

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №5»

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
Галушкина Т.А.

« » _____ 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
школы по УВР

Кугносенко Е.В.

« » _____ 2018г.

РАССМОТРЕНО

на заседании м/о

Протокол
№ _____ от _____ 2018г.
Председатель М\О

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Технология» девочки
5-8 класс

Программа разработана:
Кириловой Н.В.
учителем технологии
высшей категории
МОУ «СОШ №5»

Город Тихвин
2018г.

Планируемые результаты

Программа предусматривает формирование у учащихся **универсальных учебных действий, ключевых компетенций**:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремёсла».

В примерную программу внесены следующие изменения:

5 класс

1. В тематическом планировании разбит раздел «Художественные ремёсла». В начале учебного года учащиеся изучают вязание спицами. И лишь в конце учебного года вязание крючком, вышивка. Это сделано для того, чтобы учащиеся не путали технологии вязания крючком и спицами.
2. За счет резервного времени увеличено количество часов на раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремёсла». Это связано с недостаточно сформированными умениями у школьников по обработке пряжи и ткани.

6 класс

1. За счет резервного времени увеличено количество часов на раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремёсла». Это связано с потребностью сформировать у школьников наиболее полное представление о способах обработки текстильных материалов, показать широкий спектр традиционных русских ремёсел (лоскутная техника, вышивка).

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

По окончании курса технологии основной школы учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Содержание программы. 5 класс

Кулинария (14 час).

Санитария и гигиена (2 час).

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приёмов 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 посудомоечной машине. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной работе

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

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

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (10 часов):

Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (2 часа)

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Объекты труда.

Омлет, яичница, вареные яйца

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 часа)

Основные теоретические сведения

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

Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

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

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы

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

Объекты труда.

Каша, гарнир из макарон

Сервировка стола (2 час).

Основные теоретические сведения

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение*. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

Создание изделий из текстильных материалов (26 часов)

Элементы материаловедения (4 часа).

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 сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

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

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (4 часов).

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматиза-

ции. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов.

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

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. 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.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (16 часов).

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.

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

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обметка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Художественные ремесла (26 часов).

Вышивка (8 часов)

Основные теоретические сведения

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. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Вязание крючком (8 часов)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа:

Изготовление образцов вязания крючком, прихватки.

Объекты труда.

Сувениры

Вязание спицами (10 часов)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории вязания. Ассортимент вязаных изделий. Инструменты и материалы. Подготовка материалов к работе. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приёмы вязания на двух спицах. Условные обозначения. Технология выполнения лицевой и изнаночной петель.

Практическая работа:

Изготовление образцов, игрушки.

Объекты труда.

Игрушка

Тематическое планирование. 5 класс

№	Тема	Кол-во час	Требования к уровню подготовки	Характеристика деятельности обучающихся (УУД)
	Кулинария	14		
1.	Экология кухни. Санитария и гигиена. ИТБ	2	- знать санитарные требования к помещению кухни и столовой -применять на практике бытовые санитарно-гигиенические средства; средства индивидуальной защиты и гигиены, - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;	- овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи - организовывать рабочее место -выбирать безопасные для здоровья моющие средства - анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи - осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями - оказывать первую помощь при порезах и ожогах
2.	Физиология питания. рациональное питание. ПР: определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.	2	- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; -иметь представление о правилах хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;	-изучать основы физиологии питания -подбирать информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей, микроэлементов - находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания

3.	Бутерброды, горячие напитки. Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков.		- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; - оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах. - выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, оборудованием; - распределять работу при коллективной деятельности	- подбирать продукты для художественного оформления бутербродов, определять их вкусовые сочетания - приготавливать и оформлять бутерброды - проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе
4.	Блюда из яиц. Приготовление блюд из яиц.	2	- иметь представление о влиянии способов обработки на пищевую ценность продуктов; - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, оборудованием; - распределять работу при коллективной деятельности	- изучать способы определения свежести яиц - выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам
5.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		- применять на практике бытовые санитарно-гигиенические средства; средства индивидуальной защиты и гигиены, - соблюдать требования безопасности труда;	- организовывать рабочее место - выбирать безопасные для здоровья моющие средства - анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи - осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями - оказывать первую помощь при порезах и ожогах
6.	Сервировка стола к завтраку. Этикет.	2	- знать требования к подаче готовых блюд, виды сервировки стола, правила поведения в гостях - составлять меню завтрака; - уметь подавать готовые блюда к столу - распределять работу при коллективной деятельности	- составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни - подбирать столовую посуду и приборы - выполнять сервировку стола к завтраку - овладевать навыками эстетического оформления стола

