**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

 **«Средняя общеобразовательная школа №6»**



**Рабочая программа**

**по технологии**

**для 5 – 8 классов**

**ФГОС**

Учитель:

Темникова Татьяна Владимирована,

учитель физической культуры

**п. Железнодорожный**

**2020 г.**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии для 5 -8 классов разработана на основе требований к результатам ООП ООО Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя образовательная школа №6» (Приказ №67 от 18.04.2016).

***Выпускник научится:***

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

***Выпускник получит возможность научиться:***

*- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

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

***Выпускник научится:***

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

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

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

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

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

***Выпускник получит возможность научиться:***

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

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

- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

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

***Выпускник научится:***

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

- характеризовать группы предприятий региона проживания,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

**Планируемые результаты обучения по классам**

**К концу 5 класса учащиеся должны уметь:**

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани; наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы; читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажнотепловую обработку и определять качество готового изделия.

**К концу 6 класса учащиеся должны уметь:**

- осуществлять поиски необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку, составлять меню на завтрак;

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;

- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку нитки, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);

- читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

- выполнять на швейной машине машинные швы, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами;

- хранить шерстяные и меховые изделия.

**К концу 7 класса учащиеся должны у м е т ь:**

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;

- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;

- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;

- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;

- выращивать комнатные растения и размещать их;

- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерской;

- закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей, петли зигзагообразной строчкой;

- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;

- выполнять машинные швы, обрабатывать пройму и горловину;

- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низа изделия.

**К концу 8 класса учащиеся должны уметь:**

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

- приготавливать песочное тесто и печенья из него; приготавливать воздушный пирог из яблок;

- приготавливать холодные напитки, коктейли;

- сервировать стол к банкету - коктейлю;

- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;

- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны халатов;

- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать застежку в шве тесьмой «молния», пройму и горловину подкройной обтачной, косой бейкой; обрабатывать кокетку;

- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, обрабатывать низ халата, горловину и пройму подкройными обтачками, обрабатывать застежку халата на пуговицы.

- определять качество готового изделия, демонстрировать его.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**5 класс**

**Вводный.**

**Проектная деятельность**

***Основные теоретические сведения***

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

***Практические работы***

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Раздел I.**Кулинария**

**Тема 1.ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

***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**

***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. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней.

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

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

***Практические работы***

1. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
2. Определение качества мытья столовой посуды экспресс методом химического анализа.

**Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ**

***Основные теоретические сведения***

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. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

***Практические работы***

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.
3. Выполнение планировки кухни, столовой в масштабе 1: 20.

**Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА**

***Основные теоретические сведения***

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

***Практические работы***

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

**Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ**

***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, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

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

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

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

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

***Примерный перечень блюд***

Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

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

Бутерброд с сельдью и маслом.

Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.

Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.

Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

**Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ**

***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. Определение свежести яиц органолептическим методом.
3. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

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

**Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ**

***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 сырых овощей***

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюди 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 органолептическим методом.
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.

Раздел II. **Создание изделий из текстильных и**

**поделочных материалов**

**Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ**

***Основные теоретические сведения***

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**

***Основные теоретические сведения***

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

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

***Практические работы***

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

**Тема 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ**

***Основные теоретические сведения***

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. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ**

**РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ**

***Основные теоретические сведения***

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

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

***Практические работы***

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

**Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ**

***Основные теоретические сведения***

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 III. **Рукоделие. Художественные ремёсла**

**Тема 1. ВЫШИВКА. ВЫШИВКА КРЕСТОМ.**

***Основные теоретические сведения***

*Вышивка. Вышивка крестом.* 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». Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

***Практические работы***

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Вышивка крестом по схеме.

**6 КЛАСС**

**Проектная деятельность**

***Основные теоретические сведения***

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

***Практические работы***

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Раздел I.**Кулинария**

**Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

***Основные теоретические сведения***

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**

***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 кисло молочных 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 (предвари тельное 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**

***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 вбобовых 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**

***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 бел ков, 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 плавни ков, 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, пассирование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к

качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

***Практические работы***

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

Примерный перечень блюд

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

**Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА**

***Основные теоретические сведения***

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

***Практические работы***

Приготовление блюд для праздничного стола

Раздел II. **Создание изделий из текстильных и**

**поделочных материалов**

**Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ**

***Основные теоретические сведения***

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

переплетения.

**Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ**

***Основные теоретические сведения***

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**

***Основные теоретические сведения***

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

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

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

***Практические работы***

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

**Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

***Основные теоретические сведения***

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

***Практические работы***

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

**Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА**

***Основные теоретические сведения***

*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 свобод ной 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 III. **Технология ведения дома**

**Тема 1. УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ**

***Основные теоретические сведения***

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 IV. **Электротехнические работы**

**Тема 1. БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ**

***Основные теоретические сведения***

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

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

***Практические работы***

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

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

**7 класс**

**Вводный урок**

***Основные теоретические сведения***

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

***Практические работы***

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Раздел 1. Кулинария**

**Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

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

**Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА**

***Основные теоретические сведения***

*Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста.* Виды теста. Рецептура 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***

- Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.

- Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

- Приготовление вареников.

**Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ**

***Основные теоретические сведения***

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 пи рогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фрукта ми. 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**

***Основные теоретические сведения***

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***

*-* Приготовление варенья из ягод.

- Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.

- Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

- Приготовление цукатов апельсиновых корок.

- Черная смородина с сахаром без стерилизации.

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

 **Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ**

 ***Основные теоретические сведения***

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***

- Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

- Определение раппорта в сложных переплетениях.

 **Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ**

***Основные теоретические сведения***

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

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

 ***Практические работы***

 1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

 2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

 3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

  **Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С**

 **ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ**

 **Основные теоретические сведения**

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**

- Снятие мерок и запись результатов измерений.

- Построение основы чертежа.

- Эскизная разработка модели швейного изделия.

- Моделирование изделия выбранного фасона.

- Подготовка выкройки.

  **Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ**

 ***Основные теоретические сведения***

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***

- Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

- Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

- Обработка деталей кроя.

- Скалывание и сметывание деталей кроя.

- Проведение примерки, исправление дефектов.

- Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

- Влажно-тепловая обработка изделия.

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

 **Тема 5. РУКОДЕЛИЕ**

 ***Основные теоретические сведения***

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

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

***Практические работы***

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

**Практические работы**

 Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.

**Раздел 3. Технологии ведения дома**

 **Тема 1. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА**

 **Основные теоретические сведения**

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

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

 Правила пользования бытовой техникой.

**Практические работы**

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

**Раздел 4. Электротехнические работы**

**Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ.**

**ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ**

***Основные теоретические сведения***

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

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

***Практические работы***

- Подбор бытовых приборов по их мощности.

- Замена гальванических элементов питания.

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

**Творческие проекты**

- Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

- Оформление интерьера декоративными растениями.

- Изготовление ажурного воротника.

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

**8 класс**

**Вводный урок**

**Основные теоретические сведения**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

***Практические работы***

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Раздел 1.** **Кулинария**

**Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

**Основные теоретические сведения**

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**

**Основные теоретические сведения**

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)

**Основные теоретические сведения**

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

**Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА**

**Основные теоретические сведения**

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. УПАКОВКАИ КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ТОВАРОВ**

**Основные теоретические сведения**

Способы консервирования фруктов и ягод. Пре имущества 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.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

**Практические работы**

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

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

**Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ**

**Основные теоретические сведения**

История костюма. основные направления современной моды. правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с в тачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе1:4 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 изделия выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

**Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ**

 **Основные теоретические сведения**

 обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, кокеток, защипав, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подборов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

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

**Примерный перечень изделий:** блузка, жакет, платье.

**Тема 3. РУКОДЕЛИЕ**

**Основные теоретические сведения**

*Вязание на спицах.* Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила под бора 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.

**Практические работы**

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

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

**Раздел 3. Технология ведения дома**

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)

**Основные теоретические сведения**

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.

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ

**Основные теоретические сведения**

Характеристика распространенных технологий ремонта иотделки 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. **Практические работы**

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

**Раздел 4. Электротехнические работы**

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

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 электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

**Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование**

**Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА**

**Основные теоретические сведения**

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного пред приятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и со держание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оп латы труда.

 Тема 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ

 КАРЬЕРА (4 ч)

**Основные теоретические сведения**

 Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с профессиями 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.

