

ПРОГРАММА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «Технология. Обслуживающий труд»

Автор *О. А. Кожина*, кандидат педагогических наук

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА СТАТУС ДОКУМЕНТА

Рабочая программа к учебникам «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожинной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляя им широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда. Программа может использоваться в общеобразовательных учебных заведениях разного профиля.

Программа включает: пояснительную записку; основное содержание с перечнем разделов и примерным распределением учебных часов; требования к результатам освоения содержания примерной программы; рекомендуемое тематическое планирование; рекомендации по оснащению учебного процесса.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие умений творческой созидательной де-

тельности декоративно-прикладного творчества, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

— потребности, предметы потребления, потребительная стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;

— устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);

— механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;

— информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;

— функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;

— экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся овладеют:

— навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

— навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

— навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;

— основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

— умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

— умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

— навыками организации рабочего места;

— умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;

- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядно-

го представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 280 учебных часов. В том числе в 5, 6, 7 и 8 классах по 70 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА

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

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

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

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

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

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

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

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

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

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

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

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

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

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

В эстетической сфере:

1) дизайнерское конструирование изделия;

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

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

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

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

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

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

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

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

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

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

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

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

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

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

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

5) способность к коллективному решению творческих задач;

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

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

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

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

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

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

• трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии,

информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (20 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

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

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

Практические работы

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

Тема 4. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусовые (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 заварива-

ния чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).

4. Бутерброд с сельдью и маслом.

5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.

7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.

9. Бутерброд канане с сыром или с копченой колбасой.

Тема 5. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

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

2. Яичница-глазунья.

3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

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

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Механическая обработка овощей

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

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

Приготовление блюд из свежих овощей

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

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

Приготовление блюд из вареных овощей

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

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

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

Тема 7. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

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

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

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

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

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

Практические работы

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

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

Тема 1. 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 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

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

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выпол-

нение 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 3. 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 4. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

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

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

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

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

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

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

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

Практические работы

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

Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)

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

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

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

Практические работы

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

Раздел 3. Творческие проекты (10 ч)

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

6 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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

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

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

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

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

Основные теоретические сведения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.

4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

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

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

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

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

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

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

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

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

Основные теоретические сведения

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

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

Механическая обработка рыбы

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

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

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

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

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

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

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения.

ния. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, су-харной) и лезона.

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

Практические работы

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

Примерный перечень блюд

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

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

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

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

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

Основные теоретические сведения

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

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

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

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

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

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

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

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

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

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

Практические работы

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

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

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

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

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

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

Практические работы

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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

Практические работы

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

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

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиневой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиневой 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 клиневых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

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

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

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

Практические работы

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

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

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

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

Практические работы

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

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

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

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

Влажная уборка дома.

Практические работы

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

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

ЭЛЕКТРОМОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

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.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (12 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

2. Изготовление сувенира.

3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

7 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в ор-

ганизм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

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

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

Практические работы

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

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТ (4 ч)

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

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

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

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

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

Практические работы

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

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

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

Практические работы

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

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

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машин-

ного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

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

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

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

Практические работы

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

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

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

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

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

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

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

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

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

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

Практические работы

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

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование ком-

натных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

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

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.

2. Замена гальванических элементов питания.

3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Творческие проекты (10 ч)

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

2. Оформление интерьера декоративными растениями.

3. Изготовление ажурного воротника.

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

Раздел 1. Кулинария (14 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 ч)

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

Практические работы

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

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (2 ч)

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

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

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

Практические работы

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

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (4 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

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

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (8 ч)

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 облегания.

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.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)

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 края. 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 края.
 4. Обработка деталей края.
 5. Скалывание и сметывание деталей края.
 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.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инстру-

менты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Художественная роспись ткани. «Холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика» (подрамник для ткани, кисти, стеклянный рейсфедер, ткань, краски, резерв). Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

3. Изготовление сувенира в технике «холодный батик».

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 3. Технологии ведения дома (8 ч)

Тема 1. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (4 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Тема 2. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)

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

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.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (2 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

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

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (6 ч)

Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (6 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и ква-

лификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Творческие проекты (6 ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате изучения курса технологии учащиеся должны

- **знать:** основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

- **уметь:** рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, мо-

делировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; 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; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуальным контролем качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; 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 ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
5 КЛАСС		
Кулинария (20 ч)		
Физиология питания (1—2)	<p>Понятие о процессе пищеварения, об усвоимости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, желчного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах</p>	<p>Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов</p>
Санитария и гигиена (3—4)	<p>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.</p>	<p>Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
Интерьер кухни, столовой (5—6, 7—8)	<p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой 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</p> <p>Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.</p> <p>Создание интерьера кухни. 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.</p> <p>Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола.</p>	<p>Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира.</p> <p>Знакомство с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.</p> <p>Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.</p> <p>Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой</p>

