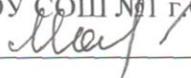


Рассмотрено:
Руководитель МО
МОУ СОШ №1 г.Свирска



Протокол № 1
от « 29 » августа 2019г

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по
УВР

 Е.П.Матвеева
4 сентября

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОУ СОШ № 1
г..Свирск



Л.А.Пазникова
4 сентября

Рабочая программа

по технологии

для 5-8 классов

Рабочая программа составлена на основе

Примерной государственной программы по технологии

для общеобразовательных школ

2019/2020ч учебный год

Рабочая программа по технологии (технология ведения дома) составлена в соответствии с основными положениями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения, на основе примерной Программы основного общего образования по технологии (технология ведения дома), авторской Программы О.А. Кожиной по технологии (М.: «Дрофа», 2012) к учебнику О.А. Кожиной, Е.Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» 5-8 класс. М.: Дрофа, 2012. – 254с.

Планируемые предметные результаты освоения конкретного учебного предмета.

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

Предметные результаты

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

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

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

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

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

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

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

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

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

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

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

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

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

В эстетической сфере:

1) дизайнерское конструирование изделия;

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

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

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

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

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

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

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

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

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

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

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

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

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

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

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

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

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

Содержание учебного предмета, курса с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности.

5 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (20 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

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

Практические работы

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

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (4 ч)

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

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

Практические работы

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

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

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.

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта 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

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

Примерный перечень блюд

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

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

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

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей

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

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

Приготовление блюд из вареных овощей

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

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

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

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

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

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

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

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

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

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

Практические работы

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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

Практические работы

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

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

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

Тема 4. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

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

Практические работы

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

Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)

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

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

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

Практические работы

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

Творческие проекты(10 ч)

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия вышивкой.

Резервное время (2 ч)

6 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

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

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшеничной, овсяной и др.).

Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

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

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

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

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

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

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

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сахарной) и льезона.

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

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

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

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

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

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

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

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

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

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

Практические работы

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

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

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

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

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

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

Практические работы

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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

Практические работы

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

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

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

Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

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

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

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

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (10 ч)

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления,

шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

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

Практические работы

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

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

Практические работы

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

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы

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

Творческие проекты (10 ч)

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

Резервное время (2 ч)

7 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария(16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

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

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

Практические работы

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

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)

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

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

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

Раздел 2. Создание изделий из текстильных

и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

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

Практические работы

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

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

Практические работы

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

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

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

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

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

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

6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

7. Влажно-тепловая обработка изделия.

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

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

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

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

Практические работы

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

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

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

Практические работы

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

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ.

ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

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

Творческие проекты (10 ч)

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

8 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (6ч)

Тема 1: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

Тема 2: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (2ч)

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3: БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (1ч)

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

1. Приготовление блюд национальной кухни по выбору.
2. Презентация блюд национальной кухни.

Тема 4: СЕРВИРОВКА СТОЛА(1ч)

Приготовление закусок десертов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и прием гостей. Как дарить и принимать гостей и подарки. Время и продолжительность визита.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

Тема 5: ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ (1 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия

максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и закупорка банок с компотом.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (16ч)

Тема 1: КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 ч)

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

1. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов.
2. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.
3. Снятие мерок и запись результатов измерений.
4. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам
5. Моделирование изделия.
6. Расчет количества ткани на изделие.
7. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.
8. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 2: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (12 ч) **(7ч.+ 5ч. рукоделие, рукоделие перенесено в проект)**

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.

2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Раздел 3 . Технология ведения дома (4 ч)

Тема1: БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

Раздел 4 . Электротехника (1 ч)

Тема1: БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (1 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

Раздел 5: Современное производство и профессиональное самоопределение (3ч)

Тема1: СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 6 . Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)

Тема: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.) Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности. Эскиз жилой комнаты.

Тема и номер урока	Основные виды деятельности учащихся
5 КЛАСС	
Кулинария (20 ч	
Физиология питания (1-2)	Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов
Санитария и гигиена (3-4)	Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря.
Интерьер кухни, столовой (5-6, 7-8)	Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой.
Сервировка стола (9-10)	Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в группе.
Бутерброды, горячие напитки (11-12)	Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канале в жарочном шкафу или тостере. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Работа в группе
Блюда из яиц (13-14)	Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам. Работа в группе.
Блюда из овощей (15-16, 17-18)	Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей.

