

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Классическая гимназия № 54 «Воскресение»»
городского округа Самара

«РАССМОТРЕНО»

на заседании МО

№ 1 от 28.08.18 г.

Руководитель МО

[подпись] / Сидякина Н. Ю. /

« 28 » 08 2018 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УВР

МБОУ гимназии № 54

«Воскресение» г. о. Самара

[подпись] / Денискина Т. И. /

« 29 » 08 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ

гимназии № 54

«Воскресение» г. о. Самара

[подпись] / Бочков В. А. /

« 29 » 08 2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии (девочки)
основного общего образования
(5 – 8 классы)

Разработана на основе:

Программа

Технология: программа: 5-8 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2014.

Учебники

- Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.
- Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015.
- Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015.
- Технология. 8 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А. А. Электров, Б.А. Гончаров – М.: Вентана-Граф, 2016.

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе:

- Федеральный государственный стандарт основного общего образования.
- Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М. : Просвещение, 2010.
- Технология: программа: 5-8 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2014.

Рабочая программа разработаны к УМК Н. В. Сеницы, В. Д. Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2014.

Учебники

- Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014.

- Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015.

- Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015.

- Технология. 8 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А. А. Электров, Б.А. Гончаров – М.: Вентана-Граф, 2016.

Программа предназначена для учащихся 5-8 классов. Сохраняет преемственность и логику построения с программами по «Технологии», учетом полученных учащимися технологических знаний и умений в начальной школе и опыта трудовой деятельности.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений; «Индустриальные

технологии», «Технологии ведения дома». Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся

познакомятся:

- с предметами потребления- потребительской стоимостью
- продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений. Основная форма обучения – учебно –практическая деятельность. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческого проекта. Соответствующий раздел по учебному плану предлагается в конце каждого раздела программы. При организации творческой проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;

- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

Место предмета

На изучение предмета в 5, 6, и 7 классах отводится 2 ч в неделю, итого 70 ч за учебный год, в 8 классе – 1 ч в неделю, 35 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты.

Используемый учебно-методический комплект

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников Н.В. Сеницы, В. Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Сеницы, Н.А. Буглаевой

«Технология. Технологии ведения дома» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия; В развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- 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; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор

инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 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; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата

труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

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 необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Направление «Технологии ведения дома»

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается в рамках раздела «Технологии домашнего хозяйства».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия и др., создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства	2	3	2	4
(11ч)				
1. Интерьер кухни, столовой	2	—	—	—
2. Интерьер жилого дома	—	1	—	—
3. Комнатные растения в интерьере	—	2	—	—
4. Освещение жилого помещения.	—		1	
Предметы искусства и коллекции в интерьере				
5. Гигиена жилища	—		1	
6. Экология жилища	—	—		2
7. Водоснабжение и канализация в доме	-			2
Электротехника (2 ч)	1	-	1	-
1. Бытовые электроприборы	1	—	1	-
Кулинария (33 ч)	14	14	5	-
1. Санитария и гигиена на кухне	1	—	—	—
2. Физиология питания	1	—	—	—
3. Бутерброды и горячие напитки	2	—	—	—
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	—	—	—
5. Блюда из овощей и фруктов	4	—	—	—
6. Блюда из яиц	2	—	—	—
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	—	—	—
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	—	4	—	—
9. Блюда из мяса	—	4	—	—
10. Блюда из птицы	—	2	—	—
11. Заправочные супы	—	2	—	—
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	—	2	1	—
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	—	-	1	—
14. Изделия из жидкого теста	—	—	1	—
15. Виды теста и выпечки	—	—	1	—
16. Сладости, десерты, напитки	—	—	1	—
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	—	—	1	—
Создание изделий из текстильных материалов (52 ч)	22	22	8	—
1. Свойства текстильных материалов	4	2	1	—
2. Конструирование швейных изделий	4	4	1	—
3. Моделирование швейных изделий	—	2	1	—
4. Швейная машина	4	2	1	—
5. Технология изготовления швейных изделий	10	12	4	—