7.	Заготовка продуктов. ПР: замораживание и хранение фруктов, овощей, зелени	2	-уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; -уметь заготавливать на зиму овощи и фрукты;	определять доброкачественность фруктов, овощей, зелени по внешним признакам;
	Художественные ремёсла	8		
8.	Воздушная петля	2	-уметь подбирать нитки и крючки -выполнять основные приёмы вязания воздушных петель -формировать правильную осанку и посадку при вязании крючком	-подбирать нити и крючки -выполнять воздушную петлю, соблюдая технологию
9.	Столбик без накида	2	-выполнять технологические операции вязания двух элементов с использованием крючка -соблюдать требования безопасности труда и правила пользования оборудованием;	-планировать время и последовательность выполнения отдельных операций -осуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными приёмами труда
10.	Вязание прихватки	2	1. Закрепить приёмы вязания воздушных петель и столбиков без накида	-планировать время и последовательность выполнения отдельных операций
11.	Вязание прихватки	2	2. Уметь украшать прихватку, используя разную высоту столбиков без накида	-осуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными приёмами труда
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	28		
12.	Натуральные волокна растительного происхождения. Получение нитей и тканей на производстве и в быту.	2	-знать основные технологические понятия;	-изучать характеристики видов волокон и тканей по коллекциям -определять ткани с полотняным переплетением нитей - исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани, определять направление долевой нити -сравнивать стороны ткани, определять лицевую сторону

13.	Ткани из натуральных растительных волокон. Определение нити основы и лицевой стороны в тканях плотняного переплетения	2	-знать назначение и технологические свойства тканей -выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;	-изучать характеристики видов волокон и тканей по коллекциям -исследовать свойства тканей из натуральных и растительных волокон - находить информацию о новых свойствах современных тканей - распознавать виды тканей
14.	Бытовая швейная машина. ИТБ. ПР: подготовка швейной машины к работе	2	- знать основные технологические понятия; -иметь представление о процессе образования строчки - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами	- находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней - изучать устройство современной бытовой швейной машины - выполнять задания по подготовке машины к работе
15.	Работа на швейной машине. Выполнение машинных строчек. Выполнение машинных швов.	2	-рационально организовывать рабочее место - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования швейной машиной; -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты	- выполнять машинные строчки по намеченным линиям -овладевать безопасными приёмами труда -отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении машинных работ
16.	Рабочая одежда, ее характеристики. Снятие мерок с фигуры человека для построения основы чертежа. Конструирование фартука. Построение чертежа фартука в М1:4 и М1:1	2	- знать основные технологические понятия; - понимать назначение различных швейных изделий -иметь представление об основных стилях в одежде и современных направлениях моды -снимать мерки с фигуры человека; - знать основные понятия конструирования; -строить чертеж фартука; -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты	
17 .	Моделирование фартука. ПР: подготовка выкройки к раскрою	2	-выбирать модель с учетом особенностей фигуры -распределять работу при коллективной деятельности	-выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов -разрабатывать эскизы фартуков -выбирать вид отделки фартука

18.	Ручные работы. Выполнение ручных стежков, строчек и швов с учетом правил безопасной работы. ИТБ	2	-знать основные технологические понятия; -иметь представление о назначении применяемых ручных инструментов - рационально организовывать рабочее место -выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты	-моделировать выбранный фасон по чертежу основы -определять способ подготовки ткани к раскрою -планировать время и последовательность выполнения отдельных операций -осуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными приёмами труда
19.	Раскрой ткани	2	- знать основные технологические понятия; -рационально организовывать рабочее место -выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами	-определять способ подготовки ткани к раскрою -планировать время и последовательность выполнения отдельных операций -осуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными приёмами труда
20.	Подготовка деталей кроя к обработке	2	- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты	-выбирать способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. -отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных работ
21.	Обработка нижнего и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом	2	- знать основные технологические понятия; -выполнять художественное оформление швейного изделия; -выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, швейной машины - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машиной и оборудованием; -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты	-читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку изделия, -отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных и машинных работ -планировать время и последовательность выполнения отдельных операций -осуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными приёмами труда

22.	Обработка верхнего среза фартука. Обработка накладного кармана	2	-выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, швейной машины - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машиной и	
23.	Соединение кармана с нижней частью фартука	2	-выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, швейной машины - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машиной и оборудованием; -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты	-читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку изделия -отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных работ -планировать время и последовательность выполнения отдельных операций -оуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными приёмами труда
24-25.	Обработка овальных срезов. ВТО	4	-знать основные технологические понятия; -проводить примерку изделия; - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машиной и оборудованием; -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты	-выбирать режим и выполнять В.Т.О. фартука -осуществлять оценку качества изделия, анализировать ошибки
26.	Вышивка в народном и современном костюме.	2	-знать виды традиционных народных промыслов -иметь представление о назначении применяемых ручных приспособлений,	-анализировать особенности декоративного искусства России -находить информацию для изучения видов народных промыслов Северо –Запада России
27	Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.	2	-выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов,	-осуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными
28.	Технологическая последовательность вышивания Перевод рисунка. Выполнение вышивки.	2	-выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, -осуществлять контроль качества выполнения работы; находить и устранять дефекты	