	<p>Обсуждение способов экономного расходования продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.</p> <p>Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Отработка точности и координации движений при выполнении приемов нарезки.</p> <p>Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте.</p> <p>Приготовление салата из сырых овощей. Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.).</p> <p>Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей.</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).</p> <p>Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Расчет калорийности приготовленных блюд. Работа в группе. Формирование деловых уважительных культурных отношений со всеми членами бригады</p>
<p>Заготовка продуктов (19-20)</p>	<p>Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.</p> <p>Обсуждение способов закладки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике.</p>
<p>Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)</p>	
<p>Вышивка (21-22, 23-24, 25-26)</p>	<p>Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.</p> <p>Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам.</p> <p>Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям.</p> <p>Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России.</p> <p>Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру.</p> <p>Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.</p>

	<p>Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки.</p> <p>Работа в группе.</p>
<p>Узелковый Батик (27-28)</p>	<p>Сравнение технологий различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный». «горячий» батик и др.</p> <p>Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Работа в группе.</p>
<p>Элементы материаловедения (4 ч)</p>	
<p>Элементы материаловедения (29-30, 31-32)</p>	<p>Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в ткани. Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Работа в группе. Оформление результатов исследований.</p>
<p>Элементы машиноведения (6 ч)</p>	
<p>Механизмы технологических машин (33-34, 35-36, 37-38)</p>	<p>Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах.</p> <p>Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.</p> <p>Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины.</p>
<p>Ручные работы (2 ч)</p>	
<p>Ручные работы (39-40)</p>	<p>Выполнение ручных и машинных стежков.</p> <p>Изготовление салфетки с помощью стежков.</p> <p>Отработка навыков выполнения новых технологических операций.</p> <p>Анализ допущенных ошибок</p>
<p>Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)</p>	
<p>Конструирование швейных изделий (41-42, 43-44, 45-46)</p>	<p>Анализ основных направлений моды.</p> <p>Подбор модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия.</p> <p>Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.</p> <p>Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.</p>
<p>Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)</p>	
<p>Технология изготовления швейных изделий (47-48, 49-50, 51-52,</p>	<p>Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции,</p>

53-54, 55-56, 57-58)	<p>технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>
Творческие проекты (10 ч)	
Творческие проекты (59-60, 61-62, 63-64, 65-66, 67-68)	<p>Поиск идей решения поставленной задачи.</p> <p>Расчет затрат на изготовление швейного изделия.</p> <p>Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия.</p>
6 КЛАСС	
Кулинария (16 ч)	
Физиология Питания (1-2)	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов.
Блюда из молока и кисломолочных продуктов (3-4, 5-6)	<p>Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши.</p> <p>Приготовление блюда из творога. Работа в группе.</p> <p>Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.</p>
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (7—8)	<p>Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий.</p> <p>Определение консистенции блюда. Работа в группе.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.</p>
Блюда из рыбы и	Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными

нерыбных продуктов моря (9-10)	<p>методами. Определение срока годности рыбных консервов.</p> <p>Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций.</p> <p>Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.</p> <p>Механическая обработка чешуйчатой рыбы.</p> <p>Освоение безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Работа в группе.</p>
Сервировка стола. Этикет (11-12)	<p>Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Работа в группе. Выполнение проекта «Праздничный стол».</p>
Приготовление обеда в походных условиях (13-14)	<p>Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля качества природной воды. Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению. Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях.</p> <p>Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.</p>
Заготовка продуктов (15-16)	<p>Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты. Работа в группе.</p>
Элементы материаловедения (2 ч)	
Элементы материаловедения (17-18)	<p>Исследование свойств тканей из натуральных волокон.</p> <p>Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани.</p> <p>Выполнение простейших переплетений.</p> <p>Работа в группе.</p> <p>Оформление результатов исследований.</p>
Элементы машиноведения (4 ч)	
Элементы машиноведения (19-20, 21-22)	<p>Поиск и презентация информации об истории развития швейных машин.</p> <p>Анализ конструкции бытовой швейной машины. выявление в ней механизмов преобразования движения.</p> <p>Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др.</p> <p>Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда</p>
Конструирование и моделирование поясных швейных изделий	