	<p>Принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.</p> <p>Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления; прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др.</p> <p>Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя.</p> <p>Меры по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	
Сервировка стола (9—10)	<p>Особенности сервировки стола к завтраку.</p> <p>Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков</p>	Сервировки стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами
Бутерброды, горячие напитки (11—12)	<p>Продукты, употребляемые 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 (дoughnuts, сэндвичи), закусовые (канапе).</p> <p>Особенности технологии приготовления</p>	<p>Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготовление и оформление бутербродов.</p> <p>Подсушивание хлеба для бутербродов канале в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутерброда ассорти на хлебе.</p> <p>Приготовление горячих напитков.</p> <p>Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канале в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилок и шпажек в бутербродах канале.</p> <p>Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача к столу.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав.</p> <p>Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Приготовление для размола зерен кофе. Технологические приготвления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков</p>	<p>Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря</p>

<p>Блюда из яиц (13—14)</p>	<p>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. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Способы крашения яиц (в шелухе от лукавиц, в листьях молодой березы, в лоскутках льняной ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения</p>	<p>Изучение способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам</p>
<p>Блюда из овощей (15—16, 17—18)</p>	<p>Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые, грибы. 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.</p>	<p>Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Экономное расходование продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Отработка точности и координации движения</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.</p> <p>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.</p> <p>Механическая обработка овощей</p> <p>Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).</p> <p>Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Механическая обработка листовых, луковых и пряных овощей (поребрика, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка). Особенности механической обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты. Способы и формы</p>	<p>Чтение при выполнении приемов нарезки. Чтение технологической документации. Последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.</p> <p>Приготовление салата из сырых овощей. Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.).</p> <p>Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей.</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).</p> <p>Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Расчет калорийности приготовленных блюд.</p> <p>Формирование деловых уважительных культурных отношений со всеми членами бригады</p>

	<p>нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.</p> <p>Приготовление блюд из свежих овощей</p> <p>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. Изготовление цветов и других украшений из овощей.</p> <p>Приготовление блюд из вареных овощей</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преиму-</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>щества 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</p>	
<p>Заготовка продуктов (19—20)</p>	<p>Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы дозревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свекла, морковь, редька) в ямах, тран-</p>	<p>Механическая обработка овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике</p>

	<p>шеях, буртах и т. п. Правила сбора ягод для закладки на хранение. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов</p>	
<p>Вышивка (21—22, 23—24, 25—26)</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиции края в вышивке. Отделка изделий вышивкой. Виды орнаментов. Орнамент в круге, в полумесяце, в квадрате. Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Способы изменения размера рисунка. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.</p>	<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч) Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)</p> <p>Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск информации для изучения видов народных промыслов данного региона. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России. Разработка эскиза, вышивание метки, мо-</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иглолку, заправки изделия в пальцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе. Технологии выполнения простейших ручных швов, стачных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора. Организация рабочего места для ручной работы. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с ножницами, иглами, булавками</p>	<p>нограммы стельчатых швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки. Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки</p>
Узелковый батик (27—28)	<p>История появления техники «узелковый батик». Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Материалы и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Организация рабочего места, культура труда. Подбор красителя к ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике</p>	<p>Оформление салфеток в технике «узелковый батик»</p>

Элементы материалаоведения (4 ч)		
<p>Элементы материалаоведения (29—30, 31—32)</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях</p>	<p>Изучение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в ткани.</p> <p>Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Оформление результатов исследований</p>
Элементы машиноведения (6 ч)		
<p>Механизмы технологических машин (33—34, 35—36, 37—38)</p>	<p>Виды передач вращательного движения. Кинематические схемы передач вращательного движения. Виды зубчатых передач.</p> <p>Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации.</p> <p>Бытовая универсальная 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</p>	<p>Поиск информации об истории развития швейных машин.</p> <p>Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.</p> <p>Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.</p> <p>Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины.</p> <p>Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство молотки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости.</p> <p>Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка.</p> <p>Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину</p>	<p>Замена иглы в швейной машине. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.</p> <p>Выполнение зигзагообразной строчки.</p> <p>Обработка срезов зигзагообразной строчкой.</p> <p>Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Чистка и смазка швейной машины</p>
Ручные работы (2 ч)		
Ручные работы (39—40)	<p>Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, капировальная и др.</p> <p>Правила безопасной работы с коллошим инструментом</p>	<p>Выполнение ручных и машинных стежков.</p> <p>Выполнение салфетки с помощью стежков</p>