29.	Цвет в вышивке. ПР: вышивка по рисованному контуру узора	2	-уметь выполнять вышивку по контуру узора -рационально организовывать рабочее место -выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты	-читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку изделия -отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных работ -планировать время и последовательность выполнения отдельных операций -оуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными приёмами труда -выбирать режим и выполнять В.Т.О. фартука -осуществлять оценку качества изделия, анализировать ошибки
30.	Набор петель. Лицевая петля	2	-уметь подбирать нитки и крючки -выполнять основные приёмы набора петель и вязания лицевых петель -формировать правильную осанку и посадку при вязании крючком	-подбирать нити и крючки -выполнять набор петель и лицевую петлю, соблюдая алгоритм
31.	Изнаночная петля. Чулочное вязание	2	-выполнять технологические операции вязания лицевой и изнаночной петли	-осуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными приёмами труда
32.	Взание изделия чулочной вязкой	2	- отличать лицевой и изнаночный ряд	
33.		2	-соблюдать требования безопасности труда и правила пользования оборудованием;	
34.	Оформление вязанного изделия	2	-Выполнять соединение деталей трикотажным швом -оформлять изделия помпонами, кистями	-осуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными приёмами труда

Содержание программы. 6 класс

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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.

Практические работы

Составление рационального меню на 3 дня

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

Тема 3. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (4 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.

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженная, 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, 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, сухой) 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. ЭТИКЕТ (2 ч)

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.

Тема 5. 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.

Практические работы

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 6. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

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

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

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

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

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

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 переплетений.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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 (8 ч)

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

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)

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.

Раздел 2. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)

Тема 1. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЁ (6 часов)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

1. Изготовление прихватки в лоскутной технике

Тема 2. ВЫШИВКА (8 часов)

Основные теоретические сведения

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Счётные виды вышивки(крест, роспись, набор и др.). Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов, определение материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание фрагмента орнамента одним из счётных видов вышивки.

Особенности вышивки по счёту нитей. Заправка изделия в пальцы. Способы безузловое закрепления рабочей нити. Вышивка швом роспись или крест. Отделка вышивкой края полотенца, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

полотенце, салфетка, фартук, носовой платок.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

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 4. Электротехнические работы (2 ч)

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

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

Раздел 5. Творческие, проектные работы (10 часов).

Примерные темы

1. Кулинария:
 - праздничный стол из салатов,
 - этот удивительный бутерброд,
 - овощи-лекари,
 - сервировка стола
2. Художественная обработка материалов:
 - вышивка – древнее рукоделие,
 - обрезки ткани для пользы дела,
 - тайны бабушкиного сундука,
 - веселые лоскутки,
 - отделка швейного изделия вышивкой,
 - панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)
 - комплект сервировочных салфеток в технике «узелковый батик»
3. Изготовление швейного изделия:
 - игрушки – объемные или плоские (ткани, наполнитель),
 - простейшие виды одежды (топ, головные уборы – ткань),
 - прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
4. Электробытовые приборы – наши помощники.

Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Тема	Характеристика деятельности обучающихся
1	Физиология питания	- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в микроэлементах; - иметь представление о правилах обработки пищевых продуктов; - изучать основы физиологии питания - подбирать информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей, микроэлементов - находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания
2	Техника безопасности в кабинете кулинарии. Молоко и молочные продукты	- иметь представление о влиянии способов обработки на пищевую ценность продуктов; - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, оборудованием; - распределять работу при коллективной деятельности - изучать способы определения качества молока - выполнять художественное оформление блюда - готовить молочные супы, каши.
3	Кисломолочные продукты. Приготовление сырников	- иметь представление о влиянии способов обработки на пищевую ценность продуктов; - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, оборудованием; - распределять работу при коллективной деятельности - изучать способы определения качества кисломолочных продуктов - отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов жарения - готовить сырники

4	Блюда из рыбы и не-рыбных продуктов моря	-понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; -выполнять механическую и тепловую обработку рыбы; - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, оборудованием; - распределять работу при коллективной деятельности -читать технологическую документацию - соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте - осваивать безопасные приёмы тепловой обработки - готовить блюда из рыбы -органолептически оценивать готовые блюда - овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
5	Блюда из рыбы	-понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; -выполнять механическую и тепловую обработку рыбы; - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, оборудованием; - распределять работу при коллективной деятельности - читать технологическую документацию - соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте - осваивать безопасные приёмы тепловой обработки - готовить блюда из рыбы -органолептически оценивать готовые блюда - овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
6	Сервировка стола. Этикет	-знать требования к подаче готовых блюд, виды сервировки стола, правила поведения в гостях -составлять меню обеда и ужина; - уметь подавать готовые блюда к столу - распределять работу при коллективной деятельности -составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни -подбирать столовую посуду и приборы -выполнять сервировку стола к обеду и ужину -овладевать навыками эстетического оформления стола
7	Приготовление обеда в походных условиях	-знать виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека. -понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; -определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам -выполнять механическую обработку овощей; -выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, оборудованием; -распределять работу при коллективной деятельности -определять доброкачественность овощей по внешнему виду - выполнять первичную обработку овощей -экономно расходовать продукты -выполнять нарезку овощей без разделочной доски - находить рецепты блюд, подходящих для приготовления обеда в походных условиях

