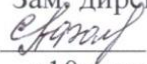


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Нешкан»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического
совета № 3 от
«10» декабря 2019 г.

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УВР
 /С.А.Фомина/
«10» декабря 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «ЦО с.Нешкан»
/С.М. Тонкова/
Приказ № 221 от
«18» декабря 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «ТЕХНОЛОГИЯ»
(5-9 классы)

Программа составлена в соответствии с авторской программой Кожиной О. А. и предусматривает использование УМК/О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква др.

Приложение к Основной
образовательной программе
основного общего образования
МБОУ «ЦО с. Нешкан»

Учитель:
Низамутдинова С.И.

Нешкан
2019

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для обучающихся составлена на основе нормативно-правовых документов:

1. Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
2. Федерального Государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897);
3. Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «ЦО с. Нешкан»;
4. Учебного плана МБОУ «ЦО с. Нешкан» на 2019-2020 уч. г.

Рабочая программа ориентирована на преподавание учебного предмета «Технология. Обслуживающий труд» по УМК /авторы: О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.

Основным предназначением предмета «Технология» в системе общего образования является формирование у обучающихся трудовой и технологической культуры, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых и гражданских качеств личности, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения, профессионального самоопределения в условиях современного рынка труда. Предмет «Технология», направление «Обслуживающий труд» предоставляет обучающимся возможность применить на практике знания основ наук, являясь, таким образом, необходимым компонентом общего образования школьников. Обучение технологии построено на основе освоения конкретных процессов использования и преобразования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Цели:

- 1) формировать представления о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- 2) приобретать практический опыт познания и самообразования, основанного на приобретенных знаниях, умениях и способах практико-ориентированной и исследовательской деятельности;
- 3) подготовка обучающихся к осознанному профессиональному самоопределению, к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Задачи:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.
- Формирование представлений о культуре труда, производства.
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности.
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.
- Ознакомление учащихся с миром профессий.

- Развитие самостоятельности и способности обучающихся решать творческие и изобретательские задачи.

Ознакомление с основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг.

2. Общая характеристика учебного предмета

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

Программой по предмету «Технология» (направление обслуживающий труд) предусмотрено изучение материала по следующим *сквозным образовательным линиям*:

- культура и эстетика труда
- основы черчения, графики
- получение, обработка, хранение и использование информации
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства
- творческая, проектная деятельность
- знакомство с миром профессий, определение жизненных, профессиональных планов учащихся
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

3. Описание места учебного предмета

В учебном плане МБОУ «ЦО с. Нешкан» для 5-7 классов отводится по 2 часа в неделю, 68 часов в год; 8-9 классов отводится по 1 часу в неделю: 34 часа в год в 8 классе и 34 часа в 9 классе. Дополнительные часы технологии для деления классов на подгруппы происходит за счёт части учебного плана, формируемой участниками образовательного процесса. В программе предусмотрен резерв (в 5 классе - 2 часа, в 6 классе – 2 часа, в 7 классе – 2 часа, в 8 классе – 1 час, в 9 классе - 1 час), который планируется использовать при форс-мажорных обстоятельствах (например, выпадение учебных занятий на государственные праздники, активированные дни). При отсутствии форс-мажорных обстоятельств часы резерва используются на организацию системного повторения, устранение пробелов в знаниях учащихся, подготовки к государственной итоговой аттестации.

4. Планируемые результаты освоения учебного

Личностными результатами освоения обучающимися являются:

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения являются:

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натуральное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения обучающимися основной школы курса «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.
- Оценка технологических свойств материалов и областей их применения.
- Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.
- Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.
- Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.
- Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации.
- Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.
- Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
- Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В мотивационной сфере:

- Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности.
- Выбор профиля технологической подготовки в обучающихся полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения.
- Выраженная готовность к труду в сфере материального производства.
- Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности.
- Осознание ответственности за качество результатов труда.
- Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

- Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда.
- Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
- Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии.
- Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда.
- Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.
- Планирование последовательности операций и составление технологической карты.
- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.
- Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.
- Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, птицы, круп и других с учетом требований здорового образа жизни.

- Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
- Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.
- Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности.
- Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
- Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
- Выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, чертеж, эскиз, технологическая карта и другие) 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 и карт пооперационного контроля.

- Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.
- Документирование результатов труда и проектной деятельности.
- Расчет себестоимости продукта труда.

В эстетической сфере:

- Дизайнерское конструирование изделия.
- Применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры.
- Моделирование художественного оформления объекта труда.
- Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры.
- Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.

- Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.
- Создание художественного образа и воплощение его в материале.
- Развитие пространственного художественного воображения.
- Развитие композиционного мышления.
- Развитие чувства цвета, гармонии и контраста.
- Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы.
- Понимание роли света в образовании формы и цвета.
- Решение художественного образа средствами фактуры материалов.
- Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей.
- Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.
- Применение методов художественного проектирования одежды.
- Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола.
- Соблюдение правил этикета.

В физической сфере:

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.
- Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций.
- Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований.
- Развитие глазомера.
- Развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предлагаемыми функциональными и эстетическими свойствами.
 - Умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы.
 - Навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.
 - Ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основной которого является здоровое питание.

2. Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи.

Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих потребность человека в витаминах.

Тема 2. Санитария и гигиена

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

Правила мытья посуды.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. Интерьер кухни, столовой

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребности семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни.

Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Выполнение планировки кухни-столовой в масштабе 1:20

Тема 4. Сервировка стола

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

Правила поведения за столом.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. Бутерброды, горячие напитки

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые, закусочные. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.

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

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао) Сорты чая, их вкусовые достоинства сорта кофе.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 6. Блюда из яиц

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Тема 4. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

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

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 8. Заготовка продуктов

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Закладка яблок на хранение.

Сушка фруктов, ягод, зелени, лекарственных трав.

Замораживание ягод, фруктов, овощей в домашнем холодильнике.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Способы получения и свойства натуральных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Выполнение образцов полотняного переплетения.

Тема 2. Элементы машиноведения

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

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

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Намотка нитки на шпульку

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 3. Ручные работы

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина, стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 4. Конструирование и моделирование одежды

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука(форма, материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Снятие мерок и запись результатов измерений

Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Раскладка выкройки фартука .

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя

Соединение деталей изделия машинными швами.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 6. Рукоделие. Художественные ремесла

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

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

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка.

Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку». Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

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

Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом

Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука.

Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Раздел 3. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Понятие о творческой проектной деятельности ,индивидуальных и коллективных творческих проектах.

Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия. Подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Защита проекта.

Организация праздника(на примере дня рождения)

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Изготовление сувенира в технике вышивки

Изготовление сувенира в технике узелкового батика.

6 класс

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Физиология питания

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

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

Способы варки макаронных изделий.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

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

Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

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

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 5. Сервировка стола. Этикет

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола.

Способы подачи блюд

Правила этикета.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление блюд для праздничного стола.

Оформление праздничного стола

Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. Заготовка продуктов

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий. Сохранность витаминов в соленых и квашенных овощах.

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

Особенности консервирования овощей в домашних условиях. Маринование без стерилизации.

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады.

Условия и сроки хранения консервированных овощей.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение качества овощной продукции органолептическим методом.

Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Элементы материаловедения

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

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Распознавание в тканях волокна и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. Элементы машиноведения

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Замера иглы в швейной машине.

Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование швейных изделий

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкция юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение локальных кривых. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

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

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки.

Способы обработки нижнего среза юбки. Выравнивание низа изделия. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Раскладка выкройки и раскрой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов

Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Обработка низа потайными пошивочными стежками.

Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Инструменты и приспособления для лоскутного шитья. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладной и прокладкой.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел 3. Технология ведения дома

Тема 1. Уход за одеждой и обувью.

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.

Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

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

Влажная уборка дома.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение ремонта одежды накладной заплатой.

Удаление пятен с одежды.

Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электротехнические работы

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

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

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

Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Творческий проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда».

Творческий проект «Наряд для семейного обеда».

Творческий проект «Новая юбка из старых джинсов».

