

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Камышетская средняя общеобразовательная школа»**

Рассмотрено
на заседании ШМО
Протокол № 1
от 23.08.2021г.

Утверждено
приказом директора
МКОУ «Камышетская СОШ»
от 23.08.2021г. № 88-од

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
для 5-8 класса
срок реализации: 4 года
(базовый уровень)**

Составитель: Хансяфрова Наталья
Николаевна
Учитель технологии

пос. Камышет

Рабочая программа разработана на основе требований к планируемым результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МКОУ «Камышетская СОШ», реализующей ФГОС.

Планируемые результаты

Метапредметные:

Личностные УУД:

- *самопознание;*
- самооценка;
- личная ответственность;
- адекватное реагирование на трудности

Регулятивные УУД:

- принятие учебной цели;
- выбор способов деятельности;
- планирование организации контроля труда;
- организация рабочего места;
- выполнение правил гигиены учебного труда

Познавательные УУД:

- сравнение;
- анализ;
- систематизация;
- мыслительный эксперимент;
- практическая работа;
- усвоение информации с помощью компьютера;
- работа со справочной литературой;
- работа с дополнительной литературой

Коммуникативные УУД:

- умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.
- умение выделять главное из прочитанного;
- слушать и слышать собеседника, учителя;
- задавать вопросы на понимание, обобщение

Предметные УУД

Тематический блок/модуль	<i>Выпускник научится:</i>	<i>Выпускник получит возможность научиться:</i>
Творческая проектная деятельность (вводная часть)	Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.	Умение контролировать свою речь, выражать свою точку зрения по заданной теме

<p>Оформление интерьера. Электротехника. Технологии творческой и опытнической деятельности</p>	<p>-разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей.</p>	<p>-составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации.</p>
<p>Раздел «Кулинария»</p>	<p>-самостоятельно готовить, на основе полученных знаний, для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</p>	<p>-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; -выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; на основе изученного применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; -экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; -соблюдать правила этикета за столом; -определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; -выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. организма в белках, углеводах, жирах,</p>

		<p>витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; на основе изученного применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;</p> <p>-экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;</p> <p>оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;</p> <p>-соблюдать правила этикета за столом;</p> <p>-определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;</p> <p>-выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</p>
<p>Раздел "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов"</p>	<p>Изучать характеристики различных видов волокон растительного происхождения. Исследовать св-ва х/б и льняных тканей. – изготавливать с помощью различных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</p> <p>выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</p>	<p>-определять и исправлять дефекты швейных изделий;</p> <p>-выполнять художественную отделку швейных изделий;</p> <p>-изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;</p> <p>-определять основные стили одежды и современные направления моды.</p>
<p>Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности</p>	<p>Основным правилам техники безопасности бытовой техникой;</p> <p>-самостоятельно выделять и формулировать основной цели.</p>	<p>Проявлять познавательные интересы в данной области предметной технологической деятельности.</p>

<p>Технология домашнего хозяйства</p>	<p>Организации зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры.</p>	<p>Проявлять познавательную активность и интерес в данной области предметной деятельности, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p>
<p>Раздел «Кулинария»</p>	<p>-самостоятельно готовить, на основе полученных знаний, для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно- гигиенические требования и правила безопасной работы рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</p>	<p>-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; -выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; на основе изученного применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; -экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; -соблюдать правила этикета за столом; -определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; -выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; на основе изученного применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; -экономить электрическую энергию при обработке пищевых</p>

