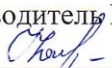


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 15»  
муниципального образования города Братска

Рассмотрено  
на заседании ШМО учителей  
физической культуры, технологии и  
ОБЖ протокол от 30.08.2017 № 1  
Руководитель ШМО  
  
Часовитин С.А.

Утверждено  
приказ от 31.08.2017 № 87/7

Директор МБОУ «СОШ № 15»  
  
Попова Е.И.



**Рабочая программа**  
**по технологии**  
**5-8 классы (девушки)**

**Предметная область: технология**

## Планируемые предметные результаты

### Технологии ведения дома

#### Кулинария

##### Выпускник научится:

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

##### Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

##### Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

##### Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

## **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

### **Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*
- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

## **Современное производство и профессиональное самоопределение**

### **Выпускник научится:**

строить 2—3 варианта личного профессионального плана и пути получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *планировать профессиональную карьеру;*
- *рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;*
- *ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;*
- *оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.*

## **Содержание учебного материала**

### **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция

потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.

Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.

Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонализированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации

нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.

Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии

Технологии в сфере быта.

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. *Робототехника и среда конструирования*. Виды движения. Кинематические схемы

Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.

Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. *Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.*

Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного и организации).

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)

Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры*. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

## Тематическое планирование

### 5 класс

№ урока	Тема раздел / главы / урока	Количество часов
1-2	Физиология питания	2
3-4	Санитария и гигиена	2
5-6	Понятие интерьера и стиля	2
7-8	Выполнение эскиза кухни	2
9-10	Понятие сервировки и оформление стола к завтраку	2
11-12	Виды бутербродов и горячие напитки	2
13-14	Значение яиц в питании человека, блюда из яиц	2
15-16	Блюда из сырых овощей	2
17-18	Блюда из варёных овощей	2
19-20	Замораживание продуктов	2
21-22	Виды вышивки. Композиция, ритм, орнамент	2
23-24	Выполнение простейших швов	2
25-26	Выполнение простейших швов	2
27-28	Выполнение метки и монограммы	2
29-30	Виды волокон: хлопок и лён	2
31-32	Состав, строение, переплетения	2



33-34	Бытовая швейная машина	2
35-36	Организация рабочего места	2
37-38	Выполнение машинных швов	2
39-40	Выполнение ручных швов	2
41-42	Виды фартуков, правила построения чертежа	2
43-44	Снятие мерок, построения чертежа	2
45-46	Моделирование раскрой	2
47-48	Перенос линий и знаков	2
49-50	Обработка бретелей и поясов	2
51-52	Обработка кармана	2
53-54	Обработка нижнего среза	2
55-56	Обработка боковых срезов	2
57-58	В.Т.О. и отделка фартука	2
59-60	Понятие проекта	2
61-62	Конструктивный этап	2
63-64	Технологический этап	2
65-66	Заключительный этап	2
67-68	Реклама. Эколого-экономический этап. Защита.	2

### **6 класс**

<b>№ урока</b>	<b>Тема раздел / главы / урока</b>	<b>Количество часов</b>
----------------	------------------------------------	-------------------------

1-2	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека.	2
3-4	Блюда из молока и молочных продуктов	2
5-6	Блюда из кисломолочных продуктов	2
7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
9-10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
11-12	Сервировка стола к обеду	2
13-14	Инструктаж по ТБ Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности	2
15-16	Квашение капусты.	2
17-18	Текстильные материалы из натуральных и химических волокон и их свойства, Шерсть и шёлк.	2
19-20	История швейной машины. Назначение и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины	2
21-22	Выполнение швов на тканях с различными характеристиками. Чистка и смазка машины. Тест	2
23-24	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Выполнение эскиза	2
25-26	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок	2
27-28	Построение чертежа основы поясного изделия	2
29-30	Построение чертежа основы поясного изделия м 1:4 и м 1:1	
31-32	Моделирование поясных изделий Тест	2
33-34	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 1 примерка	2
35-36	подготовка к 1 примерке. Проведение 1 примерки	2
37-38	Обработка деталей кроя. Стачивание швов	2

39-40	Обработка боковых срезов швейного изделия.	2
41-42	Обработка застёжки на молнии Обработка пояса	2
43-44	Обработка верхнего среза поясом обработка нижнего среза	2
45-46	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей	2
47-48	Лоскутное шитье. Геометрический орнамент и композиция	2
49-50	Изготовление шаблонов элементов орнамента с учётом д/н и припусков, раскрой	2
51-52	Сборка полотна изделия Соединение лоскутной основы с подкладкой	2
53-54	Декоративное оформление работы. ВТО	2
55-56	Уход за одеждой и обувью	2
57-58	Бытовые электроприборы. Инструктаж по ТБ.	2
59-60	Выбор и обоснование проекта. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения	2
61-62	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2
63-64	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	2
65-66	Заключительный этап (самооценка проделанной работы) рекламы и защита проекта)	2
67-68	Презентация. Защита проекта	2