Конструирование шейных изделий (6 ч)		
<p>Конструирование шейных изделий (41—42, 43—44, 45—46)</p>	<p>Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.</p> <p>Общие правила построения чертежей шейных изделий.</p> <p>Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения.</p> <p>Мерки, необходимые для построения чертежа основы шейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава), правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.</p> <p>Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p>Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.</p> <p>Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие.</p> <p>Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою</p>
Технология изготовления шейных изделий (12 ч)		
<p>Технология изготовления шейных изделий (47—48, 49—50, 51—52,</p>	<p>Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели</p>	<p>Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов. Обработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
53—54, 55—56, 57—58)	<p>изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полосу. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка карманов накладных, пояса и бретелей; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.). Сборка изделия (скальвание, сметывание). Художественная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее</p>	<p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>

	<p>значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Контроль качества изделия</p>	
<p>Творческие проекты (10 ч)</p>		
<p>Творческие проекты (59—60, 61—62, 63—64, 65—66, 67—68)</p>	<p>Изготовление изделия в технике узелкового багика. Изготовление подарка из текстильных материалов. Проведение праздника</p>	<p>Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия</p>
<p>6 КЛАСС</p>		
<p>Кулинария (16 ч)</p>		
<p>Физиология питания (1—2)</p>	<p>Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов. Изучение состава экспресс-лаборатории для определения качества пищевых продуктов Определение качества молока органолепти-</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
Блюда из молока и кисломолочных продуктов (3—4, 5—6)	<p>Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины).</p> <p>Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Изменение состава молока при нагревании.</p> <p>Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или стуженного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, тво-</p>	<p>ческими и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация молока.</p> <p>Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши.</p> <p>Приготовление блюда из творога.</p> <p>Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях</p>

	<p>рог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур.</p> <p>Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Закупивание молока с помощью простокваши.</p> <p>Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Процессы, происходящие в молоке под действием кефирных грибков. Технология приготовления кефирной закваски и кефира.</p> <p>Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.</p> <p>Способы обработки творога для приготовления пасты</p>	
<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (7—8)</p>	<p>Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты,</p>	<p>Выполнение механической обработки крупы.</p> <p>Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Выбор оптимальных режимов работы элект-</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Причины увеличения веса и объема при варке.</p> <p>Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу</p>	<p>тронагревательных приборов.</p> <p>Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий.</p> <p>Определение консистенции блюда.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями</p>
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (9—10)	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витами-</p>	<p>Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы.</p>

	<p>нов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Организмические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы.</p> <p><i>Механическая обработка рыбы.</i> Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба.</p> <p>Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).</p> <p>Приготовление рыбной коллетной массы с помощью мясорубки. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов.</p> <p><i>Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.</i> Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжарива-</p>	
<p>Планирование последовательности технологических операций.</p> <p>Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.</p> <p>Освоение безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p>		

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
Сервировка стола (11—12)	<p>ние, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.</p> <p>Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.</p> <p>Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки. Приемы выбивания котлетной массы, формования из нее полуфабрикатов и их панирования.</p> <p>Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, белой пасты «Океан» и др. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу</p>	
	<p>Правила сервировки стола к ужину и обеда. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи горячих блюд. Правила этикета</p>	<p>Выполнение сервировок стола к обеду, ужину.</p> <p>Выполнение сервировки на различных видах праздничного стола (по приборам).</p>

	<p>Выполнение проекта « Праздничный стол »</p>	
<p>Приготовление обеда в походных условиях (13—14)</p>	<p>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. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды</p>	<p>Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества природной воды. Подготовка природной воды к употреблению. Приготовление пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе</p>
<p>Заготовка продуктов (15—16)</p>	<p>Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.). <i>Квашение капусты</i> 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.</p>	<p>Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p><i>Засолка огурцов и томатов</i> Механическая обработка огурцов и томатов перед засолкой (сортировка, мойка). Пряности и травы, применяемые при засолке (укроп, чеснок, листья хрена, черной смородины, вишни, стручковый и душистый перец, петрушка, сельдерей, кориандр, базилик и др.). Подготовка тары для засолки. Приготовление рассола, укладка и заливка огурцов и томатов. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола</p>	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)		
Элементы материаловедения (2 ч)		
Элементы материаловедения (17—18)	<p>Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.</p>	<p>Изучение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения</p>