		<p>продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;</p> <p>-соблюдать правила этикета за столом;</p> <p>-определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;</p> <p>-выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</p>
<p>Раздел: Материаловедение. Машиноведение. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p>	<p>Изучать характеристики различных видов волокон растительного происхождения. Исследовать св-ва х/б и льняных тканей. – изготавливать с помощью различных инструментов и оборудования для швейных и и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</p> <p>выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</p>	<p>-определять и исправлять дефекты швейных изделий;</p> <p>-выполнять художественную отделку швейных изделий;</p> <p>-изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;</p> <p>-определять основные стили одежды и современные направления моды.</p>
<p>Художественные ремёсла</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно прикладного искусств</p> <p>Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды</p>	<p>-распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования применяемого в технологических процессах;</p> <p>-применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.</p>
<p>Создание творческих проектов</p>	<p>Изучить тематику творческих проектов и этапы их</p>	<p>Пользоваться необходимой литературой;</p>

	выполнения.	-подбирать все необходимое для выполнения идеи; идеи; -оценивать выполненную работу и защищать ее. -выполнять намеченные
Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности	Основным правилам техники безопасности бытовой техникой; -самостоятельно выделять и формулировать основной цели.	Проявлять познавательные интересы в данной области предметной технологической деятельности.
Раздел: Кулинария	-самостоятельно готовить, на основе полученных знаний, для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно- гигиенические требования и правила безопасной работы рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.	-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; -выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; на основе изученного применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; -экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; -соблюдать правила этикета за столом; -определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; -выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; на основе изученного применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях

		<p>сохранения в них питательных веществ;</p> <p>-экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;</p> <p>-соблюдать правила этикета за столом;</p> <p>-определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;</p> <p>-выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</p>
<p>Материаловедение. Машиноведение. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p>	<p>Изучать характеристики различных видов волокон растительного происхождения. Исследовать св-ва х/б и льняных тканей. – изготавливать с помощью различных инструментов и оборудования для швейных и и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</p> <p>выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</p>	<p>-определять и исправлять дефекты швейных изделий;</p> <p>-выполнять художественную отделку швейных изделий;</p> <p>-изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;</p> <p>-определять основные стили одежды и современные направления моды.</p>
<p>Технология ведения дома</p>	<p>Организации зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи.</p> <p>Использовать современные материалы и подбор цветового решения в отделке квартиры.</p>	<p>Проявлять познавательную активность и интерес в данной области предметной деятельности, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p>
<p>Электротехнические работы</p>	<p>Иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.</p>	<p>Знать правила ТБ работы с электроприборами</p>

Создание творческих проектов	Изучить тематику творческих проектов и этапы их выполнения.	Пользоваться необходимой литературой; -подбирать все необходимое для выполнения идеи; идеи; -оценивать выполненную работу и защищать ее. -выполнять намеченные
Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности	Основным правилам техники безопасности бытовой техникой; -самостоятельно выделять и формулировать основной цели.	Проявлять познавательные интересы в данной области предметной технологической деятельности.
Раздел: Кулинария	-самостоятельно готовить, на основе полученных знаний, для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно- гигиенические требования и правила безопасной работы рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.	-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; -выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; на основе изученного применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; -экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; -соблюдать правила этикета за столом; -определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; -выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. Организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; на основе изученного применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них

		<p>питательных веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; -соблюдать правила этикета за столом; -определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; -выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
<p>Материаловедение. Машиноведение. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p>	<p>Изучать характеристики различных видов волокон растительного происхождения. Исследовать св-ва х/б и льняных тканей. – изготавливать с помощью различных инструментов и оборудования для швейных и и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</p> <p>выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -определять и исправлять дефекты швейных изделий; -выполнять художественную отделку швейных изделий; -изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; -определять основные стили одежды и современные направления моды.
<p>Технология ведения дома</p>	<p>Организации зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи.</p> <p>Использовать современные материалы и подбор цветового решения в отделке квартиры.</p>	<p>Проявлять познавательную активность и интерес в данной области предметной деятельности, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p>
<p>Санитарно-технические работы</p>	<p>Иметь представление о системе теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство кранов и их эксплуатация.</p> <p>О профессиях связанные с выполнением санитарно-технических работ.</p>	<p>Знать профессии, связанные с санитарно-техническими работами.</p>