### 7 класс

№ урока	Тема раздел / главы / урока	Количество часов
1-2	Физиология питания Первичный инструктаж на рабочем месте. Понятие о микроорганизмах	2
3-4	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	2

5-6	Песочное и бисквитное тесто	2
7-8	Приготовление слоёного и заварного теста	2
9-10	Приготовление теста для блинчиков. Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши.	2
9-10	Приготовление холодных десертов. Механическая обработка фруктов и ягод. Муссы и желе.	2
11-12	Компоты и кисели. Практическая работа. Приготовление киселя из клюквы или брусники, Приготовление компота из сухофруктов (на бригаду)	2
13-14	Заготовка продуктов.	2
17-18	Свойство искусственных волокон.	2
19-20	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.	2
21-22	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок	2
23-24	Построение основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	2
25-26	Разработка эскиза и модели швейного изделия. Построение чертежа воротника. Зрительные иллюзии в одежде.	2
27-28	Моделирование изделия с цельнокроеным рукавом подготовка выкройки к раскрою	2
29-30	Изготовление халата с цельнокроеным рукавом. Раскладка выкройки на ткани .Раскрой.	2
31-32	Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы и горловины.	2
33-34	Выкраивание подкройной обтачки для горловины	2
35-36	Способы обработки застежки.	2
37-38	Обработка плечевых и боковых срезов. Обработка горловины обтачкой	2
39-40	Обработка низа рукавов и изделия.	2
41-42	ВТО изделия	2

43-44	Вязание крючком. Инструменты, материалы и принадлежности для вязания Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	2
45-46	Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Практическая работа. Определение количества петель и ниток.	2
47-48	Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.	2
49-50	Разработка современных и старинных узоров и орнаментов.	2
51-52	Изготовление образцов вязания крючком. Изготовление образцов: столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом. кистями, бисером, стеклярусом и т. п.	2
53-54	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.	2
55-56	Оформление интерьера комнатными растениями. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления	2
57-58	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по их мощности.	2
59-60	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	2
61-62	Технологический этап	2
63-64	Эколого-экономические результаты	2
65-66	Заключительный этап (самооценка проделанной работы, реклама.)	2
67-68	Презентация, защита проекта	2

### 8 класс

№ урока	Тема раздел /главы / урока	Количество час
1	Вводное занятие. Подбор схем для вышивки крестом.	1
2	Материалы, инструменты, приспособления	1

3	Исторические сведения. Вышивание.	1
4	Сведения о видах вышивки крестом	1
5	Приёмы вышивания	1
6	Схемы вышивания	1
7	Стирка. Оформление изделия.	1
8	Синтетические волокна. Тесты.	1
10	Конструирование и моделирование	1
11	Снятие мерок	1
12	Снятие выкроек с журнала мод	1
13	Свойства волокон и получение. Тесты	1
14	Моделирование	1
15	Раскладка выкроек на ткани	1
16	Раскладка выкроек на ткани	1
17	Раскрой брюк	1
18	Раскрой поясного изделия	1
19	Подготовка к 1 примерке	1
20	Подготовка к 1 примерке	1
21	Проведение 1 примерки.	1
22	Стачивание швов и обмётывание.	1
23	ВТО швов.	1
24	Обработка кокеток	1

25	Обработка карманов.	1
26	Обработка карманов.	1
27	Обработка верхнего среза поясом	1
28	Обработка верхнего среза поясом	1
29	ВТО изделия	1
30	Обработка нижнего среза поясом	1
31	Обработка нижнего среза. Тест	1
32	Рациональное планирование расходов	1
33	Потребности семьи Семейный бюджет. Доходы и расходы.	1
34	Информация о товарах. Тест.	1

## Планируемые предметные результаты 5 класс

### **Выпускник научится:**

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

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

подготавливать материалы и инструменты к работе, подбирать необходимые продукты, пользоваться инструментами и приспособлениями, эскизами и заготовками, оформлять готовое блюдо, сервировать праздничный стол, осуществлять поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета, оформлять документацию к проекту, подготавливать презентацию к защите проекта; выбирать наиболее эффективных способов решения учебных задач; формулировать определений понятий:

соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства

соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

подготавливать материалы и инструменты к работе, подбирать необходимые продукты, пользоваться инструментами и приспособлениями, эскизами и заготовками, оформлять готовое блюдо, сервировать праздничный стол, осуществлять поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета, оформлять документацию к проекту, подготавливать презентацию к защите проекта; выбирать наиболее эффективных способов решения учебных задач; формулировать определений понятий:

соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;

организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях



сохранения в них питательных веществ;  
экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;  
оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;  
соблюдать правила этикета за столом;  
определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;  
оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;  
выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;  
выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;  
определять и исправлять дефекты швейных изделий;  
выполнять художественную отделку швейных изделий;  
изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;  
определять основные стили одежды и современные направления моды;  
определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;  
работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

## **Содержание учебного курса**

### **Раздел 1. Кулинария 20ч**

#### **Тема 1. Физиология питания. 2ч**

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

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 2ч**

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Правила 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. 4ч**

Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни уход за ним. Зонирование кухни. Декоративная отделка помещения Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. 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 эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение планировки кухни столовой
3. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
4. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

#### **Тема4: Бутерброды 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 простой с вареной или копченой колбасой.
2. Бутерброд сложный с сельдью и маслом.
3. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
4. Горячий бутерброд с колбасой, сыром, зеленью.
5. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

#### **Тема5: 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, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.

#### **Тема 6: Блюда из овощей 4 ч**

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 овощей. 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, в молоке). 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 оливье.
2. Салат из отварной свеклы с изюмом.
3. Винегрет зимний постный.
4. Картофель отварной с маслом и зеленью.
5. Картофель, сваренный в молоке.
6. Картофель, сваренный на пару.
10. Кукуруза в початках отварная.

### Тема 7: 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. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.
2. 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 ри-

сунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

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.

## **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 6ч**

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 8 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 16 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. 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.

#### **Раздел 3: Творческие проекты 8 ч**

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувениров в технике вышивка.

### Календарно - тематическое планирование 5класс

№ урока	Тема раздела /главы/ урока	Количество часов	Дата проведения
1	Правила ТБ в кабинете технологии. Основы физиологии питания. Процесс пищеварения. Роль витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах;	1	
2	<i>Практическая работа:</i> Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.	1	
3	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю.	1	
4	<i>Практическая работа:</i> Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.	1	
5	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.	1	
6	<i>Практическая работа</i> Выполнение эскиза интерьера кухни.:	1	
7	Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним.	1	
8	<i>Практическая работа:</i> Выполнение эскизов прихваток, полотенец и д	1	
9	Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Столовые приборы и эстетическое оформление стола.	1	
10	<i>Практическая работа:</i> 1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. 2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.	1	
11	<i>Бутиерброды.</i> Виды бутербродов: Требования к качеству готовых	1	

	бутербродов. <i>Практическая работа:</i> Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.		
12	<i>Горячие напитки.</i> Виды горячих напитков <i>Практическая работа:</i> Приготовление горячих напитков к завтраку.	1	
13	Технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.	1	
14	<i>Практическая работа:</i> Приготовление блюда из яиц. Яичница-глазунья.	1	
15	Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. <i>Практическая работа:</i> Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.	1	
16	Механическая обработка овощей <i>Практическая работа:</i> Механическая обработка овощей.	1	
17	Приготовление блюд из свежих овощей <i>Практическая работа:</i> Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.	1	
18	Приготовление блюд из вареных овощей <i>Практическая работа:</i> Винегрет зимний постный.	1	
19	Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов.	1	
20	<i>Практическая работа:</i> Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.	1	
21	<i>Вышивка.</i> Знакомство с видами вышивки.	1	
22	Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. <i>Практическая работа:</i> Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.	1	
23	Построение узора в художественной отделке вышивкой. <i>Практическая работа:</i> выполнение эскиза узора в выбранной технике.	1	
24	Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: <i>Практическая работа:</i> Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.	1	

25	Узелковый батик. Виды росписи по ткани. <i>Практическая работа:</i> эскиз панно	1	
26	Материалы и красители. <i>Практическая работа:</i> доклад по теме урока	1	
27	Способы завязывания узелков и складывания ткани. <i>Практическая работа:</i> выполнить различные виды узлов	1	
28	Технология крашения. <i>Практическая работа:</i> Оформление салфеток в технике «узелковый батик».	1	
29	Классификация текстильных волокон.	1	
30	<i>Практическая работа:</i> Определение направления долевой нити в ткани.	1	
31	Полотняное переплетение.	1	
32	<i>Практическая работа:</i> Выполнение образца полотняного переплетения.	1	
33	Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики.	1	
34	<i>Практическая работа:</i> Организация рабочего места для работы на швейной машине. Намотка нитки на шпульку.	1	
35	Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей,	1	
36	<i>Практическая работа:</i> заправка верхней и нижней нитей,	1	
37	<i>Практическая работа:</i> выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка.	1	
38	<i>Практическая работа:</i> Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.	1	
39	Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.	1	
40	Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	1	
41	Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.	1	
42	Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.	1	
43	Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука <i>Практическая работа:</i> Снятие мерок и запись результатов измерений.	1	
44	Построение чертежа фартука в масштабе 1 :	1	



