Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение -

лицей № 18 г. Орла

|  |
| --- |
| Приложение 1  к адаптированной основной образовательной программе основного общего образования,  утвержденной приказом  №51/4-Д от 26.03.2021г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по предмету**

**«Технология»**

*(девочки)*

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### Адаптированная рабочая программа по технологии основного общего образования разработана на основе примерной основной образовательной программы основного общего образования и одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15).

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

**Целями** реализации рабочей программы основного общего образования по технологии являются:

* обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
* формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся;
* формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Достижение поставленных целей при разработке и реализации образовательным учреждением рабочей программы по технологии основного общего образования предусматривает решение следующих основных **задач**:

**-** обеспечение соответствия основной образовательной программы требованиям Стандарта;

**-** обеспечение преемственности начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования;

**-** обеспечение доступности получения качественного основного общего образования, достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования всеми обучающимися, в том числе детьми-инвалидами и детьми с ограниченными возможностями здоровья;

**-** установление требований к воспитанию и социализации обучающихся как части образовательной программы и соответствующему усилению воспитательного потенциала школы, обеспечению индивидуализированного психолого-педагогического сопровождения каждого обучающегося, формированию образовательного базиса, основанного не только на знаниях, но и на соответствующем культурном уровне развития личности, созданию необходимых условий для её самореализации;

**-** обеспечение эффективного сочетания урочных и внеурочных форм организации образовательного процесса, взаимодействия всех его участников;

**-** взаимодействие образовательного учреждения при реализации основной образовательной программы с социальными партнёрами;

**-** выявление и развитие способностей обучающихся, в том числе одарённых детей, детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, их профессиональных склонностей через систему клубов, секций, студий и кружков, организацию общественно полезной деятельности, в том числе социальной практики, с использованием возможностей образовательных учреждений дополнительного образования детей;

**-** организация интеллектуальных и творческих соревнований, научно- технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;

**-** участие обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников и общественности в проектировании и развитии внутришкольной социальной среды, школьного уклада;

**-** включение обучающихся в процессы познания и преобразования внешкольной социальной среды (населённого пункта, района, города) для приобретения опыта реального управления и действия;

**-** социальное и учебно-исследовательское проектирование, профессиональная ориентация обучающихся при поддержке педагогов, психологов, социальных педагогов, сотрудничестве с базовыми предприятиями, учреждениями профессионального образования, центрами профессиональной работы;

**-** сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья обучающихся, обеспечение их безопасности.

Учебники, позволяющие реализовать программу:

1 Технология 5 класс: учебник /Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: Дрофа, 2020.

3. Технология 6 класс: учебник /Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: Дрофа, 2020.

4. Технология 7 класс: учебник /Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. – М.: Дрофа, 2020..

5. Технология: 8-9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Тищенко А.Т., Синица Н.В. – М.: Вентана-Граф, 2012

6. Технология: рабочая программа : 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. — М. : Вентана-Граф, 2017.

7. Технология: рабочая программа : 5—9 классы Глозман А. Е., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л. — М. : Дрофа, 2018

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

*Личностные* результаты обучения:

- формирование основ гражданской идентичности личности (включая когнитивный, эмоционально-ценностный и поведенческий компоненты);

- формирование основ социальных компетенций (включая ценностно-смысловые установки и моральные нормы, опыт социальных и межличностных отношений, правосознание);

- формирование готовности и способности к переходу к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации, в том числе готовности к выбору направления профильного образования;

- гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну;

- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;

- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;

- позитивная моральная самооценка и моральные чувства — чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

*Метапредметные* результаты обучения:

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

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

- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

- смысловое чтение;

- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий.

*Предметные* результаты обучения:

Раздел Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов

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 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.

Раздел Создание изделий из текстильных материалов

Выпускник научится:

- изготовлять 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

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

- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел Художественные ремесла

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;

- изготовлять изделия в соответствии с разработанным проектом;

- выполнять отделку изделий; используя распространенные в регионе виды декоративно-прикладной обработки материалов;

- отличать виды традиционных народных промыслов;

- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Выпускник научится:

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/ настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования.

Выпускник получит возможность научиться:

-. выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии.

Раздел Оформление интерьера

Выпускник научится:

- выполнять эскизы интерьера проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации.

Выпускник получит возможность научиться:

-.проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Раздел Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей.