Творческий проект «Изготовление наволочки на диванную подушку».

7 класс

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Физиология питания

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

«Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.
Определение срока годности консервов по маркировке на банке».

Тема 2. Изделия из теста

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема3. Сладкие блюда и десерты

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. Заготовка продуктов

Приготовление варенья, повидла, джема,. Сортировка, нарезка бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.

Приготовление варенья из ягод.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Элементы материаловедения

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

Определение раппорта в сложных переплетениях».

Тема 2. Элементы машиноведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование швейных изделий

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Особенности раскладной выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек.

Обработка плечевых срезов, притачивание кулиски. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк притачным поясом. Обработка средних и шаговых швов.. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Режимы ВТО изделий из тканей с синтетическими волокнами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия..

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки. Исправление дефектов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 5. Рукоделие

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

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Изготовление образцов вязания крючков.

Изготовление простых изделий в технике вязания.

Макраме. Виды узлов. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердыше. Отделка пояса кистями, стеклярусом.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изготовление пояса, тесьмы, шнура. Способом плетения.

Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердыше.

Раздел 3. Технологии ведения дома

Тема 1. Оформление интерьера комнатными растениями

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 4. Электротехнические работы

Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Подбор бытовых приборов по их мощности.

Замена гальванических элементов питания.

Излучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
Оформление интерьера декоративными растениями.
Организация и проведение праздника
Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.

8 класс

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Расчет калорийности блюд

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет калорийности блюд.
Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из птицы

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Первичная обработка птицы.
Приготовление блюда из домашней птицы.

Тема 3. Блюда национальной кухни

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюд национальной кухни, сервировка стола.

Презентация блюд национальной кухни.

Тема4.Сервировка стола

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Сервировка стола к обеду.

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.

Изготовление приглашений.

Тема5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией.

Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Первичная обработка яблок для компота.

Подготовка банок и крышек для консервирования.

Приготовления сиропа.

Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Снятие мерок и запись результатов измерений

Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Выбор художественного оформления

Подготовка выкройки.

Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом

Обработка плечевых и боковых швов, вытачек, кокеток, складок, драпировка. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки. Выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия, пришивание фурнитуры. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с искусственными и синтетическими волокнами. Окончательная влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Подготовка выкройки и ткани к раскрою

Раскладка выкройки на ткани и раскрой.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.
Скалывание и сметывание деталей кроя.

Тема 3. Рукоделие

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Убавление и прибавление петель. Закрывание способами петель. Вязание двумя нитками разной толщины. Валяние. История валяния. Виды валяния шерсти. Технология мокрого валяния. Выполнение работ в технике фелтинга. Выполнение работ в технике валяния.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для кофты.
Выполнения изделий в технике валяния шерсти.

Раздел 3. Технология ведения дома

Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Раздел 4. Современное производство и профессиональное образование

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Анализ структуры предприятия легкой промышленности

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Экскурсия на предприятие.

9 класс

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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

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

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема2. Приготовление супов

Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления супов. Разновидности супов по способам приготовления (горячие, холодные). Признаки доброкачественности рубленного мяса. Сервировка стола к обеду.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности мяса, приготовление супа с фрикадельками, определение времени варки, и подача блюда к столу. Суп с фрикадельками, эскизы оформления первого блюда.

Тема3. Значение мясных блюд в питании человека

Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Способы обработки мяса и приготовления котлет. Признаки доброкачественности мяса. Сервировка стола к обеду.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности мяса, приготовление котлет из рубленного мяса, определение времени жарки, и подача блюда к столу. Мясные котлеты, эскизы оформления второго блюда.

Тема 4. Значение холодных закусок в питании человека

Сроки хранения и реализации холодных закусок. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачественности ингредиентов закусок. Способы приготовления холодных закусок. Способы подачи холодных закусок (рулет) к обеду. Сервировка стола.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности ингредиентов закусок, приготовление рулетиков из ветчины и сыра с начинками, определение времени приготовления, и подача блюда к столу. Рулетики из ветчины и сыра с начинками, эскизы оформления холодных закусок.