8	Заготовка продуктов	-уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; -уметь заготавливать на зиму овощи (засолка, квашение) -определять доброкачественность овощей, зелени по внешним признакам; - рассчитывать количество соли, уксуса и др. консервантов для приготовления рассола
9	Волокна животного происхождения	-иметь представление о назначении и технологических свойствах натуральных тканей животного происхождения -знать отличительные признаки тканей с искусственными и синтетическими волокнами -выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий -изучать характеристики видов волокон и тканей по коллекциям -исследовать свойства тканей из натуральных и растительных волокон - находить информацию о новых свойствах современных тканей -определять ткани с атласным и саржевым переплетением нитей - распознавать ткани по волокнистому составу
10	Регуляторы швейной машины	- знать основные технологические понятия; -иметь представление о процессе образования строчки - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, швейной машиной -подбирать машинную иглу в зависимости от толщины ткани -уметь заменять иглу - находить информацию о передаче движений в швейной машине - изучать устройство современной бытовой швейной машины - выполнять задания по подготовке машины к работе
11	Регулировка качества машинной строчки.	-рационально организовывать рабочее место - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования швейной машиной; -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты - выполнять машинные строчки по намеченным линиям -овладевать безопасными приёмами труда -отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении машинных работ
12	История появления юбки. Стиль в одежде.	- знать о значении юбки в национальных костюмах; - понимать назначение различных швейных изделий -иметь представление об основных стилях в одежде и современных направлениях моды -снимать мерки с фигуры человека; - строить чертёж в М 1:4 -подбирать ткани в соответствии с требованиями -понимать правила снятия мерок
13	Конструирование юбок	- знать основные понятия конструирования; -строить чертеж юбки -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты -понимать порядок построения чертежа юбки -ориентироваться в понятиях конструирования
14	Моделирование юбок.	-выбирать модель с учетом особенностей фигуры -распределять работу при коллективной деятельности -разрабатывать эскизы юбки -выбирать вид отделки юбки - моделировать выбранный фасон по чертежу основы

15	Соединительные и краевые швы	-знать основные технологические понятия; - рационально организовывать рабочее место -выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, швейной машине -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты - выполнять образцы соединительных и краевых швов - отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных и машинных работ
16	Раскрой юбки. Техника безопасности при раскрое.	- знать основные технологические понятия; -рационально организовывать рабочее место -выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами -определять способ подготовки ткани к раскрою -планировать время и последовательность выполнения отдельных операций -осуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными приёмами труда
17	Устранение дефектов при проведении первой примерки	-знать основные технологические понятия; -проводить примерку изделия; -соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машиной и оборудованием; -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты -овладевать безопасными приёмами труда при проведении первой примерки
18	Обработка боковых швов и вытачек.	- знать основные технологические понятия; -выполнять художественное оформление швейного изделия; -выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, швейной машины -читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку изделия -отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных работ -планировать время и последовательность выполнения отдельных операций -осуществлять пошаговый контроль своих действий
19	Обработка застёжки тесьмой - молния.	- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машиной и оборудованием; -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты -читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку изделия -отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных работ -планировать время и последовательность выполнения отдельных операций -осуществлять пошаговый контроль своих действий

20	Способы обработки нижнего среза изделия	-знать основные технологические понятия; -проводить примерку изделия; - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машиной и оборудованием; -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты -овладевать безопасными приёмами труда -выбирать режим и выполнять В.Т.О. юбки -осуществлять оценку качества изделия, анализировать ошибки
21	Окончательная ВТО изделия. Техника безопасности при ВТО работах	- знать основные технологические понятия; - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования оборудованием; -выбирать режим и выполнять В.Т.О. юбки -осуществлять оценку качества изделия, анализировать ошибки
22	Виды лоскутной техники.	- знать основные технологические понятия; -выполнять художественное оформление изделия из лоскута -выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, швейной машины - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машиной и оборудованием; -осуществлять контроль качества; находить и устранять дефекты
23-24	Способы соединения лоскутов в единое полотно. Соединение изделия с подкладкой.	-читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку изделия -отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных работ -планировать время и последовательность выполнения отдельных операций -осуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными приёмами труда -выбирать режим и выполнять В.Т.О. изделия -осуществлять оценку качества изделия, анализировать ошибки
25	Орнаменты в русской вышивке.	-знать значение элементов традиционных народных орнаментов -иметь представление об особенностях выполнения счётных швов -выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов
26-27	Счётные виды вышивки	-анализировать особенности декоративного искусства России -осуществлять пошаговый контроль своих действий -овладевать безопасными приёмами труда, техникой выполнения счётных швов
28	Уход за одеждой и обувью	-знать ассортимент средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и Обувью -иметь представление о способах удаления пятен с одежды -выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов -анализировать особенности декоративного искусства России -осуществлять ремонт одежды декоративными заплатами, аппликацией. Чистить кожаную обувь. -овладевать безопасными приёмами труда, техникой выполнения счётных швов