(8 ч)	
<p>Конструирование и моделирование швейных изделий (23-24, 25-26, 27-28, 29-30)</p>	<p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.</p> <p>Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Работа в группе.</p> <p>Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие.</p> <p>Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды.</p> <p>Моделирование выбранного фасона швейного изделия.</p> <p>Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.</p>
Технология изготовления поясных швейных изделий(14 ч)	
<p>Технология изготовления швейных изделий (31-32, 33-34, 35-36, 37-38, 39-40, 41-42, 43-44)</p>	<p>Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов.</p> <p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойства ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов.</p> <p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>
Рукоделие. художественные ремесла (10 ч)	
<p>Художественные ремесла (45-46, 47-48, 49-50, 51-52, 53-54)</p>	<p>Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора.</p> <p>Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.</p> <p>Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.</p>

	<p>Обсуждение наиболее удачных работ.</p> <p>Работа в группе.</p> <p>Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.</p> <p>Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Организация рабочего места. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.</p> <p>Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блески. Художественная вышивка блузки бисером и блесками. Организация выставки, обсуждение лучших работ. Работа в группе.</p>
Технология ведения дома (2 ч)	
Уход за одеждой и обувью (55-56)	<p>Ремонт одежды накладной заплатой.</p> <p>Удаление пятен с одежды.</p>
Электротехника (2 ч)	
Бытовые электроприборы (57-58)	<p>Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии.</p> <p>Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>
Творческие проекты (10 ч)	
Творческие проекты (59-68)	<p>Подбор и презентация проекта.</p>
7КЛАСС	
Кулинария (16 ч)	
Физиология питания (1-2)	<p>Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.</p>
Изделия из теста (3-4, 5-6, 7-8, 9-10)	<p>Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста.</p> <p>Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой.</p> <p>Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Приготовление дрожжевого безопасного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий.</p> <p>Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Приготовление пресного слоеного теста.</p> <p>Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.</p> <p>Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста.</p>

	Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе. Составление рецептурного альбома блюд из теста.
Сладкие блюда и десерты (11-12, 13-14)	Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформление десертных блюд
Заготовка продуктов (15-16)	Определение времени сбора фруктов и ягод. Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения. Расчёт количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод. Освоение новых технологических операций заготовки продуктов. Соблюдение санитарно-гигиенических правил. Выполнение безопасных приёмов работы с горячими жидкостями
Элементы материаловедения (2 ч)	
Элементы материаловедения (17-18)	Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований
Элементы машиноведения (2 ч)	
Элементы машиноведения (19-20)	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Применение приспособлений малой механизации при обработке швейных изделий. Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнение безопасных приемов труда.
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)	
Конструирование и моделирование швейных изделий (21-22, 23-24, 25-26, 27-28)	Изучение основ композиции костюма. Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использование зрительных

	<p>иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.</p> <p>Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.</p> <p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов.</p> <p>Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.</p> <p>Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Построение чертежей воротников, одношовного и двухшовного рукавов в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие.</p> <p>Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Работа в группе.</p> <p>Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения).</p>
Технология изготовления изделия плечевого (14 ч)	
<p>Технология изготовления швейных изделий (29-31, 31-32, 33-34, 35-36, 37-38, 39-40, 41-42)</p>	<p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>
Рукоделие (10 ч)	
<p>Вязание крючком (43-44, 45-46, 47-48)</p>	<p>Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод.</p>
<p>Плетение макраме (44-50, 51-52)</p>	<p>Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях.</p> <p>Изготовление образцов плетения с применением различных узлов.</p> <p>Выполнение эскиза изделия для плетения.</p> <p>Подбор материала и конструктивных деталей.</p>

	<p>Подбор узора и декоративных элементов. Расчет количества и длины нитей по образцу.</p> <p>Изготовление декоративного изделия в технике макраме. Выполнение эскизов скатерти с бахромой, штор и абажура в технике макраме.</p>
Технология ведения дома (4 ч)	
<p>Эстетика и экология жилища (53-54, 55-56)</p>	<p>Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере.</p> <p>Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями.</p>
Электротехнические работы (2 ч)	
<p>Электроосветительные и электронагревательные приборы (57-58)</p>	<p>Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p>Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре.</p>
Творческие проекты (10 ч)	
<p>Творческие проекты (59—60, 61—62, 63—64, 65—66, 67—68)</p>	<p>Подготовка и презентация проекта.</p>
8 КЛАСС	
Кулинария (6 ч)	
<p>Физиология питания (1)</p>	<p>Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний.</p> <p>Составление меню диетического питания.</p> <p>Приготовление диетических блюд.</p>
<p>Блюда из птицы (2,3)</p>	<p>Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций.</p> <p>Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы.</p> <p>Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу.</p> <p>Сервировка стола.</p> <p>Работа в группе.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчет калорийности приготовленных блюд.</p>
<p>Блюда национальной кухни (на примере первых блюд) (4)</p>	<p>Приготовление борща. Приготовление щей с картофелем. Работа в группе.</p> <p>Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета.</p>
<p>Сервировка стола. Правила этикета (5)</p>	<p>Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.). Выполнение эскизов оформления стола к обеду.</p>
<p>Заготовка продуктов (6)</p>	<p>Подготовка плодов и ягод к консервированию.</p> <p>Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования.</p>