	<p>Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатации машин. Изготовление нитей и ткацких машин. Изготовление нитей и ткацкого производства в домашних условиях. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Отделка тканей в условиях ткацкого производства. Дефекты тканей. Свойства тканей (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях</p>	<p>нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Оформление результатов исследований</p>
<p>Элементы машиноведения (19—20, 21—22)</p>	<p>Элементы машиноведения (4 ч)</p>	
<p>Элементы машиноведения (19—20, 21—22)</p>	<p>Технологические машины. Понятие о кинематических схемах механизмов и машин. Условные обозначения отдельных деталей на кинематических схемах. Виды передач вращательного движения. Кинематические схемы передач вращательного движения. Виды зубчатых передач. Условные графические обозначения на кинема-</p>	<p>Поиск информации об истории развития швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>тических схемах зубчатых передач. Переда- дочное отношение в зубчатых передачах и его расчет. Механизмы преобразования движения. Применение кулачковых, кри- вошипно-шатунных и рычажных механиз- мов в машинах. Конструкция сложных ме- ханизмов. Принципы их действия и обозна- чения на кинематических схемах. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кине- матических схемах. Допуски и посадки. Влияние допусков на качество и долговеч- ность механизмов и машин. Классификация машин швейного произ- водства по назначению, степени механизаци- и автоматизации. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики, назначе- ние основных узлов. Виды приводов швей- ной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсаль- ной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма ма-</p>	<p>по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различ- ной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчки. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устране- ния. Чистка и смазка швейной машины. Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнение безопасных приемов труда</p>

	<p>хového колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости.</p> <p>Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка.</p> <p>Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.</p> <p>Виды неполадок в работе швейной машины (петление, обрывы ниток, пропуск стежков, поломка иглы и др.). Причины неполадок и способы их устранения. Устройство и способы челнока универсальной швейной машины. Принципы образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани.</p> <p>Приемы закрепления строчки обратным ходом машины. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>срезом зигзагообразной строчкой. Обработка пелтель.</p> <p>Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышение производительности труда. Порядок чистки и смазывания швейных машин. Устройства и приспособления для выполнения мелкого ремонта, наладки и ухода за швейной машиной</p>	
Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч)		
<p>Конструирование и моделирование швейных изделий (23—26, 27—28, 29—30)</p>	<p>Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме.</p> <p>Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки.</p> <p>Стиль в одежде.</p> <p>Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм).</p> <p>Зрительные иллюзии в одежде.</p> <p>Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.).</p> <p>Выбор числа клиньев в клиневой юбке</p>	<p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.</p> <p>Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие.</p> <p>Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Выполнение эскизных зарисовок нацио-</p>

	<p>или модели конической юбки. Способы моделирования конических и клиньевых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнителными клиньями и др.). Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона (юбки со складками, с двумя и более вытачками по талии и др.). Способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнителными клиньями и др.)</p>	<p>нальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разроботка эскизов различных моделей женской одежды.</p> <p>Моделирование выбранного фасона швейного изделия.</p> <p>Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.</p> <p>Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека</p>
<p>Технология изготовления швейных изделий (14 ч)</p>		
<p>Технология изготовления швейных изделий (31—32, 33—34, 35—36, 37—38, 39—40, 41—42, 43—44)</p>	<p>Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материала, от модели изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы рас-</p>	<p>Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов.</p> <p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>кладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полосу. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила обработки деталей кроя (вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине.</p> <p>Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-теп-</p>	<p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани.</p> <p>Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>

	<p>ловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия</p>	
<p>Художественные ре- месла (45— 46, 47—48, 49—50, 51— 52, 53—54)</p>	<p style="text-align: center;">Рукоделие (10 ч)</p> <p><i>Лоскутное шитье.</i> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку). Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов</p> <p><i>Свободная роспись ткани.</i> Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с</p>	<p>Изучение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора. Рациональное использование отходов. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волоконистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ.</p> <p>Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Организация рабочего места. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани</p> <p>Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блески. Художественная вышивка блузки бисером и блесками. Организация выставки, обсуждение лучших работ</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.</p> <p>Свободная роспись ткани с применением масляных красок</p> <p><i>Вышивка бисером и блестками.</i> Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. Различные способы прикрепления бисера и блесток. Сочетание бисера и блесток с другими видами вышивки, позволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия.</p> <p>Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин, вискоза и др. Уход за изделиями с отделкой вышивкой, блестками и бисером</p>	
Технология ведения дома (2 ч)		
Технология ведения дома (55—56)	<p>Влажная уборка дома. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатками, аппликацией. Чистка кожаной обуви</p>	<p>Ремонт одежды накладной заплаткой.</p> <p>Удаление пятен с одежды</p>