	4 и в натуральную величину по своим меркам. <i>Практическая работа:</i> Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.		
45	<i>Практическая работа:</i> Моделирование фартука выбранного фасона.	1	
46	Подготовка выкройки к раскрою.	1	
47	Конструкция машинного шва.	1	
48	<i>Практическая работа:</i> работа с машинными швами.	1	
49	Подготовка ткани к раскрою.	1	
50	<i>Практическая работа:</i> Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.	1	
51	Раскрой ткани	1	
52	<i>Практическая работа:</i> Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	1	
53	Обработка нагрудника и нижней части	1	
54	<i>Практическая работа:</i> Обработка деталей кроя.	1	
55	Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.	1	
56	<i>Практическая работа:</i> Соединение деталей изделия машинными швами.	1	
57	Сборка изделия. Художественная отделка изделия.	1	
58	<i>Практическая работа:</i> Влажно-тепловая обработка изделия.	1	
59	Введение в творческий проект. Понятие о проектной деятельности.	1	
60	Выбор темы проекта. Определение параметров изделия.	1	
61	Конструкторский этап проектного исследования.	1	
62	Технологический этап разработка технологической документации.	1	
63	Технологический этап разработка технологической документации.	1	
64	Изготовление проектируемого изделия	1	
65	Изготовление проектируемого изделия	1	
66	Изготовление проектируемого изделия	1	
67	Экономическое и экологическое обоснование проекта. Реклама, презентации.	1	
68	Защита проекта.	1	

**Лист коррекции**

## Планируемые предметные результаты бкласс

### **Выпускник научится:**

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

Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выбирать и использовать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Удалять пятна с одежды.

Ремонтировать и отделывать одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

читать схемы электрических цепей определять составляющие их элементы;

соблюдать правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов;

правила оказания первой помощи при поражении электрическим током.

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;

обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия;

выбирать средства реализации замысла;

осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;

готовить пояснительную записку к проекту;

оформлять проектные материалы;

представлять проект к защите.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;

организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них

питательных веществ;

экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

определять основные стили одежды и современные направления моды

Самостоятельно производить выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Делать влажную уборку дома с применением современных и безопасных моющих средств.

Чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.

Производить их ремонт

Собирать простейшие электрические цепи;

Оказывать первую помощь при поражении электрическим током. организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;

планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;

разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:**

### **Кулинария 16ч**

#### **Физиология питания 2ч**

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.

#### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2ч**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

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

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога.

### **Блюда из круп, макарон и бобовых 2ч**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы "В". Способы варки макаронных изделий. 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

*Темы лабораторно-практической, практической работы.*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 2ч**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и

механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

### **Сервировка стола к обеду 2ч**

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюд для праздничного стола.

### **Приготовление обеда в походных условиях 2ч**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, 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. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества воды из природных источников.

### **Заготовка продуктов 2ч**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты с клюквой.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 38**

**ч**

### **Элементы материаловедения 2ч**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

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

### **Элементы машиноведения 4ч**

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. Выполнение машинных швов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

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

### **Конструирование и моделирование поясных изделий 8ч**

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

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

### **Технология изготовления поясных изделий 14ч**

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки,

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

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

## **Рукоделие. Художественные ремесла 10ч**

### **Лоскутное шитьё 10ч**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

### **Технология ведения дома 2ч**

#### **Уход за одеждой и обувью 2ч**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение ремонта накладной заплатой. Удаление пятен с одежды.

Штопка с применением швейной машины.

### **Бытовые электроприборы 2ч**

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

## **Творческий проект 10ч**

Выбор и обоснование проекта. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Технологический этап выполнения творческого проекта:



(конструирование, моделирование, изготовление изделия. Оформление документации проектного изделия. Изготовление проектируемого изделия. Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)

### Календарно – тематическое планирование 6 класс

№ урока	Тема раздела (главы урока)	Количество уроков	Дата проведения
1	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека.	1	
2	Практическая работа: Определение примерного количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.	1	
3	Блюда из молока и молочных продуктов	1	
4	Практическая работа Таблица :виды к.мол. продуктов ,условия и сроки хранения.	1	
5	Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для их приготовления	1	
6	Практическая работа: Приготовление блюда из творога. Сырники со сметаной.	1	
7	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
8	Практическая работа:Приготовление гарнира из макаронных изделий.	1	
9	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной тепловой кулинарной обработки рыбы	1	
10	Практическая работа: разделка соленой рыбы.	1	
11	Сервировка стола к обеду. Этикет.	1	
12	Практическая работа: Сервировка праздничного стола.	1	
13	Инструктаж по ТБ Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности	1	
14	Практическая работа: : Расчет количества	1	