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Раздел Семейная экономика

Выпускник научится:

- анализировать семейный бюджет и составлять бюджет на неделю, месяц; определять составляющие семейного бюджета и источники его доходной и расходной частей.

Выпускник получит возможность научиться:

- рационально использовать средства семейного бюджета; анализировать рекламу потребительских товаров; сочетать и разделять продукты питания, составлять меню на день.

Раздел Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей 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

Раздел 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 стоимости произведённого продукта как товара на рынке;

- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

***Раздел 1. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов***

**Тема 1. Санитария и гигиена**

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

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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

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

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

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

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из 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. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных 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.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

**Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

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

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

**Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

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 морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение свежести рыбы и срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Тема 7. Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

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

*Примерная тема практической работы*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

**Тема 8. Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение качества мяса.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

**Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

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

Кулинарные приемы приготовления блюд 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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каш

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Тема 10. Заправочные супы**

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

**Тема 11. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовление теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

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

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

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

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

Хлеб – всему голова. Ассортимент хлебо-булочных изделий. Правила хранения хлеба.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Блюда из черствого хлеба

**Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Сервировка стола - буфета, сервировка чайного и кофейного стола. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

**Тема 13. Десерты**

Разновидности десертов. Кухонный и столовый инвентарь.

Блюда из фруктов и ягод. Пищевая ценность фруктов и ягод. Классификация. Условия хранения и способы кулинарного использования. Первичная обработка. Заготовка фруктов и ягод.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление сладких блюд и напитков

Приготовление блюд из ягод и фруктов

Заготовка фруктов на зиму.

***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов***

**Тема 1. Элементы материаловедения**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

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

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Тема 2. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение, чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

**Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

* обработка деталей кроя;
* обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
* обметывание швов ручным и машинным способами;
* обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
* обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
* обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

***Раздел 3. Художественные ремесла***

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

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

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

**Тема 3. Лоскутная мозаика**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, 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 шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья: клеевая мозаика, аппликация, панно из лоскутных цветов, шитье на основу.

**Тема 4. Вышивка**

История различных видов вышивки. Орловский спис. Материалы, инструменты и приспособления, используемые при вышивке. Способы перевода рисунка на ткань. Подбор игл и ниток. Способы закрепления рабочей нити без узла. Способы увеличения и уменьшения рисунка вышивки. Организация рабочего места. Знакомство с профессией вышивальщица.

Колористическое построение композиции. Технология вышивки простейшими швами, швом «гладь», швом «крест».

Вышивка лентами.

Оформление края изделия: бахромой, «в конверт», швом вподгибку с открытым или с закрытым срезом.

*Примерные темы лабораторно-практических работ.*

Оформление изделий с использованием различных вариантов вышивки.

**Тема 5. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узо­ра. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

*Примерная тема практической работы*

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

**Тема 6. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Вязание образцов и изделий на спицах.

***Раздел 4. Оформление интерьера***

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

**Тема 2. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

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

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

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

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

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

**Тема 4. Дизайн жилого дома**

Использование различных приемов декорирования помещений. Современные методы дизайна.

Салфеточная техника: декупаж. История возникновения. Материалы и инструменты для работы. Соразмерность. Способы изготовления изделий в технике «декупаж». Возможность использования бросового материала.

Коллаж, виды коллажа. Композиция. Технология изготовление коллажа. Эстетические требования к составлению коллажа.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление элементов декора интерьера квартиры.

**Тема 5. Отечественные праздники**

История возникновения отечественных праздников: Новый год, Рождество, Пасха, женский день. Традиции их празднования.

Использование различных приемов декорирования помещений для создания праздничных композиций. Современные методы дизайна.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление праздничных элементов декора интерьера квартиры

***Раздел 5. Гигиена девушки, косметика***

**Тема 1. Основные правила гигиены**

Уход за кожей, волосами, ногтями. Врач-косметолог

Единство стиля костюма, прически, Повседневная и праздничная косметика. Природная косметика. Профессия визажист.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение типа кожи. Изготовление маски для лица.

***Раздел 6. Электротехника***

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

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

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

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

***Раздел 7. Семейная экономика***

**Тема 1. Бюджет семьи**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение страны-изготовителя и гарантийной качества товара по штриховому коду

Составление меню семьи на неделю с учетом бюджета семьи.