Электротехника (2 ч)	
Бытовые электроприборы (57—58)	<p>Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.</p> <p>Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.</p> <p>Пути экономии электроэнергии в быту</p>
Творческие проекты (59—68)	<p>Осознание роли электрической энергии в нашей жизни и необходимости ее экономии.</p> <p>Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p>Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
7 КЛАСС	
Кулинария (16 ч)	
Физиология питания (1—2)	<p>Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях</p>
Изделия из теста (3—4, 5—6, 7—8, 9—10)	<p><i>Пельмени и вареники</i></p> <p>Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипыва-</p> <p>Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Изучение состава экспресс-лаборатории для определения качества пищевых продуктов</p> <p>Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей или</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>ния краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий путем внесения в тесто различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворожки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.).</p> <p>Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности.</p> <p>Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p> <p><i>Блины, оладьи, блинчики</i></p> <p>Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые.</p> <p>Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.</p>	<p>вареников. Приготовление вареников с начинкой.</p> <p>Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов.</p> <p>Приготовление дрожжевого безопарного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий.</p> <p>Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Приготовление пресного слоеного теста.</p> <p>Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.</p> <p>Приготовление песочного теста.</p> <p>Выпечка изделий из песочного теста.</p> <p>Сервировка стола и дегустиация готовых блюд.</p> <p>Составление рецептурного альбома блюд из теста</p>

	<p><i>Изделия из дрожжевого безопарного теста</i></p> <p>Виды дрожжевого теста. Рецептура дрожжевого безопарного теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортность муки. Определение качества дрожжей. Ароматические вещества, добавляемые в дрожжевое тесто. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста.</p> <p>Технология приготовления теста. Условия брожения. Зависимость продолжительности брожения от температуры, количества дрожжей, соли, сахара, воды и др. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Разделка и расстойка теста. Способы записывания пирожков. Отделка сахарной пудрой, орехами, глазирование помадой, сахарным сиропом. Смазка и выпечка изделий.</p> <p>Ассортимент изделий из дрожжевого теста (булочки, ватрушки, сайки, пончики, пирожки, расстегаи, рулеты и др.). Особенности приготовления открытого и полуоткрытого пирога. Художественное оформление верхней части пирога. Фигурные изделия из теста. Требования к качеству готовых изделий из дрожжевого теста. Подача к столу.</p> <p><i>Изделия из пресного слоеного теста</i></p> <p>Рецептура пресного слоеного теста. Влия-</p>	
--	--	--

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>ние количества яиц, соли, кислот, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.</p> <p>Технология замешивания теста. Подготовка теста и масла к раскатке. Последовательная раскатка и складывание теста для получения слоистой структуры. Температура теста при раскатке. Значение строгого соблюдения технологии приготовления пресного слоеного теста. Ножи и выемки для формирования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.</p> <p><i>Изделия из песочного теста</i></p> <p>Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста (температура теста, конечная толщина пласта). 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.</p>	

	<p>Роль пищевой соды в ароматизированном песочном тесте. Формование печенья из ароматизированного песочного теста резаками, выемками, рифлеными скалками, специальными насадками к мясорубке. Выпечка изделий из ароматизированного песочного теста (температура выпечки, определение готовности)</p>	
<p>Сладкие блюда и десерты (11—12, 13—14)</p>	<p>Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. <i>Механическая обработка фруктов и ягод</i> Назначение и правила механической обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.). Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод. <i>Муссы и желе</i> Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.). Желирующие вещества. Технология приготовления</p>	<p>Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление муса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя. Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформление десертных блюд</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбиталка и др.). Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.</p> <p><i>Компоты и кисели</i></p> <p>Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке фруктов и ягод</p>	
Заготовка продуктов (15—16)	<p><i>Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты</i></p> <p>Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.</p> <p>Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомен-</p>	

двух режимов и приемов варки варенья. Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья). Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодовых и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Посуда и приспособления для механической обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и для закладки их на хранение

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)		
Элементы материаловедения (2 ч)		
Элементы материаловедения (17—18)	<p>Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства.</p> <p>Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смешанных волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях.</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов соединения деталей. Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.), особенности их использования в швейных машинах.</p> <p>Химические и натуральные красители</p>	<p>Изучение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон.</p> <p>Поиск информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани.</p> <p>Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований</p>
Элементы машиноведения (2 ч)		
Элементы машиноведения (19—20)	<p>Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Допуски и посадки. Влияние допусков на качество и долговечность.</p>	<p>Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин воз-</p>

	<p>вечность механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой. Обработка петель. Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Порядок чистки и смазывания швейных машин</p>	<p>никновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Чистка и смазка швейной машины. Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнение безопасных приемов труда</p>
Конструирование и моделирование (8 ч)		
<p>Конструирование и моделирование швейных изделий (21 — 22, 23 — 24, 25 — 26, 27 — 28)</p>	<p>Краткие сведения из истории одежды. Со-временные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая т. д.). Зрительная иллюзия. Индивидуальный</p>	<p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Построение чертежей воротников, одношовного и двухшовного рукавов в масшта-</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.</p> <p>Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (поясных и плечевых). Построение чертежей одношовного и двухшовного втачных рукавов и воротников различных конструкций (отложного, стойки, апаш и др.).</p> <p>Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Определение расхода ткани. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журнальной вкладки в натуральную величину. Построение чертежа выкройки в натуральную величину с чертежа выбранной модели уменьшенного масштаба. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Моделирование плечевого изделия</p>	<p>бе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие.</p> <p>Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)</p>