Тема 5. Десертные блюда

Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачественности творога и фруктов. Способы приготовления десертов и букетов из конфет. Подача десерта к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определить доброкачественность фруктов и творога, приготовить десерт, определить время приготовления, и подать блюдо. Творожный десерт со свежими фруктами, эскизы оформления десертов.

Раздел 2. Элементы материаловедения

Тема 1. Химические волокна

Технология производства химических волокон. Основные свойства химических волокон. Свойства тканей из химических волокон, ассортимент. Характеристика сложных переплетений. Использование тканей из химических волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из химических волокон.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определить ткань из химических волокон от других видов тканей. Изучение свойств тканей из химических волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях. Коллекция тканей из химических, натуральных, искусственных волокон. Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Раздел 3. Технология ведения дом

Тема 1. Эстетика и экология жилища

Микроклимат в доме. Интерьер комнаты. Экология жилища. Основные элементы энерго- и теплоснабжения, водопровода, канализации, правила эксплуатации основных элементов инженерных систем.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи, выполнить эскиз интерьера комнаты (на выбор учащихся). Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники и предметов интерьера.

Тема 2. Способы оформления интерьера

Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий в оформлении интерьера. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат в доме. Правила ухода и подбора к интерьеру комнатных растений. Современные приборы и устройства для поддержания микроклимата в доме.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Комнатные растения.

Раздел 4. Рукоделие

Тема 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Из истории проектной деятельности. Классификация проектов, постановка цели, критерии оценки. Технические приемы вышивки лентами, крестом, гладью. Правила ТБ и ОТ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение тренировочных образцов в разных техниках вышивки.

Образцы вышивки лентами, крестом, гладью; основы – закладки.

Изготовление панно.

Изготовление предмета для интерьера дома в технике декупажа.

Раздел 5. Моя профессиональная карьера

Тема 1. Профессиональная деятельность человека

Разделение труда. Как изучают и классифицируют профессии. Профессии, специальности, должности. Конкуренция на рынке труда.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Сравнительная характеристика профессии, специальности, должности.

Тема 2. Виды профессий

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Центры профориентации и занятости.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Сравнительная характеристика профессии, специальности, должности.

Тема 3. Основные этапы профессионального становления человека

Роль профессии в жизни человека. Диагностика профессиональных качеств личности.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Заполнение бланков – тестов на определение профессиональных качеств личности.

Тема 4. Знакомство с людьми – носителями профессий

Виртуальное знакомство с людьми – носителями профессий (по запросу учащихся)

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Написать эссе о профессиональном пути родителей или родственников.

Тема 5. Познай себя: твои индивидуальные особенности и здоровье

Профессиональные качества личности. Право на выбор и ответственность за выбор. Нормативные документы, гарантирующие права и регламентирующие обязанности работников.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Найти и использовать различные источники нормативных документов.

Тема 6. Изучение личных интересов и склонностей

Диагностика профессиональных интересов и склонностей. Способы получения информации о профессиональном самоопределении.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Заполнение бланков – тестов на определение профессиональных интересов и склонностей.

Тема 7. Профессии, востребованные рынком труда в ЧАО

Требования, предъявляемые современным работодателем. Анализ предложений работодателей на Чукотском рынке труда.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Составление карты «Мира профессий» в ближайшем территориальном окружении.

Буклеты профессиональных учебных заведений и предприятий округа.

Тема 8. Профорientационный проект «Мой профессиональный выбор»

Этапы работы над проектом. Правила представления проектной работы в форме публичного выступления.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оформление и реклама подготовленных проектов «Мой профессиональный выбор» Самооценка проделанной работы.
Презентация проектов.

Буклеты к проектам, презентации.