**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**

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

**Рабочая программа к учебнику «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной 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. А также на основе рабочих программ: Технология. 5—8 классы / сост. Е. Ю. Зеленецкая — М.: Дрофа, 2014.**

**На изучение предметов 5-х классах основной школы отводится 2 часа в неделю в течение каждого года обучения, всего 68 уроков в год. Обучение ведется на базовом уровне.**

**Приложение I.**

 **Календарно-тематическое планирование по технологии, 5 класс 2020 – 2020 учебный год**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Кол-во****часов** | **Дата** | **Примечание** |
| **по плану** | **по факту** |
| **1 четверть** |
| **Вводный урок.** |
| 1 | Вводный урок. Проектная деятельность на уроках «Технологии» | 2 | 1 -аянеделя |  |  |
| Кулинария  |
| 2 | Физиология питания | 2 | 2-аянеделя |  |  |
| 3 | Блюда из молока и кисломочных продуктов | 2 | 3 - аянеделя |  |  |
| 4 | Блюда из молока и кисломочных продуктов | 2 | 4 - аянеделя |  |  |
| 5 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  | 5 - аянеделя |  |  |
| 6 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 6 - аянеделя |  |  |
| 7 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 2 | 7-аянеделя |  |  |
| 8 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 2 | 8-аянеделя |  |  |
|  **2 четверть** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**  |
| 9 | Элементы материаловедения | 2 | 1 -аянеделя |  |  |
| 10 | Элементы материаловедения | 2 | 2-аянеделя |  |  |
| 11 | Элементы машиноведения  | 2 | 3 -аянеделя |  |  |
| 12 | Конструирование и моделирование поясных швейных изделий | 2 | 4-аянеделя |  |  |
| 13 | Конструирование и моделирование поясных швейных изделий | 2 | 5-аянеделя |  |  |
| 14 | Конструирование и моделирование поясных швейных изделий | 2 | 6-аянеделя |  |  |
| 15 | Конструирование и моделирование поясных швейных изделий | 2 | 7-аянеделя |  |  |
| 16 | Конструирование и моделирование рабочей одежды | 2 | 8-аянеделя |  |  |
| **3 четверть** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**  |
| 17 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 1-аянеделя |  |  |
| 18 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 2-аянеделя |  |  |
| 19 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 3-аянеделя |  |  |
| 20 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 4-аянеделя |  |  |
| 21 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 5-аянеделя |  |  |
| 22 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 6-аянеделя |  |  |
| 23 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 7-аянеделя |  |  |
| 24 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 8-аянеделя |  |  |
| 25 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 9-аянеделя |  |  |
| 26 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 2 | 10-аянеделя |  |  |
| **4 четверть**  |
| **Рукоделие. Художественные ремёсла**  |
| 27 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 1-аянеделя |  |  |
| 28 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 2-аянеделя |  |  |
| 29 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 3-аянеделя |  |  |
| 30 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 4-аянеделя |  |  |
| 31 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 5-аянеделя |  |  |
| 32 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 6-аянеделя |  |  |
| 33 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 7-аянеделя |  |  |
| 34 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 8-аянеделя |  |  |
| **ИТОГО**  | **68** |