***Раздел 8. Современное производство и профессиональное***

***самоопределение***

**Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера**

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

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

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

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

***Раздел 9. Технологии творческой и опытнической деятельности***

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 класс (2 часа в неделю, всего 68 часов)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Глава/Раздел | Тема занятия | Домашнее задание | Тип занятия | Кол-во часов |
| 1 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Знакомство с курсом. Создание портфолио. | § 6 | вводный | 1 |
| 2 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Витамины, их содержание в пищевых продуктах | § 6 | изучение нового материала | 1 |
| 3 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Холодные блюда из свежих овощей. Правила ТБ | § 10 | изучение нового материала | 1 |
| 4 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление салата. | § 10 | практическая работа | 1 |
| 5 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Блюда из вареных овощей. Профессия повар | § 11 | изучение нового материала | 1 |
| 6 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление винегрета | § 11 | практическая работа | 1 |
| 7 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Кулинарная обработка продуктов. Бутерброды. | § 7 | изучение нового материала | 1 |
| 8 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление бутербродов | § 7 | практическая работа | 1 |
| 9 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Яйца в питании человека. Блюда из яиц. | § 12 | изучение нового материала | 1 |
| 10 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление фаршированных яиц. | § 12 | практическая работа | 1 |
| 11 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Сервировка стола к завтраку. Правила этикета. | § 13 | изучение нового материала | 1 |
| 12 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Складывание бумажных салфеток | § 13 | практическая работа | 1 |
| 13 | Оформление интерьера | Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы | § 3 | изучение нового материала | 1 |
| 14 | Оформление интерьера | Выполнение эскиза интерьера кухни | § 3 | практическая работа | 1 |
| 15 | Создание изделий из текстильных материалов. Материаловедение | Натуральные растительные волокна | § 15 | изучение нового материала | 1 |
| 16 | Создание изделий из текстильных материалов. Материаловедение | Определение свойств ткани | § 15 | лабораторная работа | 1 |
| 17 | Создание изделий из текстильных материалов. Материаловедение | Изготовление ткани. Профессия ткач. | § 15 | изучение нового материала | 1 |
| 18 | Создание изделий из текстильных материалов. Материаловедение | Определение нитей основы и утка | § 15 | лабораторная работа | 1 |
| 19 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Швейная машина, истории, устройство. | § 19 | изучение нового материала | 1 |
| 20 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Виды приводов. Правила т/б | § 19 | изучение нового материала | 1 |
| 21 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Подготовка швейной машины к работе. | § 19 | изучение нового материала | 1 |
| 22 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Заправка верхней и нижней нитей. | § 19 | практическая работа | 1 |
| 23 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Конструкция шва. Профессия швея- мотористка. | § 20 | изучение нового материала | 1 |
| 24 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Выполнение машинных строчек. | § 20 | практическая работа | 1 |
| 25 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Классификация швов. Влажно-тепловая обработка. | § 22 | изучение нового материала | 1 |
| 26 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Выполнение швов на лоскутах ткани. | § 22 | практическая работа | 1 |
| 27 | Художественные ремесла. Вышивка | Вышивка в костюме. Технология вышивки. | § 24 | изучение нового материала | 1 |
| 28 | Художественные ремесла. Вышивка | Перевод рисунка на ткань. | §24 | практическая работа | 1 |
| 29 | Художественные ремесла. Вышивка | Технология выполнения ручных швов Правила ТБ. | § 25 | практическая работа | 1 |
| 30 | Художественные ремесла. Вышивка | Отделка вышивкой угла салфетки. | § 25 | практическая работа | 1 |
