так же от моделей изделия; о назначении соединительных и краевых швов.	1
52	Обработка нижней части фартука. Обработка нижней части фартука: боковых срезов, низа, верхнего среза (прокладывание швов для сборки).	1
53	Уметь выполнить швы «в подгибку с закрытым срезом»; заправить уголки; сделать в верхней части сборку. Удалить сметочные швы.	1
54	Обработка пояса фартука. Обработка пояса фартука: соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием-обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.	1
55	Изготавливать образцы машинных швейных работ: притачивание и обтачивание. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс) изделия обтачным швом.	1
56	Обработка карманов. Обработка накладных карманов и соединение их с изделием. Способы обработки срезов и углов карманов; настрачивание карманов.	1
57	Уметь выполнять обработку накладных карманов; определять их расположение; правильно настрачивать их на нижнюю часть фартука.	1

58	Соединение деталей фартука. Соединение пояса с нижней частью фартука.	1
59	Выполнять соединения деталей фартука, соблюдая последовательность операций.	1
60	Сборка и отделка фартука и косынки	1
61	Окончательная сборка и отделка фартука и косынки	1
62	Знать последовательность сборки фартука; правила ТБ утюжительных работ. Уметь подобрать отделку изделия. Знать критерии оценки качества изделия.	1
63	Творческий проект: «Рабочая одежда».	1
64	Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный.	1
65	Выполнять проект по разделу «Изготовление швейного изделия	1
66	Выполнять проект по разделу «Изготовление швейного изделия	1
67	Защита проекта	1
68	Защита проекта	1

## 7 класс

«Художественные ремесла»		
Вязание крючком		
1	Расчет количества петель для изделия. Изготовление выкроек. Отпаривание и сборка готового изделия.	1
2	Вывязывание изделия по выкройке. Основные виды петель и условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	1
3	Уметь сделать выкройку по индивидуальным меркам, отпарить и собрать готовое изделие.	1
4	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	1
5	Вязать образцы крючком. Знакомиться с профессией вязальщица. Находить и представлять информации об истории вязания.	1
6	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.	1
Вязание спицами		
7	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.	1
8	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.	1
9	Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.	1
10	Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах. Создавать схемы для вязания с помощью ПК.	1
11	Этапы выполнения проекта: поисковый(подготовительный), технологический, заключительный(аналитический)	1

12	Выполнять проект по разделу « Вяжем аксессуары крючком и спицами»	1
Творческий проект « Вяжем аксессуары крючком или спицами»		
13	Творческий проект « Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1
14	Творческий проект « Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1
Материаловедение		
15	Классификация текстильно-химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.	1
16	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.	1
"Машиноведение" Швейная машина		
17	Неполадки, связанные с неправильной Установкой иглы. Ее поломкой. Замена Машинной иглы. Неполадки, связанные С неправильным натяжением ниток. На Значение и правила использования Регулятора натяжения верхней нитки	1
18	Изучать устройства Машинной иглы. Выполнять замену Машинной иглы. Определять вид дефекта Строчки по ее виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать машину к работе	1
«Конструирование»		
19	Конструирование поясных изделий.	1
20	Понятие о поясной одежде. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.	1
21	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	1
22	Понятие о моделировании одежды. Моделирование поясной группы одежды (разных типы конусообразных юбок). Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: оборок, вставок и т.п. Подготовка выкройки к раскрою.	1
23	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования поясной одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.	1
Моделирование поясных изделий		
24	Построение чертежа основы поясного изделия (конусообразной юбки).	1
25	Строить чертеж основы поясного изделия.(юбки). Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	1
« Технология изготовления поясного швейного изделия»		
26	Технология изготовления поясного изделия.	1
27	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасности работы иглами и булавками. Правила безопасной работы утюгом.	1
28	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани. Выполнять правила безопасной работы утюгом.	1
29	Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: Временное соединение мелкой детали с крупной- приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев- выметывание.	1

30	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линии выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; приметывание; выметывание.	1
31	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной-притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием-обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием.	1
32	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом.	1
33	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом- мягкого пояса. Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов после примерки.	1
34	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектные изделия по индивидуальному плану. Овладеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик.	1
«Кулинария»		
35	Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Организация труда в кабинете технологии. Первичный инструктаж по охране труда	1
36	Знать правила Безопасной работы В кабинете технологии. Уметь организовать рабочее место	1
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		
37	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Их виды. Содержание в них жиров, белков и углеводов, витаминов. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы.	1
38	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для кулинарной обработки рыбы. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.	1
39	Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд. Требования к качеству готовых блюд.	1
40	Оттаивать и выполнять кулинарную обработку рыбы. Разделять соленую рыбу. Выбирать готовые блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Знакомиться с профессией повар.	1
Блюда из мяса		
41	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мяса. Оттаивание мороженого мяса.	1
42	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты для кулинарной обработки мяса. Знать технологические операции по приготовлению мясных блюд	1
43	Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса.	1
44	Выполнять кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.	1
Блюда из птицы		
45	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Инвентарь для механической и тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы.	1
46	Определять качество птицы. Подбирать инструменты и приспособления для	1