6. Тематическое планирование

5 класс

№	Тема урока	Кол-во часов
	Кулинария	20
1	Физиология питания	2
2	Санитария и гигиена	2
3	Интерьер кухни, столовой	4
4	Сервировка стола	2
5	Бутерброды, горячие напитки	2
6	Блюда из яиц	2
7	Блюда из овощей .	4
8	Заготовка продуктов	2
	Создание изделий из текстильных материалов	38
1	Элементы материаловедения	4
2	Элементы машиноведения	6
3	Ручные работы	2
4	Конструирование и моделирование швейных изделий.	6
5	Технология изготовления швейных изделий.	12

6	Рукоделие. Художественные ремесла	8
	Технологии творческой и опытнической деятельности	10
	итого	68
№	Тема урока	Кол-во часов
	6 класс	
	Кулинария	16
1	Физиология питания	2
2	Молоко .Блюда из молока	4
3	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
2	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2
3	Сервировка стола	2
4	Приготовление обеда в походных условиях	2
5	Заготовка продуктов	2
	Создание изделий текстильных материалов	38
1	Элементы материаловедения	2
2	Элементы машиноведения.	4
3	Конструирование и моделирование швейных изделий.	8
5	Технология изготовления швейных изделий.	14
	Рукоделие. Художественные ремесла	10
	Технология ведения дома	2
2	Уход за одеждой и обувью.	2
	Электротехнические работы	2
1	Бытовые электроприборы	2
	Технологии творческой и опытнической деятельности	10
	итого	68
№	Тема урока	Кол-во часов
	7 класс	

	Кулинария (16 часов)	16
1	Физиология питания	2
2	Изделия из теста	8
4	Сладкие блюда и десерты.	4
5	Заготовка продуктов	2
	Создание изделий текстильных материалов	36
1	Элементы материаловедения	2
	Элементы машиноведения	2
2	Конструирование и моделирование швейных изделий.	8
3	Моделирование швейных изделий.	4
5	Технология изготовления швейных изделий.	14
	Рукоделие	10
	Технология ведения дома	4
1	Оформление интерьера комнатными растениями	2
	Электротехнические работы	2
1	Электроосветительные. Электронагревательные приборы	2
	Технологии творческой и опытнической деятельности	10
	итого	68
№	Тема урока	Кол-во часов
8 класс		
	Кулинария	14
1	Физиология питания	2
2	Блюда из птицы	4
3	Блюда национальной кухни	4
4	Сервировка стола	2
5	Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов	2
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	12
1	Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом	2
2	Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом.	4

3	Рукоделие	6
4	Технология ведения дома	4
5	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	4
	Современное производство и профессиональное образование	4
1	Сферы производства и разделение труда	4
	итого	34
№	Тема урока	Кол-во часов
9класс		
	Кулинария	8
1	Физиология питания	2
2	Приготовление супов	2
3	Значение мясных блюд в питании человека	2
4	Значение холодных закусок в питании человека	2
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	2
1	Элементы материаловедения	1
2	Элементы машиноведения	1
	Технология ведения дома	2
1	Эстетика и экология жилища	1
2	Способы оформления интерьера	1
	Электротехнические работы	1
1	Электротехнические устройства. Источники света.	1
	Рукоделие. Художественные ремесла	10
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	10
	Моя профессиональная карьера	11
1	Профессиональная деятельность человека	2
2	Виды профессий	2
3	Основные этапы профессионального становления человека	1
4	Знакомство с людьми носителями профессий	1
5	Познай себя :твои индивидуальные особенности и здоровье	1
6	Изучение личных интересов и склонностей	1
	итого	34

6. Тематическое планирование

5 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Виды учебной деятельности
1	2	3	4
Кулинария (20 часов)			
1	Физиология питания.	2	Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентации сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов
2	Санитария и гигиена	2	Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря и посуды к работе. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями .Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств.
3	Интерьер кухни, столовой	4	Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой. Изготовление макета кухни, столовой (по выбору)
4	Сервировка стола	2	Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.

5	Бутерброды и горячие напитки.	2	Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в сложных бутербродах. Дегустация бутербродов .Приготовления горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.
6	Блюда из яиц	2	Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам
3	Блюда из овощей .	4	Определение доброкачественности овощей органолептическим методом. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикатора. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Обсуждение способов экономного расходования продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами. Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей. Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей(варка, жарка, тушение)Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей.
4	Заготовка продуктов	2	Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов ,ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Обсуждение способов заготовки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике
Создание изделий из текстильных материалов (24часов)			
1	Элементы материаловедения	4	Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в ткани. Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани .выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Работа в группе. Оформление результатов исследований.