Художественные ремёсла (24 ч) ,	8	8	8	-
1. Декоративно-прикладное искусство	2	—	—	—
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	—	—	—
3. Лоскутное шитьё	4	—	—	—
4. Вязание крючком	—	4	—	—
5. Вязание спицами	—	4	—	—
6. Ручная роспись тканей	—	—	2	—
7. Вышивание	-	-	6	—
Семейная экономика (6 ч)	—	—	—	6
Бюджет семьи	—	—	—	6
Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)	—	—	—	4
1. Сферы производства и разделение труда	—	—	—	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	—	—	—	2
Технологии творческой и опытнической деятельности (60 ч)	21	21	10	8
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	10	8
Всего: 204 ч, 6 ч — резервное время	68	68	68	34

Содержание программы

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Планировка жилого дома. Экологические материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческие проекты: «Кухня моей мечты», «Растения в интерьере комнаты» и др. Выполнение эскизов. Защита проектов.

КУЛИНАРИЯ

Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

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.

Здоровое питание

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из рыбы

Основные теоретические сведения

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

Основные теоретические сведения

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

Приготовление блюда из птицы.

Супы

Основные теоретические сведения

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Практические работы

Приготовление заправочного супа.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Практические работы

Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста

Основные теоретические сведения

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и

изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Практические работы

Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки

Основные теоретические сведения

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практические работы

Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты. Напитки

Основные теоретические сведения

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка стола к завтраку.

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

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

Сервировка стола к обеду

Основные теоретические сведения

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Сервировка сладкого стола

Основные теоретические сведения

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды, подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Практические работы

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. 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.

Конструирование швейных изделий

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

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. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

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

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. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА

Декоративно-прикладное искусство и рукоделие

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязания. Вязаные изделия в современной моде. 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. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практические работы

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Вышивание

Основные теоретические сведения

Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практические работы

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА

Бытовые электроприборы

Основные теоретические сведения

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания

микроклимата (климатические приборы) : кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Практические работы

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Сферы производства и разделение труда

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практические работы

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Профессиональное образование и профессиональная карьера

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности

построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

Практические работы

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

ТЕХНОЛОГИЯ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов. Подбор инструментов и материалов. Создание проектных изделий. Художественная отделка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Раздел «Тематическое планирование»			
5класс			
Номера уроков по порядку	Тема урока	Количество часов	Планируемые сроки изучения учебного материала
1.Проектная деятельность. Введение(2ч)			
1	Введение. Правила безопасности. Правила поведения в кабинете технологии	1	1н
2	Проектная деятельность на уроках «Технологии». Что такое проекты. Этапы выполнения проекта	1	1н
2.Создание изделий из текстильных материалов (44 ч)			
3-4	Материаловедение (4) Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»	2	2н
5-6	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлоп- ка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне»	2	3н
7-8	Выполнение ручных швов(2) Организация рабочего места для выполнения ручных работ	2	4н
9-10	Технология выполнения ручных стежков и строчек	2	5н
11-12	Машиноведение.(8) История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к	2	6н

	работе		
13-14	Приемы работы на швейной машине. Правила работы на швейной машине. Классификация машинных швов	2	7н
15-16-	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» Влажно тепловая обработка ткани	2	8н
17-18	Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» Влажно тепловая обработка ткани	2	9н
19-20	Конструирование и моделирование простейших видов швейных изделий.(8) Снятие мерок для построения чертежа выкройки. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	2	10н
21-22	Построение и оформление чертежа фартука в М 1:4	2	11н
23-24	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия- фартука с нагрудником»	2	12н
25-26	Моделирование швейных изделий. Моделирование фартука с нагрудником. Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».	2	13н
27-28	Проектирование и технология изготовления швейных изделий.(22) Подготовка выкройки и текстильных материалов к раскрою. Копирование готовых выкроек. Рациональный раскрой фартука.	2	14н
29-30	Выполнение проекта «Фартук для работы на	2	15н