29	Освещение жилого дома	- организовывать рабочее место, -использовать инструменты для работ. -оказать первую помощь при поражении электрическим током. -анализировать особенности декоративного искусства России -осуществлять расчёт допустимой суммарной мощности электроприборов. -овладевать безопасными приёмами действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
30	Запуск проекта. Формулировка задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей.	- находить необходимую информацию в различных источниках, -самостоятельно ставить цель предстоящей творческой работы -обдумывать замысел, придумывать творческое название работы -собирать информацию -производить мыслительные операции (анализ, сравнение) -выбирать наилучший вариант
31	Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами	-применять конструкторскую и технологическую документацию; -составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; -выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; -проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; -планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; -планировать способы достижения поставленной цели -прогнозировать результат -выполнять задания творческого и поискового характера -оценивать и обсуждать результаты практической проектной деятельности
32-33	Изготовление изделия	-проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; -планировать способы достижения поставленной цели -прогнозировать результат -выполнять задания творческого и поискового характера -оценивать и обсуждать результаты практической проектной деятельности -выполнять технологические операции изготовления изделия с использованием инструментов, оборудования
34	Защита проекта.	- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования оборудованием -анализировать результаты работы и оценивать затраты, необходимые для создания объекта.
Итого:68 часов		

Содержание программы 7 класс

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Органолептические и экспресс-методы определения качества пищевых продуктов. Первая помощь при пищевых отравлениях

Практические работы

Презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов

Тема 2-5 ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников, способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краёв пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краёв. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий путём внесения в тесто различных добавок (ржаной, рисовой, картофельной муки, сметаны, сыворотки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.). Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача к столу

Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скоропелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Виды дрожжевого теста. Рецептúra 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.

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 раскатка теста. Способы защипывания пирожков. Отделка сахарной пудрой, орехами, глазированной помадой, сахарным сиропом. Смазка и выпечка изделий.

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

Рецептúra пресного слоёного теста. Влияние количества яиц, соли, кислоты, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. 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 слоёного теста. Ножи и выемки для формирования теста. Условия выпекания изделий из пресного теста, способы определения готовности.

Рецептúra и технология приготовления песочного теста. Влияние качества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста (температура теста, конечная толщина пласта). Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, соком, шоколадом и др. Роль пищевой соды в ароматизированном песочном тесте. Формирование печения резцами, выемками, рифлёными скалками. Температура выпечки, определение готовности

Практические работы

1. Приготовление дрожжевого безопарного теста
2. Художественное оформление верхней части пирога.
3. Приготовление пресного слоёного теста
4. Приготовление песочного теста
5. Выпечка изделий из песочного теста
6. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе
7. Составление рецептурного альбома блюд из теста

Тема 6-7 СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ

Основные теоретические сведения

Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов и витаминов. Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. 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.

Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда. Украшения десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами.

Сахар и его роль в кулинарии и питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных и мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке фруктов и ягод.

Практические работы

1. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара.
2. Приготовление компота или киселя
3. Оформление десертных блюд.

Тема 8 ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Основные теоретические сведения

Приготовление повидла, варения, джема, мармелада, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Характерные свойства готового варения (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приёмов варки варения. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации. Посуда и приспособления для механической обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и для закладки их на хранение.

Практические работы

1. Расчёт количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод.
2. Освоение новых технологических операций заготовки продуктов.

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

Тема 2. Конструирование и моделирование поясного изделия (12 часов)

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах 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. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обметывание срезов деталей в стачном 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. Виды неполадок в работе швейной машины (петляние, обрывы ниток и др.). Причины неполадок и способы их устранения.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины
2. Выполнение зигзагообразной строчки

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства.

Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Химические и натуральные красители.

Преимущества и недостатки различных способов соединения деталей. Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.), особенности их использования в швейных машинах.

Практические работы

1. Исследование свойств тканей из синтетических волокон

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории одежды. Современные 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 и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Расчётные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (поясных и плечевых). Построение чертежей одношовного втачного рукава и воротников различных конструкций (отложного, стойки, апаш и др.)

Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путём 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 с чертежа выбранной модели уменьшенного масштаба. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Моделирование плечевого изделия способом 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 костюме 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 качества ткани на изделие.

Практические работы

1. Снятие мерок

2. Построение чертежа швейного изделия в М 1:4
3. Построение чертежа швейного изделия на индивидуальную фигуру
4. Моделирование выбранного фасона швейного изделия

Рукоделие

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель. Технология выполнения петель. Вязание по кругу. Основные виды петель, их условное обозначение. Чтение схем при ажурном вязании. Вывязывание пико.

Практические работы

Вязание ажурной салфетки

Тема 3. Технология ведения дома (4 часа)

Основные теоретические сведения

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, полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т.п.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозелёные растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). 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.

Практические работы

1. Выполнение эскиза комнатных растений в интерьере.

Тема 4. Электротехнические работы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация, пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения.

Практические работы

Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов

Тема 5. Творческие проекты (10 часов)

Основные теоретические сведения

Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Составление технологической карты изготовления проектного изделия. Организация рабочего места. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением инструментов для вязания.