| 31 | Художественные ремесла. Вышивка | Отделка вышивкой угла салфетки. | § 25 | практическая работа | 1 |
| 32 | Художественные ремесла. Вышивка | Отделка вышивкой угла салфетки. | § 25 | практическая работа | 1 |
| 33 | Художественные ремесла. Вышивка | Обработка края изделия | § 25 | практическая работа | 1 |
| 34 | Художественные ремесла. Вышивка | Оформление края бахромой | § 25 | практическая работа | 1 |
| 35 | Оформление интерьера. Отечественные праздники | Новый год на Руси Традиции праздника |  | лекция | 1 |
| 36 | Оформление интерьера. Отечественные праздники | Изготовление сувениров | изготовить сувенир | практическая работа | 1 |
| 37 | Оформление интерьера. Отечественные праздники | Пасха – Светлое Христово Воскресение |  | лекция | 1 |
| 38 | Оформление интерьера. Отечественные праздники | Изготовление сувениров | изготовить сувенир | практическая работа | 1 |
| 39 | Оформление интерьера. Отечественные праздники | 8 марта – Женский день |  | лекция | 1 |
| 40 | Оформление интерьера. Отечественные праздники | Изготовление подарков | изготовить сувенир | практическая работа | 1 |
| 41 | Создание изделий из текстильных материалов | Фартук в народном костюме | § 16 | изучение нового материала | 1 |
| 42 | Создание изделий из текстильных материалов | Снятие мерок с фигуры. | § 16 | практическая работа | 1 |
| 43 | Создание изделий из текстильных материалов | Конструирование одежды Профессия закройщик | § 16 | изучение нового материала | 1 |
| 44 | Создание изделий из текстильных материалов | Построение чертежа выкройки в М 1:4 | § 16 | практическая работа | 1 |
| 45 | Создание изделий из текстильных материалов | Построение чертежа выкройки в М 1:1 | § 16 | практическая работа | 1 |
| 46 | Создание изделий из текстильных материалов | Построение чертежа выкройки в М 1:1 | § 16 | практическая работа | 1 |
| 47 | Создание изделий из текстильных материалов | Моделирование рабочей одежды | § 18 | практическая работа | 1 |
| 48 | Создание изделий из текстильных материалов | Моделирование рабочей одежды | § 18 | комбинированный | 1 |
| 49 | Создание изделий из текстильных материалов | Технология раскроя ткани | § 17 | изучение нового материала | 1 |
| 50 | Создание изделий из текстильных материалов | Раскрой изделия | § 17 | практическая работа | 1 |
| 51 | Создание изделий из текстильных материалов | Обработка карманов. | §20 | практическая работа | 1 |
| 52 | Создание изделий из текстильных материалов | Обработка пояса и бретелей. | §20 | практическая работа | 1 |
| 53 | Создание изделий из текстильных материалов | Обработка срезов фартука и косынки | §20 | практическая работа | 1 |
| 54 | Создание изделий из текстильных материалов | Обработка срезов фартука и косынки | §20 | практическая работа | 1 |
| 55 | Создание изделий из текстильных материалов | Сборка деталей фартука | §20 | практическая работа | 1 |
| 56 | Создание изделий из текстильных материалов | Сборка деталей фартука | § 20 | практическая работа | 1 |
| 57 | Создание изделий из текстильных материалов | Художественная отделка изделия. | § 21 | практическая работа | 1 |
| 58 | Создание изделий из текстильных материалов | Влажно-тепловая обработка изделия | § 21 | практическая работа | 1 |
| 59 | Создание изделий из текстильных материалов | Ремонт одежды. Пришивание пуговиц |  | комбинированный | 1 |
| 60 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Защита творческого проекта | § 30 | зачет | 1 |
| 61 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Защита творческого проекта | § 30 | зачет | 1 |
| 62 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Защита творческого проекта | § 30 | зачет | 1 |
| 63 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | История рукоделия Материалы для работы. |  | изучение нового материала | 1 |
| 64 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Раскрой ткани. | выполнить раскрой | практическая работа | 1 |
| 65 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Оформление сосуда в технике «клеевая мозаика» | оформить работу | практическая работа | 1 |
| 66 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Оформление сосуда в технике «клеевая мозаика» | оформить работу | практическая работа | 1 |
| 67 | Гигиена девушки, косметика | Уход за кожей, волосами, ногтями. Врач-косметолог |  | изучение нового материала | 1 |
| 68 | Гигиена девушки, косметика | Определение типа кожи |  | практическая работа | 1 |