	и стоимости продуктов Тест		
	Тема: Заготовка продуктов	2	
15	Квашение капусты.	1	
16	Практическая работа: засолка огурцов.	1	
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	
17	Текстильные материалы из натуральных и химических волокон и их свойства, Шерсть и шёлк.	1	
18	Практическая работа:Выполнение простейших переплетений.	1	
19	История швейной машины. Назначение и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины	1	
20	Практическая работа :использование регуляторов.	1	
21	Выполнение швов на тканях с различными характеристиками. Чистка и смазка машины.	1	
22	Практическая работа: подготовить швейную машину к работе, Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)Тест	1	
23	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок.	1	
24	Практическая работа: Выполнение эскиза проектного изделия.	1	
25	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	1	
26	Практическая работа: «Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия»	1	
27	Построение чертежа основы поясного изделия	1	
28	Практическая работа: Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину	1	
29	Оформление выкройки.Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование.	1	
30	Практическая работа: Моделирование юбки выбранного фасона	1	
31	Подготовка ткани к раскрою		
32	Практическая работа: Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани		

33	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	1	
34	Практическая работа: Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	1	
35	Обработка деталей кроя.	1	
36	Практическая работа: Скалывание и сметывание деталей кроя	1	
37	Инструктаж по ТБ. Обработка боковых срезов швейного изделия.	1	
38	Практическая работа: «Обработка боковых срезов швейного изделия»,	1	
39	«Обработка нижнего среза швейного изделия»,	1	
40	Практическая работа: «Обработка нижнего среза швейного изделия»,	1	
41	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей	1	
42	Практическая работа: «Подготовка к примерке и примерка изделия». Контроль и оценка качества изделия	1	
43	Окончательная отделка изделия. Тест	1	
44	Практическая работа: Проведение примерки, исправление дефектов.	1	
45	Лоскутное шитье. Геометрический орнамент и композиция.	1	
46	Практическая работа Выполнение эскиза в лоскутной технике	1	
47	Изготовление шаблонов элементов орнамента.	1	
48	Практическая работа Работа Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы	1	
50	Практическая работа Сборка полотна изделия	1	
51	Соединение лоскутной основы с подкладкой	1	
52	Практическая работа Соединение лоскутной основы с подкладкой	1	
53	Заключительный этап (оценка проделанной работы)	1	
54	Практическая работа Декоративное	1	

	оформление работы.		
	Технология ведения дома	2	
	Тема: Уход за одеждой и обувью		
55	Уход за одеждой и обувью. Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	1	
56	Практическая работа: Инструктаж по ТБ.Выполнение ремонта накладной заплатой	1	
57	Бытовые электроприборы. Инструктаж по ТБ	1	
58	Практическая работа:Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.	1	
59	Выбор и обоснование проекта. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	1	
60	Практическая работа разработка эскиза изделия, подбор материалов.	1	
61	Практическая работа Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	1	
62	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	1	
63	Практическая работа Оформление документации проектного изделия.	1	
64	Практическая работа «Изготовление проектируемого изделия».	1	
65	Практическая работа «Изготовление проектируемого изделия».	1	
66	Практическая работа «Изготовление проектируемого изделия».	1	
67	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	1	
68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	1	

**Лист коррекции**

## Планируемые предметные результаты 7класс

### **Выпускник научится:**

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны изделия;

выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые, обрабатывать притачной пояс;

Выбирать и использовать в оформлении интерьера комнатные растения, изучив их влияние на микроклимат помещения. Подбирать на основе рекламной продукции современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;

Соблюдать правила техники безопасности. Экономить электрическую энергию.

Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы

выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;

контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными

видами проектной документации; готовить презентации.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбрать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;

организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;

оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила

этикета за столом;

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;  
определять и исправлять дефекты швейных изделий;  
выполнять художественную отделку швейных изделий;  
изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;  
определять основные стили одежды и современные направления моды.  
выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

рационально организовывать рабочее место;  
находить необходимую информацию в различных источниках;  
применять конструкторскую и технологическую документацию;  
составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

Самостоятельно производить выбор стиля, и средств в оформлении интерьера.

изготавливать декоративные изделия для оформления.

планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;  
распределять работу при коллективной деятельности;  
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;  
формирования эстетической среды бытия;

Чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.

Производить их ремонт. Оказывать первую помощь при поражении электрическим током.

Выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов. Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием.

Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;  
планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;  
осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **Содержание программы**

### **Кулинария 16ч**

### **Физиология питания 2ч**

Вводный инструктаж по охране труда. Загрязнение окружающей среды промышленными отходами. Добавки к пищевым продуктам. Производство экологически чистых продуктов. 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.

### **Сладкие блюда и десерты 4ч**

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда.

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

### **Изделия из теста 8ч**

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Виды начинок и украшений для изделий из теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления; инструменты для раскатки теста; правила варки.