Примерные темы

Творческий проект «Умный дом».

Творческий проект «Праздничный сладкий стол».

Творческий проект «Праздничный наряд».

Творческий проект «Подарок своими руками».

Тематическое планирование 7 класс

№ п/п (2 ча- са)	Тема урока	Характеристика деятельности учащихся
1	Физиология пита- ния	- иметь представление о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; - понимать источники и пути заражения инфекционными заболеваниями. - находить информацию о средствах профилактики инфекций и отравлений; - определять способы оказания первой помощи при отравлениях, пищевых инфекциях.
	Изделия из теста	- иметь представление о видах теста и разнообразии разрыхлителей; - подбирать начинку и украшение в зависимости от назначения изделия
	Дрожжевое тесто	- выполнять первичную обработку муки - составлять рецептурного альбома блюд из теста
	Песочное тесто	- понимать отличия технологии приготовления различного вида теста и изделий из него
5	Слоёное тесто	- распознавать вид теста по его рецептуре
6-7	Сладкие блюда и десерты	- иметь представление о желирующих веществах и ароматизаторах; - понимать роль сахара в питании человека; - осуществлять классификацию сладких блюд и десертов - выполнять украшения десертных блюд - соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом
8	Заготовка продук- тов	- представлять особенности приготовления сладких заготовок; - понимать способы определения готовности; - определять условия и сроки хранения- рассчитывать количество сахара в зависимости от вида ягод и фруктов. - составлять график сбора ягод и фруктов
9	Ткани химическо- го происхождения	- иметь представление о технологии производства и свойствах искусственных волокон и синтетических волокон; - выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий - изучать характеристики видов волокон и тканей по коллекциям - исследовать свойства тканей из искусственных и синтетических волокон - находить информацию о свойствах тканей в зависимости от вида переплетений - распознавать ткани по волокнистому составу

10	Приспособления в швейной машинке. Чистка, смазка и регулировка строчки.	- иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. - понимать принцип получения двухниточного машинного стежка простой и зигзагообразной строчки - рационально организовывать рабочее место - анализировать необходимые меры регулирования строчки швейной машины - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, швейной машиной - пробовать разбирать и собирать челночное устройство.
11	Силуэт и стиль в одежде.	- Иметь представление о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. - понимать назначение различных швейных изделий - применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия
12	Построение плечевого изделия.	- подбирать фасон женского легкого платья в зависимости от особенностей фигуры - снимать мерки с фигуры человека; - строить чертёж в М 1:4
13	Моделирование плечевого изделия	- понимать особенности моделирования плечевых изделий - распределять работу при коллективной деятельности
14	Перенос вытачек	- переносить нагрудную вытачку методом разрезания - разрабатывать эскизы плечевого изделия
15	Раскрой изделия. Перевод линий на парные детали	- знать основные технологические понятия; - рационально организовывать рабочее место - выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами - производить раскрой плечевого изделия
16	Проведение первой примерки	- понимать правила проведения примерки. - выявлять и устранять дефекты - владеть приёмами работы в паре
17	Обработка горловины подкройной обтачкой	- владеть классификацией краевых швов - правильно применять терминологию машинных и ручных операций - владеть технологией выполнения шва вподгибку и обтачного шва - правильно подкраивать обтачку
18	Обработка нижних срезов швом вподгибку	- обрабатывать горловину подкройной обтачкой - выравнивать срезы - выполнять шов вподгибку с закрытым срезом
19	Бельевые швы	- представлять классификацию соединительных швов - иметь представление о технологии выполнения бельевых швов
20	Обработка боковых швов	- выполнять двойной шов по боковому срезу плечевого изделия
21	Окончательная отделка швейного изделия. ВТО.	- представлять особенности ВТО различных тканей; - понимать правила проведения контроля качества изделия - производить контроль качества и ВТО швейного изделия

22	Обвязывание края ткани	- иметь представление об истории рукоделия; -совмещать вязание крючком с различными видами рукоделия его в современной моде. - владеть понятиями раппорт узора, мотив - владеть безопасными приёмами при вязании крючком - выполнять столбики без накида по краю ткани
23	Основные виды петель.	- владеть краткой записью основных элементов вязания крючком - иметь представление о технологии чтения схем
24	Выполнение образца вязание полотна.	- выполнять столбики с накидами - читать схемы
25	Ажурное вязание крючком	- владеть краткой записью основных элементов вязания крючком - иметь представление о технологии чтения схем - выполнять столбики с накидами - читать схемы
26	Пико в вязании крючком	- иметь представление об окончательной отделке вязанного изделия - владеть технологией выполнения пико
27-28	Эстетика и экология жилища	- представлять требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления. - подбирать особенности декора детской комнаты - создавать план схему детской комнаты
29	Электроосветительные и электронагревательные приборы	- иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. - применять правила ТБ работы с электроприборами -определять разновидности ламп их достоинства и недостатки. - подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению.
30	Запуск проекта. Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей.	- находить необходимую информацию в различных источниках -самостоятельно ставить цель предстоящей творческой работы -обдумывать замысел, придумывать творческое название работы -собирать информацию -производить мыслительные операции (анализ, сравнение) -выбирать наилучший вариант
31	Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами	- применять конструкторскую и технологическую документацию; -составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; -выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; -проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; -планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; -планировать способы достижения поставленной цели -прогнозировать результат -выполнять задания творческого и поискового характера -оценивать и обсуждать результаты практической проектной деятельности