Бюджет семьи.	Иметь представление о рациональном планировании расходов семьи.	Уметь рационально рассчитывать бюджет семьи.
Современное производство и профессиональное образование	Иметь представление о структуре современного производства.	Знать представление о структуре современного производства, о направлениях развития техники и технологии.
Создание творческих проектов	Изучить тематику творческих проектов и этапы их выполнения.	<p>Пользоваться необходимой литературой;</p> <p>-подбирать все необходимое для выполнения идеи; идеи;</p> <p>-оценивать выполненную работу и защищать ее.</p> <p>-выполнять намеченные</p>

**Содержание тем учебного курса
«Технологии ведения дома 5 класс»
(68 часов)**

1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа

Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.

2. Оформление интерьера – 6 часов

запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»

Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».

3. Кулинария – 14 часов

запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Санитария и гигиена. Здоровое питание. Здоровье – это здорово. Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим питания. Энергия пищи.

Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим. Ты – покупатель. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».

4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 28 часов

запуск 3-го проекта возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»

Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. Изготовление выкроек Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы. Бытовая швейная машина.

Основные операции при машинной обработке изделия. Влажно – тепловая обработка ткани.

Промежуточный мониторинг. Машинные швы

Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды)

Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Изготовления и оформление карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка верхнего среза фартука.

Обработка пояса. Контроль и оценка качества готового изделия. Обработка проектного материала

5. Художественные ремёсла – 18 часов

запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции.

Орнамент. Символика в орнаменте.

Цветовые сочетания в орнаменте. Лоскутное шитье

Раскрой элементов.

Соединение деталей изделия.

Сборка изделия.

Декоративная и окончательная отделки изделий.

Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

6 класс

Кулинария

Физиология питания. Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд. Сервировка стола к ужину.

Создание изделий из текстильных материалов

Материаловедение

Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных тканей. Ассортимент шёлковых тканей. Свойства шерстяных и шёлковых волокон.

Текстильные дефекты тканей. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей.

Машиноведение

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага»). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей.

Устройство машинной иглы. 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 её установкой.

Назначение швов стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки.

Конструирование и моделирование швейных изделий

История моды. Понятие силуэта и стиля в одежде. Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях, отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1:4. Формулы для расчета конструкции ночной сорочки. Чтение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование путем изменения формы выреза горловины, формы и длины рукава, длины изделия, кокетки. Построение чертежа в натуральную величину. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Технология изготовления швейного изделия

Подготовка ткани к раскрою. Декатировка ткани. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкроенной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя.

Способы обработки горловины и пройм. Назначение виды прокладочных материалов. Зависимость вида обработки от фасона изделия и свойств ткани. Способ обработки горловины подкроенной обтачкой.

Способы обработки нижних срезов рукавов. Обработка срезов швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка срезов подкроенной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой

Технология обработки боковых швов. Стачивание, обметывание, заутюживание. Контроль качества. ВТО. Выбор способа обработки нижнего среза изделия в зависимости от фасона и свойств ткани. Контроль качества. ВТО.

Декоративно-прикладное творчество

Вязание спицами

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2-х спицах.

Техника выполнения лицевых петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами. Техника выполнения изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами. Кромочные петли. Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме. Раппорт. Техника убавления, прибавления петель при вязании на спицах. Вязание нитками разных цветов. Вязание по схеме.

Вышивка

История вышивки, орнаментов. Инструменты и материалы для вышивания. Техника вышивания.

Композиция построения узора.

ОРМ и ПТБ. Счетные швы: роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов. Техника выполнения швов роспись, счётная гладь, крест.

Простейшая строчевая вышивка мережка. Разреживание ткани - выдерг нитей. Техника выполнения мережки-кисточки. Техника выполнения мережки-столбика и мережки-враскол.

Творческое проектирование

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

Технология ведения дома

Уход за одеждой и обувью

Правильный уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей и обувью. Хранение обуви. Условные обозначения на ярлыках одежды.