	<p>Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчёт количества сахара. Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов.</p>
<p>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (16ч) Тема 1: КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 ч)</p>	
<p>Конструирование и моделирование швейных изделий (7,8,9,10)</p>	<p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Моделирование воротников и рукавов. Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Изучение традиций оформления одежды своего региона. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения).</p>
<p>Тема 2: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (12 ч) (7ч.+ 5ч. рукоделие, рукоделие перенесено в проект)</p>	
<p>Технология изготовления швейных изделий (11,12,13,14,15,16,17, 18,19,20,21,22)</p>	<p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>
<p>Раздел 3 . Технология ведения дома (4 ч) Тема1: БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)</p>	
<p>Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (23,24)</p>	<p>Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей семьи.</p>
<p>Ремонт помещений (25,26)</p>	<p>Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.</p>
<p>Раздел 4 . Электротехника (1 ч) Тема1: БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (1 ч)</p>	
<p>Электротехнические устройства (27)</p>	<p>Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов.</p>
<p>Раздел 5: Современное производство и профессиональное самоопределение (3ч) Тема1: СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА</p>	
<p>Сферы производства и разделение труда</p>	<p>Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников.</p>

(28)	
Профессиональное образование и профессиональная карьера (29,30)	Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Работа со справочником профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.
Раздел 6 . Технологии творческой и опытнической деятельности 4ч (3ч 1ч резерв) Тема: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	
Творческие проекты (31,32,33,34)	Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе.

Календарно-тематическое планирование 5 класс.

№ п.п	Дата		Тема урока	Корректировка
	план	факт		
Раздел 1. Кулинария (20 ч)				
1-2	4.09		Физиология питания. Основы рационального питания.	
3-4	11.09		Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Кухонная посуда.	
5-6	18.09		Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни.	
7-8	25.09		Сервировка стола к завтраку. Этикет. Способы складывания салфеток.	
9-10	2.10		Виды бутербродов. Приготовление бутербродов. Горячие напитки.	
11-12	9.10		Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц.	
13-14	16.10		Способы варки яиц. Приготовление блюд из яиц.	
15-16	23.10		Овощи в питании человека. Механическая обработка овощей.	
17-18	6.11		Виды салатов. Приготовление блюд из сырых овощей.	
19-20	13.11		Заготовка продуктов. Замораживание овощей и фруктов.	
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)				
Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)				
21-22	20.11		Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.	
23-24	27.11		Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки.	
25-26	4.12		Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань.	
27-28	11.12		Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик».	
Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)				
29-30	18.12		Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани.	
31-32	25.12		Общие понятия о пряже и процессе прядения. Плотняное переплетение.	
Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)				
33-34	15.01		Виды машин. Привод швейной машины.	
35-36	22.01		Устройство бытовой швейной машины.	

			Правила безопасной работы на швейной машине.	
37-38	29.01		Заправка швейной машины верхней и нижней нитей. Работа на швейной машине.	
Тема 4. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)				
39-40	5.02		Виды ручных стежков, их назначение. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.	
Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)				
41-42	12.02		Виды фартуков. Чтение чертежа фартука. Мерки для построения чертежа фартука.	
43-44	19.02		Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	
45-46	26.02		Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.	
Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)				
47-48	5.03		Конструкция машинного шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов.	
49-50	12.03		Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани.	
51-52	19.03		Раскрой фартука. Подготовка фартука к обработке (копировальные стежки).	
53-54	2.04		Обработка нижней части фартука.	
55-56	9.04		Обработка карманов. Соединение кармана с нижней частью фартука.	
57-58	16.04		Обработка бретелей. Соединение бретелей с фартуком. ВТО.	
Творческие проекты(10 ч)				
59-60	23.04		Изготовление изделия в технике узелкового батика.	
61-62	30.04		Поиск идей решения поставленной задачи. Способы складывания и завязывания ткани.	
63-64	4.05		Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика.	
65-66	11.05		Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя.	
67-68	18.05		Подсчет материальных затрат на изготовление изделия.	