	<p>способ переноса основной вытачки. Способы моделирования рукавов и цельнокроеных воротников. Виды рукавов и воротников в зависимости от силуэта и пропорции в одежде. Создание новых форм рукавов и воротников на основе их чертежей. Подбор цветовой гаммы в costume с учетом индивидуальных особенностей человека (цвет волос, глаз, кожи и т. д.). Выбор ткани и художественной отделки изделия. Оформление воротника и рукавов в народной одежде. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие</p>	
Технология изготовления изделий (14 ч)		
<p>Технология изготовления изделий (29—31, 31—32, 33—34, 35—36, 37—38, 39—40, 41—42)</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (обработ-</p>	<p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>ка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; обработки прорезных петель; обработки обтаченных петель в рамку, одной или двумя обтачками, из вытачного и плетеного шнура; разметки и пришивании пуговиц вручную или на швейной машине; обработки проймы и горловины тесьмой; косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом; обработки плечевых срезов тесьмой; обработки поясов, бретелей и шлевок; обработки прямых, овальных и фигурных кокеток с глухим и отлетным краями; обработка вытачек с учетом расположения их на деталях изделия, вида, свойств и рисунка ткани; обработки верхнего края поясного изделия пригачным поясом; обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами; обработка бортов (притачивание надставок к подбортам, обтачивание бортов; вывертывание и выметывание подбортов, влажно-тепловая обработка бортов); обработки воротников различной конструкции (двойного с острыми конца-</p>	<p>выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подкривания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека</p>

	<p>ми, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.); обработки втачных рукавов (одношовного и двухшовного);</p> <p>обработки манжеты и соединение ее с рукавом; втачивания воротника в горловину; втачивания рукава в пройму; обработки застежек на воротниках и манжетах.</p> <p>Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения декоративных линий; вкалывание рукава в пройму; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия</p>	
<p>Вязание крючком (43—44, 45—46, 47—48)</p>	<p align="center">Рукоделие (10 ч)</p> <p>Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель. Типы петель. Вязание по кругу</p>	<p>Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
Плетение макраме (44—50, 51—52)	<p>Краткие сведения из истории макраме. Знакомство с возможностями данной техники. Инструменты, приспособления, материалы для плетения.</p> <p>Конструктивные детали, позволяющие сохранять форму плетеного полотна в абажурах, кашпо, сумочках, игрушках и т. п.</p> <p>Декоративные элементы, влетаемые в изделия: дерево, керамика, сезаль и др.</p> <p>Приемы плетения узлов и узоров. Крепление нити на основе различных способами.</p> <p>Основные узлы и узоры. Технология выполнения основных узлов. Определение длины нити. Отделка готового изделия</p> <p>Выполнение творческих проектов</p>	<p>Поиск информации о старинных рукоделиях.</p> <p>Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Выполнение эскиза изделия для плетения.</p> <p>Подбор материала и конструктивных деталей.</p> <p>Подбор узора и декоративных элементов.</p> <p>Расчет количества и длины нитей по образцу.</p> <p>Изготовление декоративного изделия в технике макраме. Выполнение эскизов скатерти с бахромой, штор и абажура в технике макраме</p>
Технология ведения дома (4 ч)		
Комнатные растения в интерьере (53—54, 55—56)	<p>Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, полках, полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т. п.</p>	<p>Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере.</p> <p>Подбор и посадка декоративных комнатных растений.</p> <p>Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями</p>

	<p>Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, грат). Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений. Уход за комнатными растениями</p>	
Электротехника (2 ч)		
<p>Электротехника (57—58)</p>	<p>Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимуществ, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения</p>	<p>Поиск информации и анализ технических характеристик энергоберегающих осветительных приборов. Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре</p>
<p>Творческие проекты (59—60, 61—62, 63—64, 65—66, 67—68)</p>		