Интерьер жилых помещений

Функциональность помещений. Зонирование помещений. Требования к помещениям. Цветовое решение. Виды освещения (искусственное и естественное, общее, местное, точечное, комбинированное, направленное освещение). Декоративное оформление (декоративные ткани, занавеси: штора, ламбрекен, гардина, портьера, жалюзи, драпировка). Виды отделки и материалы. Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Виды уборки помещений (генеральная, сухая и влажная уборка).

7 класс

Кулинария

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

Способы сохранения витаминов в овощах. Правила варки овощей. Требования к блюдам из овощей.

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Пищевая ценность мяса. Схема разделки туш. Кулинарное использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки. Приготовление котлетной массы.

Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для приготовления мясных блюд. Подбор гарниров и соусов. Простые и сложные гарниры. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая. Основные правила консервирования, стерилизация тары и готовых консервов. Способы консервирования овощей. Преимущества и недостатки консервирования. Значение кислотности для консервации. Первичная обработка овощей. Влияние консервантов. Условия и сроки хранения маринадов.

Создание изделий из текстильных материалов

Материаловедение

Классификация текстильных волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из химических волокон. Сравнительная характеристика волокон. Использование тканей при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Производство нетканых материалов из искусственных волокон. Виды: прокладочные и утепляющие. Свойства нетканых материалов. Применение нетканых материалов.

Машиноведение

Разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель. Обметывание срезов. Крепление аппликации. Зависимость частоты зигзагообразной строчки от свойств материала.

Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнения расстрочного, настрочного швов

Конструирование и моделирование швейных изделий

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические).

Мерки необходимые для построения основы чертежа конической или клиньевой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы конической юбки. Выбор модели конической юбки. Расчетные формулы. Последовательность построения чертежа основы клиньевой юбки. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные и короткие, в форме колокола). Способы моделирования юбки (горизонтальные разрезы, расширение или сужение от линии бедер, расширение от линии талии, расширение дополнительными клиньями). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления швейного изделия

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Первая примерка. Правила сметывания деталей кроя. Способы устранения дефектов. Исправление дефектов.

Роль вытачек и складок. Зависимость величины вытачек от модели. Последовательность обработки вытачек. Виды складок: односторонние, встречные, банкетные. Технология обработки вытачек и складок.

Обработка боковых швов. Правила стачивания деталей кроя. Способы и технологические приемы обработки срезов деталей изделия. Основные способы обработки застежки на юбке. Расположение застежек. Замок-молния. Способы обработки застежки на тесьму-молния.

Формы пояса. Обработка притачного пояса. Соединение верхнего среза юбки с притачным поясом.

Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.

Различные способы обработки нижнего среза юбки. Зависимость способа обработки от ткани и фасона юбки.

Пришивание пуговицы, обработка петли. Художественная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия.

Декоративно-прикладное творчество

Вязание крючком

Организация рабочего места и правила техники безопасности при работе крючком. Способы вязания изделий по кругу. Приемы вязания крючком изделий по кругу с замыканием и по спирали. Чтение схем вязания.

Подбор крючка для вязания ажюра. Выполнение петель с накидом. Вязание ажурного полотна. Чтение схем вязания. Технология вязания ажурной салфетки по схеме. Пышные столбики.

Вязание спицами

Цвет. Цветовые сочетания. Использование двухцветного вязания в изделиях. Технология выполнения двухцветных образцов. Введение нитей другого цвета.

Подбор ниток и спиц. Использование орнамента в вязании. Условная запись и чтение схем орнамента.

Протяжки. Технология выполнения образца двухцветного орнамента.

Творческое проектирование

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

Технология ведения дома

Уход за одеждой

Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление загрязнений с одежды разными способами. Подбор режима стирки и утюжки в зависимости от сырьевого состава ткани. Чтение ярлыков на одежде. Условные обозначения.

Интерьер жилых помещений

Роль комнатных растений в жизни человека. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство.