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ п.п	Дата план	факт	Тема урока	Корректировка
Раздел 1. Кулинария (16 ч)				
Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)				
1-2	5.09		Минеральные соли и микроэлементы. Понятие о микроорганизмах.	
Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)				
3-4	12.09		Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока.	
5-6	19.09		Кисломолочные продукты и блюда из них. Приготовление блюда из творога (сырники).	
Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)				
7-8	26.09		Виды круп и макаронных изделий. Приготовление гарнира из макаронных изделий.	
Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)				
9-10	3.10		Понятие о пищевой ценности рыбы. Приготовление рыбного супа.	
Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)				
11-12	10.10		Правила сервировки стола к обеду и ужину. Правила этикета.	
Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)				
13-14	17.10		Расчет количества и состава продуктов для похода. Приготовление обеда в походных условиях.	
Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)				
15-16	24.10		Способы консервирования. Засолка огурцов или томатов.	
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)				
Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)				
17-18	7.11		Натуральные волокна животного происхождения, их свойства. Ткацкие переплетения.	
Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)				
19-20	14.11		История швейной машины. Регуляторы швейной машины.	
21-22	21.11		Установка иглы в швейную машину. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	
Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ				

ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)				
23-24	28.11		Из истории одежды. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.	
25-26	5.12		Мерки, необходимые для построения юбки. Снятие мерок. Правила снятия мерок.	
27-28	12.12		Построение основы чертежа конической юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину.	
29-30	19.12		Форма, силуэт, стиль. Моделирование конической юбки.	
Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)				
31-32	26.12		Подготовка ткани к раскрою, раскладка выкройки на ткани. Раскрой юбки.	
33-34	16.01		Подготовка юбки к обработке. Подготовка юбки к примерке. Устранение дефектов.	
35-36	23.01		Соединение основных деталей юбки. Разутюжить припуски швов.	
37-38	30.01		Обработка застежки замком – молния. Приутюжить.	
39-40	6.02		Обработка концов пояса. Обработка верхнего среза юбки.	
41-42	13.02		Обработка нижнего среза юбки. Способы обработки краевых срезов.	
43-44	20.02		Пришивание фурнитуры. Окончательная отделка изделия. ВТО готового изделия.	
Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)				
45-46	27.02		Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Материалы для лоскутного шитья.	
47-48	6.03		Роспись тканей. Оборудование, инструменты, материалы для росписи.	
49-50	13.03		Техника росписи ткани. Сушка и закрепление рисунка.	
51-52	20.03		Орнамент. Использование орнамента в интерьере и в одежде.	
53-54	3.04		Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка.	
Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)				
Тема 1 УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)				
55-56	10.04		Уборка жилища по-научному или Домовенка. Удаление пятен с одежды.	
Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)				
Тема 1 БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)				
57-58	17.04		Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Правила безопасной работы с электроприборами.	
Раздел 5. Творческие проекты (10 ч)				

59-60	24.04		Этапы творческого проекта. Наволочка в технике лоскутного шитья.	
61-62	2.05		Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой.	
63-64	9.05		Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья (наволочка). Заготовка деталей наволочки.	
65-66	16.05		Соединение деталей между собой. Обработка застежки наволочки.	
67-68	21.05		Окончательная отделка изделия. ВТО изделия.	

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ п.п	Дата план	факт	Тема урока	Корректировка
Раздел 1. Кулинария(16 ч)				
Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)				
1-2	6.09		Понятие о микроорганизмах. Пищевые отравления.	
Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)				
3-4	13.09		Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	
5-6	20.09		Приготовление бездрожжевого теста: песочное, бисквитное, заварное, слоеное.	
7-8	27.09		Способы приготовления дрожжевого теста. Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши.	
9-10	4.10		Технология приготовления песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста.	
Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)				
11-12	11.10		Виды фруктов и ягод. Приготовление холодных десертов.	
13-14	18.10		Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола.	
Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)				
15-16	25.10		Консервирование плодов и ягод. Приготовление варенья из яблок.	
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)				
Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)				
17-18	8.11		Химические волокна. Свойства химических волокон.	
Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)				
19-20	15.11		Общие сведения о соединении деталей в изделии. Образование челночного стежка.	
Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)				
21-22	22.11		Краткие сведения из истории одежды. Зрительные иллюзии в костюме..	
23-24	29.11		Снятие мерок для построения основы плечевого изделия. Построение чертежа.	
25-26	6.12		Снятие мерок для построения чертежа рукава. Построение втачного рукава.	
27-28	13.12		Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и втачного рукава..	