32-33	Изготовление изделия	-проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; -выполнять технологические операции изготовления изделия с использованием инструментов, оборудования - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования оборудованием -анализировать результаты работы и оценивать затраты, необходимые для создания объекта
34	Защита проекта.	-оценивать и обсуждать результаты практической проектной деятельности

Содержание программы 8 класс

Раздел 1. Кулинария (14 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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 (4 ч)

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.

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 (2 ч)

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 (4 ч)

Основные теоретические сведения

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 укупорка банок с компотом.

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

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

Основные теоретические сведения

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 ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (18 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (12 ч)

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 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 (4 ч)

Тема 1. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Тема 2. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (2 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.

Раздел 4. Современное производство и профессиональное образование. (4 ч)

Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

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. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Практические работы

1. Построение планов профессионального образования и трудоустройства

Раздел 5. Электротехнические работы (2 ч)

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 6. Творческие проекты (6 ч)

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

Календарно - тематическое планирование 8 класс

№ урока	Тема урока	Виды деятельности обучающихся	Планируемые образовательные результаты изучения темы
Кулинария. 14 часов.			
1-2	Физиология питания.	- Составление меню диетического питания. - Приготовление диетических блюд. Практическая работа: 1. Расчет калорийности блюд. 2. Составление суточного меню. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - общие понятия об обмене веществ; - виды питания; - факторы, влияющие на обмен веществ. Уметь: - расчет калорийности блюд; - составление суточного меню.
3-4	Первичная обработка и качество мяса птицы	- Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. - Планирование последовательности технологических операций. - Приготовление блюда из домашней птицы. Практическая работа: 1. Определение качества мясного экстракта. 2. Разделывание тушки курицы 3. Приготовление блюд из домашней птицы.	Знать: - виды домашней птицы и их кулинарное употребление; - способы определения качества птицы; - виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Уметь: - приготовление блюд из домашней птицы;
5-6	Блюда из птицы.	- Приготовление блюда из домашней птицы. - Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. - Сервировка стола. - Соблюдение безопасных приемов работы. - Расчет калорийности приготовленных блюд. Практическая работа: - Определение качества термической обработки блюд из курицы. - Приготовление блюд из домашней птицы.	- определение качества термической обработки блюд из курицы.
7-8	Блюда национальной кухни.	- Приготовление борща. - Приготовление щей с картофелем. Практическая работа: 1. Приготовление кулинарных блюд на примере первых (супы).	Знать: - блюда национальной кухни. Уметь: - приготовление кулинарных блюд на примере первых (супы).

9-10	Сервировка стола.	- Оформление обеденного стола. - Украшение блюд. - Украшение стола. - Выполнение эскизов оформления стола к обеду. Практическая работа: 1. Сервировка стола к обеду. 2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. 3. Изготовление приглашения. 4. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - требования к качеству и оформлению готовых блюд; - способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами; - правила поведения за столом и приема гостей; - время и продолжительность визита. Уметь: - сервировка стола к обеду; - составление меню, расчет количества и стоимости продуктов; - изготовление приглашения.
11-12 13-14	Заготовка продуктов.	- Подготовка плодов и ягод к консервированию. - Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования. - Подготовка посуды и оборудования для консервирования. - Расчет количества сахара. - Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов. Практическая работа: 1. Определение содержания нитратов во фруктах и ягодах. 2. Приготовление плодово-ягодных консервов. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - способы консервирования фруктов и ягод; - преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией; - значение кислотности плодов для консервации; - влияние воздуха, остающегося в банках, на консервы. Уметь: - определение содержания нитратов во фруктах и ягодах; - приготовление плодово-ягодных консервов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 38 часов.

15-16	Особенности фигуры. Коррекция дефектов фигуры по крою одежды.	- Анализ особенностей фигуры человека различных типов. - Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Практическая работа: 1. Построение чертежа основы изделия. 2. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - виды женского легкого платья и спортивной одежды; - правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Уметь:
17-18	Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в М1:4.	- Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. - Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Практическая работа: 1. Снятие мерок и запись результатов измерений в рабочую тетрадь.	Уметь: - снятие мерок и запись результатов измерений в рабочую тетрадь; - построение чертежа основы изделия; - эскизная разработка модели швейного изделия; - моделирование изделия выбранного фасона;