Уход за различными видами комнатных растений. Пересадка, полив, подкормка, размножение. Разновидности комнатных растений. Виды растений. Расстановка комнатных растений в помещении в зависимости от вида.

8 класс

Кулинария

Значение и место мясных блюд в питании. Домашняя птица и её кулинарное использование. Виды тепловой обработки домашней птицы. Схема разделки туш. Кулинарное использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса птицы. Первичная обработка мяса птицы. Приготовление полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки.

Правила приготовления блюд из птицы. Время жаренья и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для приготовления мясных блюд. Подбор гарниров и соусов. Простые и сложные гарниры. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. Правила поведения за столом и приема гостей. Заготовка продуктов. Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях, способы консервирования. Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения.

Создание изделий из текстильных материалов

Материаловедение

Классификация текстильных волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из химических волокон. Сравнительная характеристика волокон. Использование тканей при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Производство нетканых материалов из искусственных волокон. Виды: прокладочные и утепляющие. Свойства нетканых материалов. Применение нетканых материалов.

Машиноведение

Разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель. Обметывание срезов. Крепление аппликации. Зависимость частоты зигзагообразной строчки от свойств материала.

Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изображение. Технология выполнения расстрочного, настрочного швов

Конструирование и моделирование швейных изделий

Брюки. История и мода. Мерки для построения чертежа брюк. Ткани и отделки, применяемые для брюк. Моделирование брюк по фасону и подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления швейного изделия

Техника безопасности с тканями. Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой. Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок. Обработка карманов. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Обработка застежки тесьмой «молния». Обработка шлевок и пояса. Обработка низа брюк потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделий.

Вязание спицами

Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами. Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания. Убавление, прибавление и закрытие петель. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах

Технология ведения дома

Ремонт помещений.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Соблюдение правил ТБ и гигиены при ремонтно-отделочных работах. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Санитарно-технические работы

Система теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство кранов и их эксплуатация. Устройство кранов, вентилях. Причины подтекания и способы ремонта. Устройство смесителей и сливных бачков. Причины подтекания и способы ремонта. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.

Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены. Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Права потребителей и их защита. Семья и бизнес. Виды семейной деятельности. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности.

Современное производство и профессиональное образование.

Разделение труда в современном производстве. Развитие техники и технологии, влияние этого процесса на содержание труда. Профессии, специальности, квалификации работника и уровень оплаты труда. Анализ профессионального деления работников предприятия. Роль профессии в жизни человека, региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.

Творческое проектирование

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

**Тематическое планирование.
5 класс**

Название раздела	Название темы	Кол-во часов	Из них контрольных работ
1. Вводное занятие Творческая проектная деятельность (вводная часть)	1. Вводное занятие. 2. Техника безопасности.	2	
2. Оформление интерьера. Электротехника Технологии творческой и опытнической деятельности.	1. Интерьер и планировка кухни-столовой Цели и задачи творческого проекта 2. Поисковый этап творческого проекта 3. Изготовление проекта 4. Оформление проекта 5. Презентация проекта 6. Бытовые электроприборы на кухне	6	
3. Кулинария	1. Санитария и гигиена на кухне 2. Физиология питания 3. Бутерброды и горячие напитки 4. Разновидность бутербродов 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 6. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. 7. Блюда из сырых овощей и фруктов 8. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. 9. Блюда из яиц 10. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Правила хранения яиц 11. Приготовление завтрака. 12. Сервировка стола к завтраку 13. Творческий проект по разделу «Кулинария» 14. Выполнять проект по разделу «Кулинария»	14	
4. Создание изделий из текстильных и	1. Создание изделий из текстильных материалов	28	