### **Заготовка продуктов 2ч**

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности варенья; условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

### **Раздел: Технология ведения дома**

#### **Интерьер жилого дома 4ч**

Роль комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Эстетические требования к составлению букета. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения.

### **Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 36ч**

#### **Элементы материаловедения 2ч**

Технология производства и свойства искусственных волокон. Ассортимент тканей из искусственных волокон. Символы на ярлыках одежды из искусственных волокон. Уход за одеждой из искусственных волокон.

#### **Элементы машиноведения 2ч**

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

Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины. Назначение, принцип получения и применение простой и сложной зигзагообразной строчки. ПТБ при работе на швейной машине с электроприводом.

#### **Рукоделие. Вязание крючком 10ч**

Краткие сведения из истории рукоделия. Изделия, связанные крючком, их место в современной моде.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Правильное положение рук при вязании. Подбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.



Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы работы, правильное положение рук. Шерстяные, шелковые, синтетические. Хлопчатобумажные нитки.

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.

### **Конструирование и моделирование плечевого изделия на основе построения чертежа с цельнокроеным рукавом 8ч**

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Характеристики плечевых изделий. Силуэт и стиль в одежде. Зрительные иллюзии в одежде.

Правила снятия мерок для построения чертежа ночной сорочки. Снятие необходимых мерок. Прибавки на свободное облегание. Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование ночной сорочки путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Ночная сорочка (халат): выбор модели, подбор ткани.

### **Технология обработки плечевого изделия 14ч**

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами). Конструкция швов, их условное обозначение, технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, исправление недочетов. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.

Способы обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой бейкой или тесьмой.

Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Раздел Электротехнические работы 2ч**

Чертежи простейших схем осветительных приборов, электрических цепей.

Производить их ремонт. Первая помощь при поражении электрическим током.

Выполнение по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов, безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием.

**Раздел Творческий проект 10ч** Выбор и обоснование проекта. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Технологический этап выполнения творческого проекта: (конструирование, моделирование, изготовление изделия. Оформление документации проектного изделия. Изготовление проектируемого изделия. Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)

### Календарно - тематическое 7 класс

№ ур ок а	Тема раздела/главы/ урока	Количе ство часов	Дата проведен ия
1	Физиология питания Первичный инструктаж на рабочем месте. Понятие о микроорганизмах	1	
2	Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях.	1	
3	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	1	
4	Практическая работа Приготовление изделий из песочного теста	1	
5	Приготовление изделий из бисквитного теста (на бригаду).	1	
6	Заварное тесто, слоёное тесто.	1	
7	Приготовление изделий из заварного теста. Практическая работа. Приготовление изделий из слоёного теста (на бригаду).	1	
8	Тесто для блинчиков. Практическая работа. Приготовление блинчиков.	1	
9	Приготовление дрожжевого теста. (опарным и безопарным способами).	1	
10	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. Практическая работа. Приготовление вареников. Приготовление пельменей с мясным фаршем (на бригаду).	1	
11	Приготовление холодных десертов. Механическая обработка фруктов и ягод. Муссы и желе.	1	
12	Компоты и кисели. Практическая работа. Приготовление киселя из клюквы или брусники, Приготовление компота из сухофруктов (на бригаду)	1	
13	Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола.	1	
14	Практическая работа. Приготовление творожной запеканки с изюмом и курагой (на бригаду).	1	
15	Консервирование плодов и ягод	1	
16	Практическая работа. Черная смородина с сахаром без стерилизации.	1	
17	«Химические волокна». Свойство волокон.	1	

18	Практическая работа Изучение свойств тканей из искусственных волокон.	1	
19	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.	1	
20	Практическая работа .Обработка срезов зигзагообразной строчкой.	1	
21	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1	
22	Практическая работа: Построение основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	1	
23	Построение основы чертежа с цельнокроеным рукавом в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Практическая работа.	1	
24	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа.	1	
25	Практическая работа: Эскизная разработка модели швейного изделия.	1	
26	Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья цельнокроеным рукавом. Практическая работа: .Моделирование изделия выбранного фасона.	1	
27	Построение чертежа воротника. Зрительные иллюзии в одежде.	1	
28	Практическая работа. Подготовка выкройки к раскрою.	1	
29	Изготовление халата с цельнокроеным рукавом. Раскладка выкройки на ткани .Раскрой.	1	
30	Практическая работа.	1	
31	Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы и горловины.	1	
32	Практическая работа. Выкраивание подкройной обтачки для горловины.	1	
33	Способы обработки застежки. Практическая работа.	1	
34	Обработка плечевых и боковых срезов. Практическая работа. Обмётывание.	1	
35	Обработка горловины обтачкой. Практическая работа.	1	
36	Сборка изделия. Практическая работа.	1	
37	Обработка низа рукавов и изделия. Практическая работа.	1	
38	Отделка. Практическая работа.	1	
39	Практическая работа .	1	