	кулинарной обработки. Соблюдать безопасные приемы работы. Готовить блюда из птицы, находить и представлять информацию о блюдах из птицы.	
Заправочные супы		
47	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов. Виды заправочных супов. Технология приготовления супов. Оценка и оформление готового супа.	1
48	Определять качество продукта для приготовления супа. Готовить бульон. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячей жидкостью. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Находить и представлять информацию о супах.	1
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.		
49	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Правила поведения за столом.	1
50	Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда.	1
Творческий проект « Приготовление воскресного семейного обеда»		
51	Этапы выполнения проекта: Поисковый(подготовительный), технологический, заключительный(аналитический)	1
52	Выполнять проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда»	1
Творческий проект « Приготовление воскресного семейного обеда»		
53	Этапы выполнения проекта: Поисковый(подготовительный), технологический, заключительный(аналитический)	1
54	Выполнять проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда»	1
Интерьер жилого дома		
55	Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.	1
56	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома. Выполнять эскизы. Делать планировку комнаты подростка. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: « Виды штор» , « Стили оформления интерьера» и др.	1
Комнатные растения в интерьере		
57	Роль комнатных растений в интерьере. Размещение растений. Разновидности растений. Уход за растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник.	1
58	Выполнять пересадку комнатных растений. Правильно размещать комнатные растения. Правильно ухаживать за растениями. Знакомиться с профессией садовник.	1
Творческий проект « растения в интерьере жилого дома		
59	Этапы выполнения проекта: Поисковый, технологический, заключительный.	1
60	Выполнять проект по разделу « Растения в интерьере жилого дома»	1
Технологии творческой и опытнической деятельности. Комплексный творческий проект		
61	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	1
62	Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого	1

	проекта. Защищать творческий проект	
63	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	1
64	Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	1
Гигиена девушки. Косметика.		
65	Приемы гигиены. Ознакомление с приемами выполнения макияжа	1
66	Знать общие сведения о волосах, элементах прически, средствах ухода за волосами, косметике. Уметь пользоваться косметикой.	1
Понятие о стиле в одежде.		
67	Понятие о основных стилях в одежде. Умение подобрать одежду согласно случаю. Стили разных эпох.	1
68	Уметь подбирать одежду в связи с обстановкой. Находить материал о стилях в каждую из эпох Творческий проект « Эпоха и стиль»	1

## 8 класс

«Рукоделие»		
Вязание спицами.		
1	Вязание на спицах и мода. Узоры из лицевых и изнаночных петель; применение схем с условными обозначениями.	
2	Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных со спицами.	
3	Вязать образцы спицами. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	
4	Вязание цветочных узоров, различных видов резинок и т.п. Создание схем для вязания с помощью ПК.	
5	Вязать образцы спицами. Хорошо различать изнаночные и лицевые петли. Уметь закрывать петли последнего ряда; провязывать кромочные петли.	
6	Кромочные петли, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.	
Творческие проектные работы «Вяжем аксессуары спицами».		
7	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта, разработка эскиза, подбор материалов).	
8	Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку. Подготавливать электронную презентацию. Составлять доклад для защиты.	
Творческий проект.		
9	Выбор оборудования, инструментов, составление технологической последовательности. Источники информации.	
10	Выполнять проект по разделу «Вязание спицами».	
11	Выполнять проект по разделу «Вязание спицами».	
12	Защита проекта.	



13	Технологический этап выполнения проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия).	
14	Подготовка к заключительному этапу проектирования (оценка проделанной работы, подготовка к защите).	
15	Презентация проектов учащихся.	
16	Выполнять проект по разделу «Вязание спицами».	
«Конструирование и моделирование плечевого изделия»		
17	Понятие о плечевой группе одежды. Мерки, прибавки. Запись результатов.	
18	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерения. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	
19	Строить чертёж основы плечевого изделия (сарафана) по инструкционной карте. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.	
20	Последовательность построения чертежа и изготовление выкройки по индивидуальным меркам (масштаб М 1:1)	
21	Строить чертёж основы плечевого изделия по индивидуальным меркам в масштабе М 1:1. Сделать выкройку и правильно её оформить.	
22	Конструирование швейных изделий плечевой группы одежды. Запись инструкционной карты построения чертежа основы сарафана в масштабе М 1:4.	
Моделирование плечевого изделия.		
23	Понятие о моделировании плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою.	
24	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования разных форм плечевой одежды. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.	
«Машиноведение»		
25	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы; с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.	
26	Изучать устройства машинной иглы и уметь заменить её. Изучать устройства регуляторов натяжения ниток. Подготовить швейную машину к работе. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине.	
«Раскрой и подготовка деталей кроя к обработке» Технология изготовления швейного изделия.		
27	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкройки на ткани. Правила раскроя. Правила безопасности работы иглами и булавками.	
28	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали изделий из ткани.	
29	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линии выкройки на детали кроя копировальными стежками; примётывание; вымётывание.	
30	Способы переноса линии выкройки на детали кроя прямыми копировальными стежками. Основные операции при ручных работах: приметывание и выметывание.	
«Кулинария»		
31	Вводное занятие в кулинарию. Правила поведения в кабинете кулинарии, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические нормы. Понятие о кулинарии.	
32	Знать и неукоснительно соблюдать правила ТБ, поведения и санитарно-гигиенических норм. Иметь представление о сфере входящей в понятие	