<p>поделочных материалов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2.Производства текстильных материалов 3.Свойства текстильных материалов 4. Ткани из хлопка и льна 5.Конструирование швейных изделий 6.Правила снятия мерок 7.Строить чебртеж швейного изделия 8.Находить и представлять готовую информацию об истории швенйных изделий 8.Раскрой швейного изделия 9.Выкройка деталей швейного изделия 10.Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка 11.Изготовление образцов машинных работ 12.Технология изготовления швейных изделий 13 Изучать последовательность изготовления швейных изделий 14.Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» 15.Приемы работы на швейной машине 16.Работа на швейной машине 17.Швейные машинные работы 18.Влажно-теплвая обработка изделия 19.Технология изготовления швейных изделий 20.Технология изготовления швейных изделий 21.Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов» 22. Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов 23.ДПИ Изучение лучших работ мастеров прикладного искусства 24. Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов» 25.Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов» 26.Выполнение проекта поэтапно 27.Выполнение проекта поэтапно 28. Защита: творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов» 		
<p>5. Художественные</p>	<p>1.Декоративно-прикладное</p>	<p>18</p>	

<p>ремёсла</p>	<p>искусство</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. 3.Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. 4. Особенности декоративно-прикладного искусства народов России. 5.Народные промыслы своего региона. 6.Лоскутное шитье 7.Изучать различные виды техники лоскутного шитья. 8.Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. 9.Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. 10.Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, волокнистому составу для создания лоскутного изделия. 11.Изготавливать образцы лоскутных узоров. 12. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» 13.Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. 14.Определять цель и задачи проектной деятельности. 15.Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла» 16.Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту 17.Подготавливать электронную презентацию проекта. 18.Защищать творческий проект 		
----------------	--	--	--

6 класс

Название раздела	Название темы	Кол-во часов	Из них контрольных работ
1. Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности	1.Вводное занятие. 2.Инструктаж по технике безопасности	2	
2. Технология домашнего хозяйства	1.Интерьер жилого дома 2.Зонирование пространства жилого дома 3.Комнатные растения в интерьере 4.Фитодизайн 5 .Творческий проект в интерьере 6.Растения в интерьере жилого дома 7.Поисковый этап творческого проекта 8.Творческий проект 9.Презентация проекта	9	
3. Кулинария	1.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов 2. Пищевая ценность рыбы 3.Оттаивание мороженной рыбы 4.Разделка рыбы 5.Блюда из яиц 6.Условия и сроки хранения мясной продукции 7.Блюда из птицы 8.Тепловая обработка птицы 9.Заправочные супы 10.Технология приготовления заправочных супов 11.Приготовление обеда 12.Сервировка стола к обеду 13.Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» 14.Поисковый этап выполнения проекта 15.Выпонение проекта 16.Презентация проекта	16	
4. Материаловедение. Машиноведение. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	1.Свойства текстильных материалов 2.Классификация химических волокон 3.Понятие о плечевой одежде 4.Определение размеров фигуры человека 5.Построение чертежа основы	25	

	<p>плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p> <p>6.Технология изготовления швейных изделий</p> <p>7.Правила раскроя</p> <p>8.Технология изготовления швейных изделий</p> <p>9.Основные операции при ручных работах</p> <p>10.Моделирование изделий</p> <p>11.Подготовка выкройки к раскрою</p> <p>12.Технология изготовления швейных изделий</p> <p>13.Классификация машинных швов</p> <p>14.Технология изготовления швейных изделий</p> <p>15.Устранение дефектов после примерки</p> <p>16.Технология изготовления швейных изделий</p> <p>17.технология изготовления швейных изделий</p> <p>18.Обработка боковых швов</p> <p>19.Соединение лифа с юбкой</p> <p>20.Творческий проект «Наряд для семейного обеда»</p> <p>21. Творческий проект «Наряд для семейного обеда»</p> <p>22.Этапы выполнения проекта</p> <p>23. Этапы выполнения проекта</p> <p>24.Подготовка презентаций</p> <p>25.Защита творческого проекта</p>		
<p>5. Художественные ремесла</p>	<p>1.Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания.</p> <p>2.Вязаные изделия в современной моде</p> <p>3. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании.</p> <p>4.Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия</p> <p>5.Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.</p> <p>6.Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы</p>	<p>8</p>	