40	Исправление дефектов. Практическая работа .	1	
41	Влажно-тепловая обработка изделия. Практическая работа.	1	
42	Контроль и оценка качества готового изделия.	1	
43	Вязание крючком. Инструменты, материалы и принадлежности для вязания	1	
44	Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	1	
45	Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Практическая работа. Определение количества петель и ниток.	1	
46	Технология выполнения различных петель. Практическая работа. Набор петель крючком.	1	
47	Практическая работа. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.	1	
48	Практическая работа. Разработка современных и старинных узоров и орнаментов.	1	
49	Практическая работа. Изготовление образцов вязания крючком. Изготовление образцов: столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом.	1	
50	Практическая работа. Изготовление простых изделий в технике вязания.	1	
51	Практическая работа. Вязание образцов.	1	
52	Практическая работа . Отделка кистями, бисером, стеклярусом и т. п.	1	
53	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Практическая работа . Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.	1	
54	Оформление интерьера комнатными растениями. Практическая работа Уход за комнатными растениями.	1	
55	Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.	1	
56	Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой.	1	
57	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Практическая работа. Подбор бытовых приборов по их мощности.	1	
58	Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Практическая работа: Замена элементов питания.	1	

59	Выбор творческих проектов по темам: «Подарок своими руками», «Вязание игрушек». Изготовление изделий декоративно -прикладного искусства для украшения интерьера »	1	
60	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	1	
61	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	1	
62	Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1	
63	Технологический этап выполнения творческого проекта	1	
64	Технологический этап выполнения творческого проекта	1	
65	Дизайнерская проработка изделия	1	
66	Разработка вариантов рекламы изделия.	1	
67	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).	1	
68	Защита проекта.	1	

## **Содержание программы Вдовыдченко Надежды**

### **Кулинария 3ч**

#### **Физиология питания 0,5ч**

Вводный инструктаж по охране труда. Загрязнение окружающей среды промышленными отходами. Добавки к пищевым продуктам. Производство экологически чистых продуктов. 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.

#### **Сладкие блюда и десерты 0,5ч**

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда.

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

#### **Изделия из теста 1ч**

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.

Виды начинок и украшений для изделий из теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления; инструменты для раскатки теста; правила варки.

### **Заготовка продуктов 1ч**

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности варенья; условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

### **Раздел: Технология ведения дома 1 ч**

#### **Интерьер жилого дома 1ч**

Роль комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Эстетические требования к составлению букета. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения.

### **Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 36ч**

#### **Элементы материаловедения 1ч**

Технология производства и свойства искусственных волокон. Ассортимент тканей из искусственных волокон. Символы на ярлыках одежды из искусственных волокон. Уход за одеждой из искусственных волокон.

#### **Элементы машиноведения 1ч**

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

Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины. Назначение, принцип получения и применение простой и сложной зигзагообразной строчки. ПТБ при работе на швейной машине с электроприводом.

#### **Рукоделие. Вязание крючком 2ч**

Краткие сведения из истории рукоделия. Изделия, связанные крючком, их место в современной моде.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Правильное положение рук при вязании. Подбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы работы, правильное положение рук. Шерстяные, шелковые, синтетические. Хлопчатобумажные нитки.

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.

### **Конструирование и моделирование плечевого изделия на основе построения чертежа с цельнокроеным рукавом 3.5ч**

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Характеристики плечевых изделий. Силуэт и стиль в одежде. Зрительные иллюзии в одежде.

Правила снятия мерок для построения чертежа ночной сорочки. Снятие необходимых мерок. Прибавки на свободное облегание. Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование ночной сорочки путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Ночная сорочка (халат): выбор модели, подбор ткани.

#### **Технология обработки плечевого изделия 4ч**

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами). Конструкция швов, их условное обозначение, технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, исправление недочетов. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.

Способы обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой бейкой или тесьмой.

Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Раздел Электротехнические работы 0.5ч**

Чертежи простейших схем осветительных приборов, электрических цепей.

Производить их ремонт. Первая помощь при поражении электрическим током.

Выполнение по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов, безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием.

#### **Раздел Творческий проект 1ч**

Выбор и обоснование проекта. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Технологический этап выполнения творческого проекта:

(конструирование, моделирование, изготовление изделия. Оформление

документации проектного изделия. Изготовление проектируемого изделия.

Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)

## Тематическое планирование 7класс Вдовыдченко Надежда

№ ур ок а	Тема раздела /главы/урока	Количе ство часов	Дата проведен ия
1	Физиология питания Первичный инструктаж на рабочем месте. Понятие о микроорганизмах	0.5	
2	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.	0.5	
3	Практическая работа Приготовление изделий из песочного теста	0.5	
4	Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола.	0.5	
5	Консервирование плодов и ягод	0.5	
6	Практическая работа. Черная смородина с сахаром без стерилизации.	0.5	
7	«Химические волокна». Свойство волокон.	0.5	
8	Практическая работа Изучение свойств тканей из искусственных волокон.	0.5	
9	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.	0.5	
10		0.5	
11	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	0.5	
12	Практическая работа: Построение основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	0.5	
13	Построение основы чертежа с цельнокроеным рукавом в м 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Практическая работа.	0.5	
14	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа.	0.5	
15	Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья цельнокроеным рукавом. Практическая работа: .Моделирование изделия выбранного фасона.	0.5	
16	Практическая работа. Подготовка выкройки к раскрою.	0.5	
17	Раскладка выкройки на ткани Раскрой	0.5	
18	Изготовление халата с цельнокроеным рукавом. Раскладка выкройки на ткани .	0.5	



19	Практическая работа.	0.5	
20	Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы и горловины.	0.5	
21	Практическая работа. Выкраивание подкройной обтачки для горловины.	0.5	
22	Способы обработки застежки. Практическая работа.	0.5	
23	Обработка плечевых и боковых срезов. Практическая работа. Обмётывание.	0.5	
24	Обработка горловины обтачкой. Практическая работа.	0.5	
25	Сборка изделия. Практическая работа.	0.5	
26	Вязание крючком. Инструменты, материалы и принадлежности для вязания	0.5	
27	Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Практическая работа. Определение количества петель и ниток.	0.5	
28	Технология выполнения различных петель. Практическая работа. Набор петель крючком.	0.5	
29	Практическая работа. Вязание образцов.	0.5	
30	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.	0.5	
31	Практическая работа . Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей	0.5	
32	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Практическая работа. Подбор бытовых приборов по их мощности.	0.5	
33	Выбор творческих проектов по темам: «Подарок своими руками», «Вязание игрушек». «Изготовление изделий декоративно - прикладного искусства для украшения интерьера »	0.5	
34	Защита проекта	0.5	

## Планирование предметных результатов 8 класс

### Выпускник научится:

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий.

Пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.

Читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны изделия; выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым и закрытым срезами), краевые, обрабатывать притачной пояс.

Выполнять вышивку «крест, полукрест, болгарский крест».

**Выпускник получит возможность научиться:**

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий.

Определять и исправлять дефекты швейных изделий.

Выполнять художественную отделку швейных изделий.

Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Определять основные стили одежды и современные направления моды планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий.

Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке.

Разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### **Содержание учебного предмета:**

**Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**30ч**

**Элементы материаловедения 1ч**

Свойства и получение синтетических волокон. Использование в быту. Требования к одежде, содержащей синтетические волокна.

**Конструирование и моделирование поясного изделия 5ч**

Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегаия. Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк.

Зрительные иллюзии в одежде.

## Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование юбки или брюк выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

### Технология изготовления поясного изделия 23ч

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

Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

## Практические работы

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

### Рукоделие 7ч

Схемы для вышивания, виды вышивки крестом, Материалы, инструменты, приспособления для вышивки, приёмы работы, правилами ухода за вышитыми изделиями.

### Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. 4ч

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

Практические работы

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

### Календарно-тематическое планирование 8класс

№п ./п	Тема раздела/ главы/ урока	Кол-во час	Дата проведения
1	Вводное занятие. Подбор схем для вышивки.	1	
2	Вышивка крестом	1	
3	Материалы, инструменты, приспособления	1	
4	Сведения о видах вышивки	1	
5	Приёмы вышивания	1	
6	Схемы вышивания	1	
7	Стирка. Оформление изделия.	1	
8	Синтетические волокна.	1	
9	Конструирование и моделирование	1	
10	Снятие мерок	1	
11	Снятие выкроек с журнала мод	1	
12	Свойства волокон и получение. Тесты	1	
13	Моделирование	1	
14	Раскладка выкроек на ткани	1	
15	Раскладка выкроек на ткани	1	
16	Раскрой брюк	1	
17	Раскрой поясного изделия	1	
18	Подготовка к 1 примерке	1	
19	Подготовка к 1 примерке	1	
20	Проведение 1 примерки.	1	
21	Стачивание швов и обмётывание.	1	
22	ВТО швов.	1	
23	Обработка кокеток	1	
24	Обработка карманов.	1	
25	Обработка карманов.	1	
26	Обработка верхнего среза поясом	1	
27	Обработка верхнего среза поясом	1	
28	ВТО изделия	1	
29	Обработка нижнего среза поясом	1	
30	Обработка нижнего среза. Тест	1	
31	Рациональное планирование расходов	1	
32	Потребности семьи	1	
33	Информация о товарах. Тест.	1	

34	Семейный бюджет. Доходы и расходы.	1	
----	------------------------------------	---	--