	кухне». Технология изготовления швейного изделия		
31-32	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» Подготовка деталей кроя к обработке	2	16н
33-34	Технология соединения деталей в швейном изделии. Практическая работа Обработка бретелей и концов пояса.	2	17н
35-36	Обработка нагрудника и соединение с бретелями. Практическая работа	2	18н
37-38	Обработка накладных карманов Практическая работа	2	19н
39-40	Обработка нижней части фартука. Практическая работа	2	20н
41-42	Соединение НЧФ с карманами. Практическая работа	2	21н
43-44	Соединение деталей фартука. Практическая работа	2	22н
45-46	Практическая работа Раскрой швейного изделия – головного убора. Обработка его.	2	23н
47	Художественное оформление и отделка фартука и головного убора. Практическая работа	1	24н
48	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	1	24н
3.Художественные ремесла (10ч) Традиционные виды рукоделия декоративно-прикладного творчества			
49-50	Декоративно-прикладное изделие для кухни Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	2	25н

51-52	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья	2	25н
53-54	Практическая работа «Разработка и изготовление образца изделия из лоскутов»	2	26н
55-56	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	2	27н
57-58	Художественное оформление и отделка. Вышивка. Технологическая последовательность вышивания.	2	28н
4.Оформление интерьера(2ч)			
59	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни	1	29н
60	Творческий проект «Кухня моей мечты»	1	29н
5.Кулинария (10)			
61	Санитария и гигиена на кухне . Общие сведения о питании.	1	30н
62	Здоровое питание. Пищевые продукты как источник витаминов	1	30н
63	Бутерброды. Горячие напитки.	2	31н
64	Блюда из яиц		
65-66	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	2	32н
67	Блюда из сырых овощей и фруктов.	1	33н
68	Блюда из вареных овощей	1	34н
69-70	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак для всей семьи»	2	35н

Раздел «Тематическое планирование»

6 класс

Номера уроков по порядку	Тема урока	Количество часов	Планируемые сроки изучения учебного материала
Создание изделий из текстильных материалов (36 ч)			
1	Материаловедение (4) Вводный урок. ТБ на уроке технологии. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	1	1н
2	Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»	1	1н
3-4	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон	2	2н
5-6	Швейная машина(4) Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине. Уход за швейной машиной.	2	3н
7-8	Технология машинных работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов». ТБ при выполнении машинных работ	2	4н
9-10	Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки)(10) Одежда и требование к ней. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»	2	5н
11-12	Практическая работа Конструирование юбки в м:1:4	2	6н
13-14	Практическая работа Конструирование юбки в м: 1:2,	2	7н

15-16	Моделирование поясной одежды. Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном»	2	8н
17-18	Технология машинных работ Выполнение образцов поузловой обработки . Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов». Техника безопасности при выполнении машинных работ	2	9н
19-20	Раскройные работы (4) Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой изделия. Практическая работа	2	10н
21-22	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к первой примерке Практическая работа	2	11н
23-24	Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.(12) Технология соединения деталей в швейных изделиях. Практическая работа	2	12н
25-26- 27-28	Последовательность обработки бокового, верхнего и нижнего срезов изделия. Виды отделки швейных изделий. Практическая работа	4	13н 14н
29-30	Практическая работа «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом».	2	15н
31-32	Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Безопасность труда при ВТО. Контроль и оценка качества изделия.	2	16н
33-34	Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта	2	17н
35-36	Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия	2	18н
Уход за одеждой и обувью(4)			

37-38	Уход за обувью. Права и обязанности потребителя.	2	19н
39-40	Ремонт одежды. Выбор и замена фурнитуры. Практическая работа	2	20н
Художественные ремёсла(16ч)			
41-42	Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2	21н
43-44	Основные виды петель при вязании крючком	2	22н
45-46	Вязание по кругу	2	23н
47-48	Вязание спицами. Основные приемы вязания	2	24н
49- 50	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2	25н
51-52	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2	26н
53- 54	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2	27н
55-56	Подготовка проекта к защите	2	28н
Оформление интерьера (6 ч)			
57-58	Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома»	2	29н
59-60	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания.	2	30н
61-62	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	2	31н
Кулинария (8ч)			
63-64	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы	2	32н
65-66	Мясо. Пищевая ценность, технология	2	33н

	первичной и тепловой кулинарной обработки мяса		
67-68	Супы. Технология приготовления первых блюд Сервировка стола к обеду. Этикет.	2	34н
69-70	Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	2	35н