**Приложение II.**

**Календарно-тематическое планирование по технологии, 6 класс, 2020 – 2020 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема урока** | **Кол-во****часов** | **Дата** | **Примечание** |
| **по плану** | **по факту** |
| **1 четверть** |
| **Вводный урок.** |
| 1 | Вводный урок. Проектная деятельность на уроках «Технологии» | 2 | 1 -аянеделя |  |  |
| **Кулинария** |
| 2 | Физиология питания | 2 | 2-аянеделя |  |  |
| 3 | Санитария и гигиена | 2 | 3 - аянеделя |  |  |
| 4 | Интерьер кухни, столовой | 2 | 4 - аянеделя |  |  |
| 5 | Интерьер кухни, столовой |  | 5 - аянеделя |  |  |
| 6 | Сервировка стола | 2 | 6 - аянеделя |  |  |
| 7 | Бутерброды, горячие напитки | 2 | 7-аянеделя |  |  |
| 8 | Сервировка стола. Практическая работа. Групповой проект «Воскресный обед для всей семьи» | 2 | 8-аянеделя |  |  |
|  **2 четверть** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**  |
| 9 | Элементы материаловедения | 2 | 1 -аянеделя |  |  |
| 10 |  | 2 | 2-аянеделя |  |  |
| 11 | Элементы материаловедения | 2 | 3 -аянеделя |  |  |
| 12 | Элементы машиноведения | 2 | 4-аянеделя |  |  |
| 13 | Швейные ручные швы | 2 | 5-аянеделя |  |  |
| 14 | Швейные машинные швы. Влажно-тепловая обработка ткани | 2 | 6-аянеделя |  |  |
| 15 | Конструирование и моделирование рабочей одежды | 2 | 7-аянеделя |  |  |
| 16 | Конструирование и моделирование рабочей одежды | 2 | 8-аянеделя |  |  |
| **3 четверть** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**  |
| 17 | Конструирование и моделирование рабочей одежды | 2 | 1-аянеделя |  |  |
| 18 | Конструирование и моделирование рабочей одежды | 2 | 2-аянеделя |  |  |
| 19 | Конструирование и моделирование рабочей одежды | 2 | 3-аянеделя |  |  |
| 20 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 4-аянеделя |  |  |
| 21 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 5-аянеделя |  |  |
| 22 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 6-аянеделя |  |  |
| 23 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 7-аянеделя |  |  |
| 24 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 8-аянеделя |  |  |
| 25 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 9-аянеделя |  |  |
| 26 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 10-аянеделя |  |  |
| **4 четверть**  |
| **Рукоделие. Художественные ремёсла**  |
| 27 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 1-аянеделя |  |  |
| 28 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 2-аянеделя |  |  |
| 29 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 3-аянеделя |  |  |
| 30 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 4-аянеделя |  |  |
| **Технология ведения дома**  |
| 31 | Уход за одеждой и обувью | 2 | 5-аянеделя |  |  |
| 32 | Уход за одеждой и обувью | 2 | 6-аянеделя |  |  |
| 33 | Уход за одеждой и обувью | 2 | 7-аянеделя |  |  |
| 34 | Бытовые электроприборы | 2 | 8-аянеделя |  |  |
| **ИТОГО**  | **68** |

**Приложение III.**

**Календарно-тематическое планирование по технологии, 7 класс, 2020 – 2020 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема урока** | **Кол-во****часов** | **Дата** | **Примечание** |
| **по плану** | **по факту** |
| **1 четверть** |
| **Вводный урок.** |
| 1 | Вводный урок. Проектная деятельность на уроках «Технологии» | 2 | 1 -аянеделя |  |  |
| **Кулинария**  |
| 2 | Физиология питания | 2 | 2-аянеделя |  |  |
| 3 | Изделия из теста  | 2 | 3 - аянеделя |  |  |
| 4 | Изделия из теста | 2 | 4 - аянеделя |  |  |
| 5 | Изделия из теста  | 2 | 5 - аянеделя |  |  |
| 6 | Сладкие блюда и десерты | 2 | 6 - аянеделя |  |  |
| 7 | Заготовка продуктов | 2 | 7-аянеделя |  |  |
| 8 | Заготовка продуктов | 2 | 8-аянеделя |  |  |
|  **2 четверть** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**  |
| 9 | Элементы материаловедения | 2 | 1 -аянеделя |  |  |
| 10 | Элементы материаловедения | 2 | 2-аянеделя |  |  |
| 11 | Элементы машиноведения | 2 | 3 -аянеделя |  |  |
| 12 | Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | 2 | 4-аянеделя |  |  |
| 13 | Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | 2 | 5-аянеделя |  |  |
| 14 | Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | 2 | 6-аянеделя |  |  |
| 15 | Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | 2 | 7-аянеделя |  |  |
| 16 | Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | 2 | 8-аянеделя |  |  |
| **3 четверть** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**  |
| 17 | Технология изготовления плечевого изделия | 2 | 1-аянеделя |  |  |
| 18 | Технология изготовления плечевого изделия | 2 | 2-аянеделя |  |  |
| 19 | Технология изготовления плечевого изделия | 2 | 3-аянеделя |  |  |
| 20 | Технология изготовления плечевого изделия | 2 | 4-аянеделя |  |  |
| 21 | Технология изготовления плечевого изделия | 2 | 5-аянеделя |  |  |
| 22 | Рукоделие | 2 | 6-аянеделя |  |  |
| 23 | Рукоделие | 2 | 7-аянеделя |  |  |
| 24 | Рукоделие | 2 | 8-аянеделя |  |  |
| **Технология ведения дома**  |
| 25 | Эстетика и экология жилища | 2 | 9-аянеделя |  |  |
| 26 | Эстетика и экология жилища | 2 | 10-аянеделя |  |  |
| **4 четверть**  |
| **Электротехнические работы**  |
| 27 | Электроосвети-тельные и электро-нагревательные приборы | 2 | 1-аянеделя |  |  |
| **Творческие проекты**  |
| 28 | Творческие проекты | 2 | 2-аянеделя |  |  |
| 29 | Творческие проекты | 2 | 3-аянеделя |  |  |
| 30 | Творческие проекты | 2 | 4-аянеделя |  |  |
| 31 | Творческие проекты | 2 | 5-аянеделя |  |  |
| 32 | Творческие проекты | 2 | 6-аянеделя |  |  |
| 33 | Творческие проекты | 2 | 7-аянеделя |  |  |
| 34 | Творческие проекты | 2 | 8-аянеделя |  |  |
| **ИТОГО**  | **68** |