**6 класс (2 часа в неделю, всего 68 часов)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Глава/Раздел | Тема занятия | Домашнее задание | Тип занятия | Кол-во часов |
|  | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Знакомство с курсом. Создание портфолио. |  | вводный | 1 |
| 1 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Знакомство с курсом. Создание портфолио. |  | вводный | 1 |
| 2 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Физиология питания. Минеральные вещества |  | урок-беседа | 1,00 |
| 3 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Рыба и морепродукты. Блюда из рыбы. Охрана труда | § 6-7 | изучение нового материала | 1 |
| 4 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление блюда с рыбой. | § 6-7 | практическая работа | 1 |
| 5 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Мясо, птица. Технология обработки | § 10 | изучение нового материала | 1 |
| 6 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление мясных блюд | § 10 | практическая работа | 1 |
| 7 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Гарниры из круп | записи в тетради | изучение нового материала | 1 |
| 8 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление гарнира. |  | практическая работа | 1 |
| 9 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Гарниры из макаронных изделий | записи в тетради | изучение нового материала | 1 |
| 10 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление гарнира. |  | практическая работа | 1 |
| 11 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Технология приготовления первых блюд | § 12 | изучение нового материала | 1 |
| 12 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Составление технологической карты приготовления супа | § 12 | практическая работа | 1 |
| 13 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Сервировка стола к обеду. Правила этикета. | § 13 | изучение нового материала | 1 |
| 14 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Составление меню воскресного обеда | § 13 | практическая работа | 1 |
| 15 | Оформление интерьера | Интерьер детской комнаты. Профессия дизайнер. | § 2 | изучение нового материала | 1 |
| 16 | Оформление интерьера | Оформление окна | § 2 | практическая работа | 1 |
| 17 | Оформление интерьера | Комнатные растения в интерьере. Профессия флорист | § 3 | изучение нового материала | 1 |
| 18 | Оформление интерьера | Составление рассказа о любимом растении | § 3 | практическая работа | 1 |
| 19 | Создание изделий из текстильных материалов. Материаловедение | Натуральные животные волокна | § 14 | изучение нового материала | 1 |
| 20 | Создание изделий из текстильных материалов. Материаловедение | Определение свойств ткани | § 14 | лабораторная работа | 1 |
| 21 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Регуляторы швейной машины. | § 21 | изучение нового материала | 1 |
| 22 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Регулировка качества строчки. | § 21 | практическая работа | 1 |
| 23 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Устройство и установка машинной иглы. | § 21 | изучение нового материала | 1 |
| 24 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Замена иглы в швейной машине. | § 21 | практическая работа | 1 |
| 25 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Классификация швов. Влажно-тепловая обработка. | § 20 | изучение нового материала | 1 |
| 26 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Выполнение швов на лоскутах ткани | § 20 | практическая работа | 1 |
| 27 | Художественные ремесла. Вязание крючком | Вязание крючком. Охрана труда. | § 30 | изучение нового материала | 1 |
| 28 | Художественные ремесла. Вязание крючком | Вязание цепочки из воздушных петель. | § 30 | практическая работа | 1 |
| 29 | Художественные ремесла. Вязание крючком | Изготовление образцов вязания | § 31 | практическая работа | 1 |
| 30 | Художественные ремесла. Вязание крючком | Изготовление образцов вязания | § 31 | практическая работа | 1 |
| 31 | Художественные ремесла. Вязание крючком | Вязание крючком сувенира | § 32 | практическая работа | 1 |
| 32 | Художественные ремесла. Вязание крючком | Вязание крючком сувенира | § 32 | практическая работа | 1 |