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)			
29-30	20.12		Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани.
31-32	27.12		Подготовка деталей кроя к обработке. Сметать детали сорочки и выполнить примерку.
33-34	17.01		Углубление линии горловины. Выкраивание подкроенной обтачки.
35-36	24.01		Обработка горловины подкроенной обтачкой.
37-38	31.01		Обработка низа рукава швом вподгибку с закрытым срезом. Приутюжить.
39-40	7.02		Обработка боковых срезов двойным швом. Заутюжить припуски швов в сторону спинки.
41-42	14.02		Влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия.
Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)			
43-44	21.02		Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком.
45-46	28.02		Условные обозначения. Технология выполнения различных петель.
47-48	7.03		Изготовление образцов, связанных крючком: столбик без накида и с накидом, полотно связанное по кругу.
49-50	14.03		История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения.
51-52	21.03		Техника плетения, способы закрепления нитей. Основные узлы и узоры плетения.
Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)			
		Тема 1.	ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)
53-54	4.04		Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Способы оформления интерьера.
55-56	11.04		Выбор и уход за комнатными растениями. Роль освещения в интерьере.
Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)			
		Тема 1.	ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)
57-58	18.04		Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.
Раздел 5. Творческие проекты (10 ч)			
59-60	25.04		Изготовление кашпо для цветов. Разделы творческого проекта.
61-62	1.05		Заготовка нитей. Плетение держателей витой цепочкой.
63-64	8.05		Плетение корзины для кашпо из квадратных

			узлов.	
65-66	15.05		Плетение доньшка. Завязывание улов «капуцин» на конце каждой нити.	
67-68	22.05		Защиты творческого проекта. Выставка работ учащихся.	

Календарно-тематическое планирование 8 класс

№ п.п	Дата план	факт	Тема урока	Корректировка
Раздел 1. Кулинария(6 ч)				
Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)				
1	6.09		Общие понятия об обмене веществ. Калорийность пищи.	
Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (2ч)				
2	13.09		Виды домашней птицы и их кулинарное употребление.	
3	20.09		Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки.	
Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (1ч)				
4	27.09		Блюда национальной кухни в соответствии с традициями данного региона.	
Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА(1ч)				
5	4.10		Сервировка стола к обеду. Приготовление закусок десертов.	
Тема 5 ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ (1 ч)				
6	11.10		Консервирование плодов и ягод. Приготовление компота из яблок.	
Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (16ч)				
		Тема 1.	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 ч)	
7	18.10		Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды.	
8	25.10		Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде.	
9	8.11		Понятие о композиции в одежде. Способы моделирования швейных изделий.	
10	15.11		Выбор модели изделия. Выбор ткани и художественной отделки изделия.	
Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (12 ч)				
11	22.11		Общие сведения о соединении деталей в изделии. Образование челночного стежка.	
12	29.11		Применение складок в швейных изделиях.	
13	6.12		Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем.	
14	13.12		Виды строчек для отделки кокетки и их расположение.	
15	20.12		Технология обработки вытачек.	
16	27.12		Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).	
17	10.01		Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия.	
18	17.01		Обработка верхнего края притачным поясом.	

19	24.01		Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре.	
20	31.01		Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия.	
21	7.02		Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами.	
22	14.02		Контроль и оценка качества готового изделия.	
Тема 1. Раздел 3 . Технология ведения дома (4 ч)				
23	21.02		Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.	
24	28.02		Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг.	
25	7.03		Права потребителя и их защита.	
26	14.03		Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.	
Тема 1. Раздел 4 . Электротехника (1 ч)				
27	21.03		Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели.	
Тема 1. Раздел 5: Современное производство и профессиональное самоопределение (3ч)				
28	4.04		Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.	
29	11.04		Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда.	
30	18.04		Понятие о специальности и квалификации работника.	
Раздел 6 . Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)				
	25.04	Тема 1.	ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	
31	2.05		Определение и формулировка проблемы.	
32	9.05		Поиск необходимой информации для решения проблемы.	
33	16.05		Разработка вариантов решения проблемы.	
34	23.05		Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.	