	<p>вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.</p> <p>7.Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p> <p>Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.</p> <p>8.Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда</p>		
6. Создание творческих проектов	<p>1.Проектирование как сфера профессиональной деятельности</p> <p>2. Последовательность проектирования</p> <p>3.Творческие проекты , выполненные вашими сверстниками</p> <p>4.Выполнение творческого проекта</p> <p>5. Выполнение творческого проекта</p> <p>6.Защита творческого проекта</p>	6	
7 .Создание портфолио	<p>1.Сздавать портфолио «Мои успехи в освоение технологии»</p> <p>2.Подведение итогов года</p>	2	

7 класс

Название раздела	Название темы	Кол-во часов	Из них контрольных работ
1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	<p>1.Вводное занятие</p> <p>2.Первичный инструктаж на рабочем месте.</p>	2	
2. Кулинария	<p>1Микроорганизмы в жизни человека</p> <p>2.Пищевые инфекции и отравления</p> <p>3. Виды мясного сырья.</p> <p>4Первичная обработка мяса</p>	14	

	<p>5.Тепловая обработка мяса. Фрикадельками</p> <p>6.Приготовление супа с мясными</p> <p>7.Изготовление пресного теста</p> <p>8.Начинки для вареников с творогом и пельменей.</p> <p>9.Сладкие блюда и десерты.</p> <p>10.Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии</p> <p>11.Украшение десертных блюд.</p> <p>12.Подача десерта к столу.</p> <p>13,Сладкие заготовки</p> <p>14.Способы приготовления, условия хранения</p>		
<p>3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.</p> <p>Рукоделие. Вязание крючком</p>	<p>1.Вязание крючком: традиции и современность</p> <p>2. Инструменты и материалы</p> <p>3.Подготовка инструментов и материалов к работе.</p> <p>4.Набор петель крючком</p> <p>5.Выполнение образцов вязания полу столбиком.</p> <p>6.Другие способы вывязывания различных петель и узоров.</p> <p>7 .Технология выполнения различных петель и узоров</p> <p>8 .Вязание полотна крючком. и их схемы.</p> <p>9.Вязание крючком образцов</p> <p>10. Вязание крючком образцов по схемам</p>	10	
<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.</p> <p>Элементы материаловедения</p>	<p>1.Технология производства и свойства искусственных волокон</p> <p>2.Применение зигзаобразной строчки</p> <p>3.Виды переплетения нитей в тканях</p> <p>4.Двухниточный машинный стежок</p> <p>5.Приспособление швейной машине</p> <p>6.Машинные швы</p> <p>Виды женского легкого платья и спортивной одежды.</p> <p>7.Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия.</p> <p>8.Снятие мерок для плечевого изделия.</p> <p>9.Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4.</p> <p>10.Особенности моделирования плечевого изделия.</p> <p>11Моделирование изделия выбранного фасона.</p> <p>12.Особенности моделирования плечевого изделия</p>	30	

	<p>13. Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>14. Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка.</p> <p>15. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.</p> <p>16. Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя.</p> <p>17. Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя.</p> <p>18. Обработка деталей кроя.</p> <p>19. Складывание и сметывание деталей кроя.</p> <p>20. Правила ТБ ВТО.</p> <p>21. Обработка выреза горловины обтачкой.</p> <p>22. Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.</p> <p>23. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.</p> <p>24. Выявление и устранение дефектов</p> <p>25. Стачивание деталей.</p> <p>26. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ</p> <p>27. Влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p>28. Влажно-тепловая обработка изделия.</p> <p>29. Контроль качества и оценка изделия.</p> <p>30. Контроль качества и оценка изделия.</p>		
5. Электротехнические работы	<p>1. Электроосветительные и электронагревательные приборы.</p> <p>2. Электроприводы</p>	2	
6. Творческие проектные работы	<p>1. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.</p> <p>2. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения</p> <p>3. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.</p> <p>4. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.</p> <p>5. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.</p> <p>5. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности</p>	10	