| 33 | Художественные ремесла. Вязание крючком | Вязание крючком сувенира | § 32 | практическая работа | 1 |
| 34 | Художественные ремесла. Вязание крючком | Вязание крючком сувенира | § 32 | практическая работа | 1 |
| 35 | Художественные ремесла. Вязание крючком | Оформление сувенира | § 32 | практическая работа | 1 |
| 36 | Художественные ремесла. Вязание крючком | Оформление сувенира | § 32 | практическая работа | 1 |
| 37 | Оформление интерьера. Отечественные праздники | Рождество на Руси Традиции праздника |  | лекция | 1 |
| 38 | Оформление интерьера. Отечественные праздники | Изготовление рождественского венка | изготовить сувенир | практическая работа | 1 |
| 39 | Создание изделий из текстильных материалов | Плечевая одежда | § 15 | изучение нового материала | 1 |
| 40 | Создание изделий из текстильных материалов | Снятие мерок с фигуры. | § 15 | практическая работа | 1 |
| 41 | Создание изделий из текстильных материалов | Конструирование одежды | § 15 | изучение нового материала | 1 |
| 42 | Создание изделий из текстильных материалов | Построение чертежа выкройки в М 1:4 | § 15 | практическая работа | 1 |
| 43 | Создание изделий из текстильных материалов | Построение чертежа выкройки в М 1:1 | § 15 | практическая работа | 1 |
| 44 | Создание изделий из текстильных материалов | Построение чертежа выкройки в М 1:1 | § 15 | практическая работа | 1 |
| 45 | Создание изделий из текстильных материалов | Моделирование плечевой одежды | § 16 | комбинированный | 1 |
| 46 | Создание изделий из текстильных материалов | Моделирование плечевой одежды | § 16 | комбинированный | 1 |
| 47 | Создание изделий из текстильных материалов | Технология раскроя ткани | § 17 | изучение нового материала | 1 |
| 48 | Создание изделий из текстильных материалов | Раскрой изделия | § 17 | практическая работа | 1 |
| 49 | Создание изделий из текстильных материалов | Обработка деталей кроя. | § 24 | практическая работа | 1 |
| 50 | Создание изделий из текстильных материалов | Подготовка изделия к примерке. | § 24 | практическая работа | 1 |
| 51 | Создание изделий из текстильных материалов | Порядок проведения примерки. | § 24 | изучение нового материала | 1 |
| 52 | Создание изделий из текстильных материалов | Проведение примерки, исправление дефектов. | § 24 | практическая работа | 1 |
| 53 | Создание изделий из текстильных материалов | Обработка плеча и выреза горловины. | §26 | комбинированный | 1 |
| 54 | Создание изделий из текстильных материалов | Обработка плеча и выреза горловины. | §26 | практическая работа | 1 |
| 55 | Создание изделий из текстильных материалов | Обработка срезов | § 28 | практическая работа | 1 |
| 56 | Создание изделий из текстильных материалов | Окончательная отделка изделия | § 28 | практическая работа | 1 |
| 57 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Аппликации. Виды аппликаций. |  | изучение нового материала | 1 |
| 58 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Составление эскиза аппликации. Подбор ткани. | составить эскиз | практическая работа | 1 |
| 59 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Фон для аппликации. Технология раскроя. |  | изучение нового материала | 1 |
| 60 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Обтягивание основы, раскрой элементов. | раскроить элементы | практическая работа | 1 |
| 61 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Изготовление аппликации. |  | практическая работа | 1 |
| 62 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Изготовление аппликации. | изготовить работу | практическая работа | 1 |
| 63 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Творческий проект «Дизайн жилого дома» | § 35 | изучение нового материала | 1 |
| 64 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Изготовление изделия. | § 35 | комбинированный | 1 |
| 65 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Составление технологической карты | § 35 | комбинированный | 1 |
| 66 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Составление технологической карты | § 35 | практическая работа | 1 |
| 67 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Защита творческого проекта | § 36 | зачет | 1 |
| 68 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Защита творческого проекта | § 36 | зачет | 1 |