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
8 КЛАСС		
Кулинария (14 ч)		
<p>Физиология питания (1—2)</p>	<p>Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.</p> <p>Физиологические основы диетического питания. Влияние характера пищи на течение различных болезней. Особенности технологии приготовления диетических блюд</p>	<p>Изучение основ физиологии питания XIX века</p>
<p>Блюда из птицы (3—4, 5—6)</p>	<p>Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Содержание жиров в мясе домашней птицы. Способы определения качества птицы (по состоянию и цвету кожи, цвету жира, запаху и др.). Кулинарное использование птичьих потрохов. Кюлеты из птицы.</p> <p><i>Механическая обработка птицы</i></p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке домашней птицы. Способы ошипывания кур, гусей, уток. Цель и способы опаливания птицы. Выдерживание птицы после уоя.</p>	<p>Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций.</p> <p>Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы.</p> <p>Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p> <p>Расчет калорийности приготовленных блюд</p>

	<p><i>Технология приготовления блюд из домашней птицы</i></p> <p>Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления блюд из птицы и способы определения готовности. Посуда и оборудование для тепловой обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу</p>	
<p>Блюда национальной кухни (на примере первых блюд) (7—8)</p>	<p>Факторы, влияющие на особенность национальной кухни. Особенности русской кухни. Кавказская кухня</p>	<p>Приготовление борща. Приготовление щей с каргофелем</p>
<p>Сервировка стола. Провила этикета (9—10)</p>	<p>Сервировка стола к обеду. Столовые приборы. Оформление стола</p>	<p>Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола салфетками</p>
<p>Заготовка продуктов (11—12)</p>	<p>Консервирование плодов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.</p> <p>Механическая обработка фруктов и ягод (чистка, нарезка, мойка, укладка в банки).</p>	

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланшировка фруктов перед консервированием, ее цель и правила выполнения.</p> <p>Посуда и оборудование для консервирования. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах.</p> <p>Компот из слив без сахара. Условия и сроки хранения компотов. Виды брака и порчи консервированных компотов. Возможности их использования в пищу</p>	
Упаковка пищевых продуктов и товаров (13—14)	<p>Особенности упаковки пищевых продуктов. Содержание информации на этикетке продуктов (наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки). Штриховой код. Правила его чтения. Экомаркировка, экологические знаки</p>	Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч) Конструирование и моделирование (8 ч)		
Конструирование и моделирование	Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX—XX вв. Современные направления	Анализ особенностей фигуры человека различных типов.

<p>лирование швейных изделий (15—16, 17—18, 19—20, 21—22)</p>	<p>ния моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде (утилитарных, гигиенических, эстетических, экономических).</p> <p>Деление одежды по половозрастным признакам и размерам. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая и т. д.).</p> <p>Индивидуальный и массовый пошив одежды.</p> <p>Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования.</p> <p>Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа поясного изделия, правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.</p>	<p>Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие.</p> <p>Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)</p>
---	---	--

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>Последовательность построения чертежа основы шейного изделия в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы шейных изделий (поясных). Построение чертежей одношовного и двухшовного втачных рукавов и воротников различных конструкций (отложного, стойки, апаш и др.). Способы моделирования рукавов и цельнокроеных воротников. Виды рукавов и воротников в зависимости от силуэта и пропорции в одежде. Создание новых форм рукавов и воротников на основе их чертежей. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Оформление воротника и рукавов в народной одежде. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие</p>	
Технология изготовления шейных изделий (14 ч)		
Технология изготовления	Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки вы-	Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.

<p>ния швейных изделий (23—24, 25—26, 27—28, 29—30, 31—32, 33—34, 35—36)</p>	<p>кройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка застежки на крючки и петли; обработка застежки тесьмой-молнией; обработка застёжки планкой; обработка прорезных петель; обработка обтачками, петель в рамку, одной или двумя обтачками, из вытачного и плетеного шнура; разметка и пришивание пуговиц вручную или на швейной машине; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом; обработка плечевых срезов тесьмой; обработка карманов накладных, подкройных и вшивах соединения основных деталей изделия; обработка поясов, бретелей и шлевок; обработка разреза (шлицы); обработка прямых, овальных и фигурных кокеток с глу-</p>
<p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>	

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>хим и отлетным краями; обработка вытачек с учетом расположения их на деталях изделия, вида, свойств и рисунка ткани; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами; обработка бортов (притачивание надставок к подбортам, обтачивание бортов; вывертывание и выметывание подбортов, влажно-тепловая обработка бортов); обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроевого с полочками и др.); обработка втачных рукавов (одношовного и двухшовного); обработка манжеты и соединение ее с рукавом; втачивание воротника в горловину; втачивание рукава в пройму; обработка застежек на воротниках и манжетах. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения декоративных линий; вкалывание рукава в пройму; выравнивание низа изделия; вы-</p>	