	«кулинария».	
Рациональное питание.		
33	Основы рационального питания семьи. Составление меню.	
34	Знать, что входит в понятие «рациональное питание». Уметь составить меню к завтраку, обеду, ужину, торжественным случаям.	
Сервировка стола.		
35	Сервировка стола при организации домашнего праздника. Правила использования, раскладки, расстановки посуды, столовых приборов, столового белья.	
36	Знать основные правила сервировки стола к праздничным случаям. Уметь правильно накрыть стол. Знакомство с профессией официант.	
Кухня народов мира.		
37	Особенности приготовления блюд народов мира: предпочтения; способы обработки продуктов; использование приправ и т.п.	
38	Знать основные особенности ведущих кухонь мира. Иметь представление о предпочтениях в использовании продуктов и приправ.	
Русская национальная кухня.		
39	Особенности русской национальной кухни. Её приоритеты: значение заправочных супов в рационе питания; виды заправочных супов и технология приготовления бульонов для них.	
40	Знать особенности национальной русской кухни. Иметь представление о влиянии на неё климатических особенностей; традиции в использовании продуктов. Соблюдая безопасные приёмы труда, уметь приготовить заправочный суп; читать технологическую документацию.	
Итальянская кухня.		
41	Особенности итальянской национальной кухни. Пицца – традиционный итальянский открытый пирог. Её виды. Технология приготовления.	
42	Знать особенности национальной итальянской кухни и технологию приготовления пиццы. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд	
Французская кухня.		
43	Особенности французской национальной кухни. Приготовление традиционного лукового супа. Оценка готового блюда, оформление и подача.	
44	Знать особенности национальной французской кухни и технологию приготовления лукового супа. Осуществлять оценку готового блюда.	
Грузинская кухня.		
45	Особенности грузинской национальной кухни. Традиционные блюда из теста – хачапури –технология приготовления.	
46	Знать особенности национальной грузинской кухни и находить информацию по технологии приготовления. Пользоваться безопасными приёмами труда.	
Узбекская кухня.		
47	Особенности узбекской национальной кухни. Блюда из круп. Технология приготовления узбекского плова. Его виды и правила подачи.	

48	Знать особенности национальной узбекской кухни: продукты; технологию приготовления; специи. Овладеть навыками культурных отношений со всеми членами бригады.	
Киргизская кухня.		
49	Особенности киргизской национальной кухни. Блюда из теста. Технология приготовления лагмана. Правила подачи к столу.	
50	Знать особенности национальной киргизской кухни. Уметь пользоваться технологической картой, соблюдать последовательность приготовления. Осваивать приёмы мытья кухонного инвентаря. Знакомиться с профессией повар.	
«Технология изготовления швейного изделия»		
51	Основные машинные операции: притачивание и обтачивание. Классификация машинных швов: соединительные и обтачные.	
52	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом.	
53	Последовательность изготовления плечевой одежды. Обработка срезов с подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.	
54	Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделия по индивидуальному плану. Анализировать ошибки. Овладеть безопасными приёмами труда.	
55	Обработка боковых швов. Обработка верхнего среза лифа. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	
56	Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия.	
57	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Подготовка к проведению примерки и устранение дефектов.	
58	Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Знакомиться с профессией закройщика.	
«Художественные ремёсла»		
59	Вышивка. Исторические сведения о вышивке. Виды вышивок. Ткани для вышивания. Виды ткацких переплетений. Виды ниток.	
60	Иметь представление о видах вышивки, ткацких переплетений, ниток для вышивания. Уметь различать ткацкие переплетения; подбирать ткани и нитки для вышивания.	
61	Знать инструменты и приспособления для вышивки; правила их подбора. Иметь представление о композиции, орнаменте, раппорте. Уметь подбирать и составлять рисунки для вышивки.	
62	Приёмы пользования инструментами и приспособлениями. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасного труда при вышивальных работах. Рисунки для вышивания. Композиция. Орнамент. Раппорт.	

Подготовка к вышиванию.		
63	Подготовка ткани для вышивания. Подбор ниток по цвету. Перевод рисунка на ткань.	
64	Уметь переводить рисунок на ткань; выбирать цветовое решение; подготавливать ткань для вышивания.	
Техника вышивания.		
65	Техника вышивания. Приемы закрепления нитки на ткани. Виды декоративных ручных швов.	
66	Уметь выполнять разные виды швов.	
Вышивание гладью.		
67	Разновидности вышивания гладью. Рисунки, нитки для вышивания гладью. Техника вышивания гладью.	
68	Иметь представление о разновидностях вышивания гладью. Уметь подбирать рисунок и нитки. Выполнять гладьевые стежки.	