**7 класс (2 часа в неделю, всего 68 часов)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Глава/Раздел | Тема занятия | Домашнее задание | Тип занятия | Кол-во часов |
| 1 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Знакомство с курсом. Творческий проект |  | вводный | 1 |
| 2 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | § 11 | изучение нового материала | 1 |
| 3 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Молоко и кисломолочные продукты |  | изучение нового материала | 1 |
| 4 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление творожной массы | § 5 | практическая работа | 1 |
| 5 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Изделия из теста. Охрана труда. |  | изучение нового материала | 1 |
| 6 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление шарлотки из яблок | § 7-8 | практическая работа | 1 |
| 7 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | «Хлеб – всему голова» Профессия – пекарь |  | изучение нового материала | 1 |
| 8 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление блюда из черствого хлеба | § 7-8 | практическая работа | 1 |
| 9 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Десерты, их разновидности |  | изучение нового материала | 1 |
| 10 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление десерта | § 10 | практическая работа | 1 |
| 11 | Оформление интерьера | Освещение жилого помещения | § 1 | изучение нового материала | 1 |
| 12 | Оформление интерьера | Гигиена жилища | § 1 | изучение нового материала | 1 |
| 13 | Создание изделий из текстильных материалов. Материаловедение | Химические волокна |  | изучение нового материала | 1 |
| 14 | Создание изделий из текстильных материалов. Материаловедение | Определение свойств ткани | § 12 | лабораторная работа | 1 |
| 15 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Приспособления к швейной машинке |  | изучение нового материала | 1 |
| 16 | Создание изделий из текстильных материалов. Машиноведение | Выполнение швов на лоскутах ткани. Охрана труда | § 18 | практическая работа | 1 |
| 17 | Художественные ремесла. Вышивка | Вышивка в костюме. Композиция вышивки. |  | изучение нового материала | 1 |
| 18 | Художественные ремесла. Вышивка | Выполнение орнаментов и симметричной композиции | § 25 | практическая работа | 1 |
| 19 | Художественные ремесла. Вышивка | Цвет в композиции. |  | изучение нового материала | 1 |
| 20 | Художественные ремесла. Вышивка | Технология вышивки. Охрана труда | § 29 | изучение нового материала | 1 |
| 21 | Художественные ремесла. Вышивка | Вышивка работы |  | практическая работа | 1 |
| 22 | Художественные ремесла. Вышивка | Вышивка работы | § 29 | практическая работа | 1 |
| 23 | Художественные ремесла. Вышивка | Вышивка работы |  | практическая работа | 1 |
| 24 | Художественные ремесла. Вышивка | Вышивка работы | § 29 | практическая работа | 1 |
| 25 | Художественные ремесла. Вышивка | Оформление работы |  | практическая работа | 1 |
| 26 | Художественные ремесла. Вышивка | Оформление работы | § 29 | практическая работа | 1 |
| 27 | Оформление интерьера. Отечественные праздники | Новый год на Руси Традиции праздника |  | лекция | 1 |
| 28 | Оформление интерьера. Отечественные праздники | Изготовление дизайнерской елки | изготовить елку | практическая работа | 1 |
| 29 | Создание изделий из текстильных материалов | Силуэт и стиль в одежде. Поясная одежда. |  | изучение нового материала | 1 |
| 30 | Создание изделий из текстильных материалов | Снятие мерок с фигуры | § 13 | практическая работа | 1 |
| 31 | Создание изделий из текстильных материалов | Конструирование одежды |  | изучение нового материала | 1 |
| 32 | Создание изделий из текстильных материалов | Построение чертежа выкройки в М 1:4 | § 13 | практическая работа | 1 |
| 33 | Создание изделий из текстильных материалов | Построение чертежа выкройки в М 1:1 |  | практическая работа | 1 |
| 34 | Создание изделий из текстильных материалов | Построение чертежа выкройки в М 1:1 | § 13 | практическая работа | 1 |
| 35 | Создание изделий из текстильных материалов | Моделирование поясной одежды |  | комбинированный | 1 |
| 36 | Создание изделий из текстильных материалов | Моделирование поясной одежды | § 14 | комбинированный | 1 |
| 37 | Создание изделий из текстильных материалов | Технология раскроя ткани |  | комбинированный | 1 |
| 38 | Создание изделий из текстильных материалов | Раскрой изделия | § 16 | практическая работа | 1 |
| 39 | Создание изделий из текстильных материалов | Подготовка изделия к примерке. |  | практическая работа | 1 |
| 40 | Создание изделий из текстильных материалов | Проведение примерки | § 21 | практическая работа | 1 |
| 41 | Создание изделий из текстильных материалов | Технология обработки шва застежкой-молнией и разрезом |  | комбинированный | 1 |
| 42 | Создание изделий из текстильных материалов | Технология обработки шва застежкой-молнией и разрезом | § 22 | практическая работа | 1 |
| 43 | Создание изделий из текстильных материалов | Технология обработки изделия после примерки |  | комбинированный | 1 |
| 44 | Создание изделий из текстильных материалов | Технология обработки изделия после примерки | § 22 | практическая работа | 1 |
| 45 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Лоскутные букеты. |  | комбинированный | 1 |
| 46 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Выполнение эскиза композиции | выполнить эскиз | практическая работа | 1 |
| 47 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Раскрой заготовок. |  | практическая работа | 1 |
| 48 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Изготовление цветов | изготовить цветы | комбинированный | 1 |
| 49 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Изготовление цветов |  | практическая работа | 1 |
| 50 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Изготовление цветов | изготовить цветы | практическая работа | 1 |
| 51 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Оформление готового изделия |  | практическая работа | 1 |
| 52 | Художественные ремесла. Лоскутная мозаика | Оформление готового изделия | оформить работу | практическая работа | 1 |
| 53 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Творческий проект «Подарок своими руками» |  | изучение нового материала | 1 |
| 54 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Выдвижение идей, выбор лучшей идеи | § 29 | практическая работа | 1 |
| 55 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Составление технологической карты |  | комбинированный | 1 |
| 56 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Составление технологической карты | § 29 | комбинированный | 1 |
| 57 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Изготовление изделия |  | самостоятельная работа | 1 |
| 58 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Изготовление изделия | § 29 | самостоятельная работа | 1 |
| 59 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Изготовление изделия |  | самостоятельная работа | 1 |
| 60 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Изготовление изделия | § 29 | самостоятельная работа | 1 |
| 61 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Оформление пояснительной записки проекта |  | комбинированный | 1 |
| 62 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Оформление пояснительной записки проекта | § 29 | практическая работа | 1 |
| 63 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Защита творческого проекта |  | зачет | 1 |
| 64 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Защита творческого проекта | § 30 | зачет | 1 |
| 65 | Гигиена девушки, косметика | Единство стиля костюма, прически |  | изучение нового материала | 1 |
| 66 | Гигиена девушки, косметика | Единство стиля костюма, прически | записи в тетради | изучение нового материала | 1 |
| 67 | Гигиена девушки, косметика | Природная косметика. Профессия визажист. |  | изучение нового материала | 1 |
| 68 | Гигиена девушки, косметика | Изготовление маски для лица |  | практическая работа | 1 |