	<p>явление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия</p>	
Рукоделие (10 ч)		
<p>Валяние (37—38, 39—40, 41—42, 43—44, 45—46)</p>	<p>История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Оформление интерьера детской комнаты</p>	<p>Знакомство с историей валяния. Организация рабочего места. Выполнение эскиза изделия. Изготовление изделия в технике валяния</p>
Технология ведения дома (8 ч)		
<p>Ремонт помещений (47—48, 49—50)</p>	<p>Основная технология ремонта и отделки помещений. Инструменты для ремонта.</p>	<p>Подбор строительных-отделочных материалов по каталогам.</p>
<p>Бюджет семьи (51—52, 53—54)</p>	<p>Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи. Право потребителя.</p>	<p>Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
Электротехнические работы (2 ч)		
Электротехнические устройства (55—56)	Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автотоматических устройств. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации	Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью
Современное производство и профессиональное образование (6 ч)		
Сферы производства и разделение труда (57—58)	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Ориентные 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	Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников. Знакомство с технологической культурой современного производства
Профессиональное образование и	Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с профессиями	Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

<p>профессиональная карьера (59—60, 61—62)</p>	<p>работников, занятых получением и обработкой пищевых продуктов. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Экскурсия на предприятие швейной промышленности</p>	<p>Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможности получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства</p>
<p>Творческие проекты (63—64, 65—66, 67—68)</p>	<p>Творческие проекты</p>	<p>Сервировка праздничного стола. Изготовление сувениров и изделий в технике валяния. Выполнение эскиза жилой комнаты</p>

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина)

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова).

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова).
3. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая).

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 8 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе кабинета кулинарии и мастерских по обработке ткани или комбинированных мастерских. Они должны иметь рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин и оборудования согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожаробезопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

Не допускается применение на занятиях самодельных электромеханических инструментов. Также не разрешается применять на практических занятиях самодельные электрифицированные приборы, аппараты или лабораторное оборудование, которое рассчитано на напряжение более 42 В.

При отсутствии оборудования для проведения лабораторных работ и работ по моделированию, выпущенного централизованно для школ, на практических занятиях со школьниками можно готовить соответствующие комплекты как объекты труда в процессе практических работ: наборы раздаточного материала, конструкторы, коллекции, наборы заготовок из различных материалов и др.

СПИСОК НАГЛЯДНЫХ ПОСОБИЙ

1.	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Пирамида правильного питания. Неправильное питание.
2.	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Сервировка стола. Приемы складывания салфеток.
3.	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Столовые приборы. Кухонная посуда.
4.	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Правила поведения за столом. Способы оформления праздничного стола.
5.	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Виды бутербродов. Нарезка овощей. Наглядное пособие.

6.	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Разделка рыбы на филе. Оформление рыбных блюд.
7.	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Формы и инвентарь для выпечки. Продукты и пряности для приготовления теста.
8.	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Разделка пирогов из дрожжевого теста. Разделка пирогов из слоеного теста.
9.	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Инвентарь и посуда для консервирования. Пряности для консервирования.
10.	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Схема приготовления борща. Приготовление и лепка пельменей.
11.	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Машинные швы. 2. Дефекты в изделиях и способы их устранения.
12.	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка фартука. 2. Раскрой швейных изделий.
13.	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка фартука цельноскроенного с нагрудником. 2. Отделка деталей изделия.
14.	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка блузы с цельноскроенными рукавами. 2. Соединение воротника с горловиной.
15.	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка юбки. 2. Обработка воротников.
16.	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка верхнего среза юбки. 2. Обработка застежки до низа детали изделия.
17.	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка нижнего среза юбки. 2. Отделка деталей изделия.
18.	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка застежек. 2. Обработка горловины и пройм в изделии без воротника и рукавов.
19.	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка застежки тесьмой-молния. 2. Подготовка и проведение первой примерки юбки.

Окончание табл.

20.	Костецкая Л. Я.	Классификация одежды. Построение фартука.
21.	Крутова Ю. Н., Мерабова Н. А.	1. Классификация продуктов растительного происхождения. 2. Классификация продуктов животного происхождения.
22.	Крутова Ю. Н., Мерабова Н. А.	1. Способы первичной обработки продуктов растительного происхождения. 2. Способы первичной обработки продуктов животного происхождения.
23.	Максимкина И. В.	Рабочие органы швейной машины. Регулировка качества машинной строчки.
24.	Сапего И. П., Костецкая Л. Я., Максимкина И. В.	1. Правила безопасной работы на швейной машине. 2. Виды ткацких переплетений.
25.	Сапего И. П., Тюменева О. Л.	1. Техника безопасности и организация рабочего места при выполнении ручных работ. 2. Классификация текстильных волокон и нитей.
26.	Тюменева О. Л.	Ручные работы. Машинные работы.