**Приложение IV.**

**Календарно-тематическое планирование по технологии, 8 класс, 2020 – 2020 учебный год**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Кол-во****часов** | **Дата** | **Примечание** |
| **по плану** | **по факту** |
| **1 четверть** |
| **Вводный урок.**  |
| 1 | Вводный урок. Проектная деятельность на уроках «Технологии» | 1 | 1 -аянеделя |  |  |
| **Кулинария** |
| 2 | Физиология питания | 1 | 2-аянеделя |  |  |
| 3 | Блюда из птицы | 1 | 3 - аянеделя |  |  |
| 4 | Блюда из птицы | 1 | 4 - аянеделя |  |  |
| 5 |  Блюда национальной кухни | 1 | 5 - аянеделя |  |  |
| 6 | Сервировка стола. Правила этикета | 1 | 6 - аянеделя |  |  |
| 7 | Заготовка продуктов | 1 | 7-аянеделя |  |  |
| 8 | Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров | 1 | 8-аянеделя |  |  |
|  **2 четверть** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**  |
| 9 | Конструирование и моделирование плечевого изделия | 1 | 1 -аянеделя |  |  |
| 10 | Конструирование и моделирование плечевого изделия | 1 | 2-аянеделя |  |  |
| 11 | Конструирование и моделирование плечевого изделия | 1 | 3 -аянеделя |  |  |
| 12 | Технология изготовления плечевого изделия | 1 | 4-аянеделя |  |  |
| 13 | Технология изготовления плечевого изделия | 1 | 5-аянеделя |  |  |
| 14 | Технология изготовления плечевого изделия | 1 | 6-аянеделя |  |  |
| 15 | Технология изготовления плечевого изделия | 1 | 7-аянеделя |  |  |
| 16 | Технология изготовления плечевого изделия | 1 | 8-аянеделя |  |  |
| **3 четверть** |
| **Технология ведения дома**  |
| 17 | Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов | 1 | 1-аянеделя |  |  |
| 18 | Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов | 1 | 2-аянеделя |  |  |
| 19 | Ремонт помещений | 1 | 3-аянеделя |  |  |
| 20 | Ремонт помещений | 1 | 4-аянеделя |  |  |
| **Электротехнические работы**  |
| 21 | Электротехнические устройства | 1 | 5-аянеделя |  |  |
| 22 | Технология изготовления рабочей одежды | 1 | 6-аянеделя |  |  |
| **Современное производство и профессиональное образование**  |
| 23 | Сфера производства и разделение труда | 1 | 7-аянеделя |  |  |
| 24 | Сфера производства и разделение труда | 1 | 8-аянеделя |  |  |
| 25 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | 1 | 9-аянеделя |  |  |
| 26 | Сфера производства и разделение труда | 1 | 10-аянеделя |  |  |
| **4 четверть**  |
| **Рукоделие. Художественные ремёсла**  |
| 27 | Творческие проекты | 1 | 1-аянеделя |  |  |
| 28 | Творческие проекты | 1 | 2-аянеделя |  |  |
| 29 | Творческие проекты | 1 | 3-аянеделя |  |  |
| 30 | Рукоделие. Художественные ремесла | 1 | 4-аянеделя |  |  |
| 31 | Рукоделие. Художественные ремесла | 1 | 5-аянеделя |  |  |
| 32 | Рукоделие. Художественные ремесла | 1 | 6-аянеделя |  |  |
| 33 | Рукоделие. Художественные ремесла | 1 | 7-аянеделя |  |  |
| 34 | Рукоделие. Художественные ремесла | 1 | 8-аянеделя |  |  |
| **ИТОГО**  | **34** |