**8 класс (1 час в неделю, всего 34 часа)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Глава/Раздел | Тема занятия | Домашнее задание | Тип занятия | Кол-во часов |
| 1 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Сервировка стола. Ужин при свечах. | принести продукты | изучение нового материала | 1 |
| 2 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Урок-конкурс «Оригинальная закуска». |  | практическая работа | 1 |
| 3 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Стол-буфет и его разновидности. | принести продукты | изучение нового материала | 1 |
| 4 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление блюда для стола-буфета |  | практическая работа | 1 |
| 5 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Чайные традиции. Сервировка стола | принести продукты | изучение нового материала | 1 |
| 6 | Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов | Приготовление блюда для чайного стола |  | практическая работа | 1 |
| 7 | Оформление интерьера. Дизайн жилого дома | Салфеточная техника: декупаж. | принести материалы | изучение нового материала | 1 |
| 8 | Оформление интерьера. Дизайн жилого дома | Оформление изделия в технике декупаж |  | практическая работа | 1 |
| 9 | Оформление интерьера. Дизайн жилого дома | Коллаж, виды коллажа. Композиция. | принести материалы | изучение нового материала | 1 |
| 10 | Оформление интерьера. Дизайн жилого дома | Изготовление коллажа |  | практическая работа | 1 |
| 11 | Семейная экономика. | Экономические связи в семье. Потребности семьи | записи в тетради | изучение нового материала | 1 |
| 12 | Семейная экономика. | Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров | записи в тетради | комбинированный | 1 |
| 13 | Семейная экономика. | Бюджет семьи. Анализ и планирование бюджета | записи в тетради | изучение нового материала | 1 |
| 14 | Семейная экономика. | Расходы на питание. Составление меню. | составить меню | комбинированный | 1 |
| 15 | Семейная экономика. | Маркетинг в домашней экономике. Реклама товара | записи в тетради | комбинированный | 1 |
| 16 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Этапы выполнения творческого проекта. | записи в тетради | изучение нового материала | 1 |
| 17 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Подбор литературы, составление плана проекта | составить план | самостоятельная работа | 1 |
| 18 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Постановка целей и задач проекта | написать введение | комбинированный | 1 |
| 19 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Выдвижение и проработка идей | проработать идеи | самостоятельная работа | 1 |
| 20 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Технологическая карта изготовления изделия | составить карту | комбинированный | 1 |
| 21 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Технологическая карта изготовления изделия | составить карту | самостоятельная работа | 1 |
| 22 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Изготовление изделия с текущим контролем качества | изготовить изделие | самостоятельная работа | 1 |
| 23 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Изготовление изделия с текущим контролем качества | изготовить изделие | самостоятельная работа | 1 |
| 24 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Изготовление изделия с текущим контролем качества | изготовить изделие | самостоятельная работа | 1 |
| 25 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Изготовление изделия с текущим контролем качества | изготовить изделие | самостоятельная работа | 1 |
| 26 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Анализ результатов выполненного проекта | выполнить анализ | комбинированный | 1 |
| 27 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Анализ результатов выполненного проекта | выполнить анализ | самостоятельная работа | 1 |
| 28 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Оформление проекта | оформить проект | комбинированный | 1 |
| 29 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Оформление проекта | оформить проект | самостоятельная работа | 1 |
| 30 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Защита проекта |  | зачет | 1 |
| 31 | Технологии творческой и опытнической деятельности | Защита проекта |  | зачет | 1 |
| 32 | Электротехника | Пути экономии электрической энергии | записи в тетради | комбинированный | 1 |
| 33 | Современное производство и профессиональное самоопределение | Понятие о профессии, специальности, квалификации работника | записи в тетради | изучение нового материала | 1 |
| 34 | Современное производство и профессиональное самоопределение | Профессиональные интересы, склонности и способности |  | комбинированный | 1 |