	<p>выполнения проекта.</p> <p>6.Этапы выполнения. Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта.</p> <p>7.Этапы выполнения. Организационно – подготовительный этап выполнения творческого проекта</p> <p>8.Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование)</p> <p>9. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование ,изготовление изделия)</p> <p>10. Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта).</p>		
--	---	--	--

8 класс

Название раздела	Название темы	Кол-во часов	Из них контрольных работ
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	1.Вводный урок 2.Первичный инструктаж на рабочем месте.	2	
Кулинария	<p>1.Блюда из птиц. Домашняя птица</p> <p>2.Виды тепловой обработки птицы.</p> <p>3.Блюда из домашней птицы.</p> <p>4.Рецепты и технология приготовления.</p> <p>5. Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу</p> <p>6. Подача готовых блюд к столу</p> <p>7. Подача готовых блюд к столу</p> <p>8.Правила поведения за столом.</p> <p>9. Заготовка продуктов</p> <p>10. Способы консервирования фруктов и ягод.</p> <p>11.Стерилизация в промышленных и домашних условиях.</p> <p>12.Условия сохранения витаминов в компотах</p> <p>13.Первичная обработка фруктов.</p> <p>14. Способы консервирования фруктов и ягод.</p>	14	

<p>Материаловедение. Машиноведение. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вязание на спицах и мода 2. Материалы и инструменты. 3. Подбор спиц в зависимости от толщины нитей. 4. Набор петель для вязания спицами 5. Лицевые и изнаночные петли 6. Убавление и прибавление нитей 7. Выполнение образцов изделий в технике вязания на спицах 8. Выполнение образцов на спицах 9. Химические волокна, свойства и производство. 10. Сложные переплетения нитей в тканях 11. Определения синтетических и искусственных волокон в тканях 12. Брюки. История и мода. Мерки для построения чертежа брюк 13. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1 : 4 14. Способы моделирования брюк и подготовка выкройки к раскрою 15. Технология изготовления поясного изделия 16. Обработка низа брюк подшивочными стежками 	<p>16</p>	
<p>Технология ведения дома</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология ведения дома 2. Ремонт помещения 3. Профессии связанные с ремонтно-отделочными работами 4. Выполнение эскиза жилой комнаты 	<p>4</p>	
<p>Санитарно-технические работы</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Системы теплоснабжения 2. Причины подтекания и способы ремонта кранов 3. Устройство смесителей и сливных бачков 4. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ 	<p>4</p>	
<p>Бюджет семьи.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бюджет семьи. 2. Рациональное планирование расходов 	<p>2</p>	
<p>Электротехнические работы</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Средства защиты и правила ТБ 2. Пути экономии электроэнергии 3. Квартирная электропроводка 4. Подключение бытовых приемников 	<p>6</p>	

	<p>5. Влияние электрических приборов на окружающую среду</p> <p>6. Профессии связанные с электробытовым оборудованием</p>		
Современное производство и профессиональное образование	<p>1. Разделение труда в современном производстве</p> <p>2. Развитие техники и технологии, влияние этого процесса на содержание труда</p> <p>3. Анализ потребительских качеств и товаров и услуг.</p> <p>4. Права потребителей и их защита</p> <p>5. Профессии, специальности, квалификации работника и уровень оплаты труда</p> <p>6. Анализ профессионального деления работников предприятия</p> <p>7. Роль профессии в жизни человека, региональный рынок труда</p> <p>8. Профессиональные качества личности и их диагностика</p> <p>9. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования</p> <p>10. Профессиональные интересы</p>	10	
Творческие проектные работы	<p>1. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения</p> <p>2. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.</p> <p>3. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений.</p> <p>4. Составление технологической последовательности выполнения проекта.</p> <p>5. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)</p> <p>6. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)</p> <p>7. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия), моделирование, изготовление изделия)</p>	10	

	<p>8. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия), моделирование, изготовление изделия)</p> <p>9. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия), моделирование, изготовление изделия)</p> <p>10. Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)</p>		
--	---	--	--