19-20	Моделирование воротников и рукавов	- Моделирование воротников и рукавов. - Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Практическая работа: Изучение традиций 1. Оформления одежды своего региона. Эскизная разработка модели швейного изделия. 2. Моделирование изделия выбранного фасона.	- подготовка выкройки.
21-22	Подготовка выкройки к раскрою.	- Расчет количества ткани на изделие. - Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. - Подготовка выкройки к раскрою. - Расчет параметров и построение выкройки. Практическая работа: 1. Моделирование изделия выбранного фасона. 2. Подготовка выкройки.	Знать: - виды женского легкого платья и спортивной одежды; - правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Уметь: - снятие мерок и запись результатов измерений в рабочую тетрадь; - построение чертежа основы изделия; - эскизная разработка модели швейного изделия; - моделирование изделия выбранного фасона; - подготовка выкройки.
23-24	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	- Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. - Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. - Выполнение раскладки выкроек на ткани.	Знать: - последовательность построения чертежа основы в масштабе 1:4; - муляжный метод конструирования; - зрительные иллюзии в одежде; - особенности моделирования плечевых изделий; - последовательность построения чертежа в натуральную величину по своим меркам; - моделирование изделия выбранного фасона; - особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком; - обработка деталей кроя; - порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия; - обработка боковых срезов изделия; - обработка нижнего среза изделия. Уметь: - раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком;
25-26	Перевод линий на парные детали. Первая примерка	- Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. - Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. - Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. - Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	
27-28	Обработка вытачек и плечевых швов.	- Выполнение безопасных приемов труда. - Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Практическая работа:	
29-30	Обработка боковых швов.	1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях	

31-32	Втачивание рукава.	3. Обработка деталей кроя. 4. Скалывание и сметывание деталей кроя. 5. Проведение примерки, исправление дефектов.	- прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя; - обработка деталей кроя; - скалывание и сметывание деталей кроя;
33-34	Обработка горловины.	6. Обработка плечевых и боковых срезов. 7. Обработка воротника.	- проведение примерки, исправление дефектов; - обработка плечевых и боковых срезов;
35-36 37-38	Обработка низа изделия и низа рукава.	8. Обработка рукавов. 9. Стачивание деталей. 10. Выполнение отделочных работ. 11. Обработка нижнего среза изделия. 12. Пришивание фурнитуры.	- обработка воротника; - обработка рукавов; - стачивание деталей; - выполнение отделочных работ;
39-40	Окончательная отделка изделия. ВТО изделия	13. Влажно-тепловая обработка изделия. 14. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	- обработка нижнего среза изделия; - пришивание фурнитуры; - влажно-тепловая обработка изделия.
41-42	Особенности вязания на пяти спицах. Вязание резинки.	- Организация рабочего места. - Выполнение эскиза изделия. - Последовательность вывязывания изделия.	Знать: - правила подбора инструментов и материалов для вязания;
43-44	Способы вязания пятки	- Выполнение безопасных приемов труда. Практическая работа:	Уметь: - изготовление образцов; - изготовление носка в технике вязания на спицах.
45-46	Набор петель после вывязывания пятки	1. Изготовление образцов и расчёт петель. 2. Вязание носка на пяти спицах.	
47-48 49-50	Способы вывязывания ступни носка	3. Выполнение упражнений в рабочей тетради.	
51-52	Особенности убавления петель.		

Технология ведения дома. 4 часа.

53-54	Ремонт помещений.	- Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Практическая работа: Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - цвет в интерьере; - уход за одеждой и обувью. Уметь: - расчет количества материалов для ремонта помещений.
55-56	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	- Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. - Анализ расходов семьи. Практическая работа: Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - семейное хозяйство; - бюджет семьи; - потребительский кредит; Уметь: - планирование расходов.

Современное производство и профессиональное образование. 4 часа.

57-58	Сферы производства и разделение труда	Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников	Знать: -основные группы профессий -понятия профессия, специальность, должность -Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.
59-60	Профессиональное образование и профессиональная карьера	Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Диагностика склонностей и качеств личности	Знать: - Виды учреждений профессионального образования
Электротехнические работы. 2 часа.			
61-62	Электротехнические устройства.	- Подбор бытовых электроприборов по их мощности. - Выбор телевизора: с электроно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. - Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов. Практическая работа: Выполнение упражнений в рабочей тетради.	Знать: - электротехнические устройства; - источники света. Уметь: - подбор бытовых приборов по их мощности.
Творческие проекты. 6 часов.			
63-64	Запуск проекта. Формулировки задачи. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей.	- находить необходимую информацию в различных источниках -самостоятельно ставить цель предстоящей творческой работы -обдумывать замысел, придумывать творческое название работы -собирать информацию -производить мыслительные операции (анализ, сравнение) -выбирать наилучший вариант	Знать: - изученные ранее техники выполнения. Уметь: - самостоятельно применить на практике полученные знания.

65-66	Проработка лучшей идеи. Экспериментирование с материалами. Изготовление изделия.	применять конструкторскую и технологическую документацию; -составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; -выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; -проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; -планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; -планировать способы достижения поставленной цели -прогнозировать результат -выполнять задания творческого и поискового характера -оценивать и обсуждать результаты практической проектной деятельности	
67-68	Изготовление изделия Защита проекта.	-проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; -выполнять технологические операции изготовления изделия с использованием инструментов, оборудования - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования оборудованием -анализировать результаты работы и оценивать затраты, необходимые для создания объекта -оценивать и обсуждать результаты практической проектной деятельности	