2	Элементы машиноведения	6	Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины.
3	Ручные работы	2	Выполнение ручных и машинных стежков. Изготовление салфетки с помощью стежков. Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Анализ допущенных ошибок.
4	Конструирование и моделирование швейных изделий.	6	Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учетом особенностей фигуры и назначения изделия. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки к раскрою.
5	Технология изготовления швейных изделий.	12	Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.
Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов)			
1	Вышивка	6	Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.
2	Узелковый бантик	2	Сравнение технологий различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др
Технологии творческой и опытнической деятельности (10 часов)			
1	Исследовательская и созидательная деятельность.	10	Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия.
	итого	68	

№	Тема урока	Кол-во часов	Виды учебной деятельности
6 класс Кулинария (16 часов)			
1	Физиология питания	2	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов
2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Определение доброкачественности круп, бобовых и макаронных изделий. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.
3	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	4	Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовления блюда из творога. Определение срока хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.
4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	2	Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Оформление результатов исследований в виде таблицы. Определение срока годности рыбных консервов. Планирование последовательности технологических операций. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. Освоение безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
5	Сервировка стола. Этикет	2	Обсуждение вариантов сервировки стола к обеду, ужину. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Выполнение проекта «Праздничный стол»
6	Приготовление обеда в походных условиях	2	Определение доброкачественности пищевых продуктов, входящих в состав кулинарных блюд. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях. Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.
	Заготовка продуктов	2	Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Квашение капусты. Засолка огурцов и томатов.
Создание изделий текстильных материалов (28 часа)			
1	Элементы материаловедения	2	Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Оформление результатов исследований
2	Элементы машиноведения	4	Поиск и презентация информации о разновидностях швейной машин. Анализ конструкции швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения. Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной

			силы лапки. Замена иглы в швейной машине .Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины .Выполнение безопасных приемов труда.
3	Конструирование и моделирование швейных изделий.	8	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий .Подготовка выкройки к раскрою. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Подбор цветной гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.
5	Технология изготовления швейных изделий.	14	Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подгонки данного вида ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.
Рукоделие .Художественные ремесла(10)			
1	Лоскутное шитье	10	Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
Технология введения дома(2)			
1	Уход за одеждой и обувью	2	Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды.
Электротехника(2ч)			
1	Бытовые электроприборы	2	Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов .Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
Технологии творческой и опытнической деятельности(10)			
1	Исследовательская и созидательная деятельность.	10	Выбор темы, планирование и разработка проектной деятельности. Презентация проекта.
	итого	68	

№	Тема урока	Кол-во часов	Виды учебной деятельности
7 класс Кулинария (16 часов)			
1	Физиология питания	2	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах полезных бактерий и их значении в питании человека.
2	Изделия из теста	8	Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников или пельменей. Приготовление теста для блинов. Приготовление дрожжевого и безопарного теста и начинок. Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Составление рецептурного альбома блюд из теста.
3	Сладкие блюда и десерты	4	Определение доброкачественности фруктов и ягод органолептическим методом и методом химического анализа. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление мусса или желе. Приготовление компота или киселя. Оформление десертных блюд. Дегустация.
4	Заготовка продуктов	2	Расчет количества сахара для заготовки продуктов в зависимости от вида фруктов и ягод. Освоение новых технологических операций заготовки продуктов. Соблюдение санитарно-гигиенических правил.
Создание изделий из текстильных материалов (24 часа)			
1	Элементы материаловедения	2	Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из искусственных и синтетических волокон. Распознавание видов ткани. сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований..
2	Элементы машиноведения	2	Разборка и сборка челночного устройства универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Выполнение безопасных приемов труда.
3	Конструирование и моделирование швейных изделий.	8	Приемы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с исполнением элементов народного костюма. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Построение чертежа воротников, одношовного и двухшовного рукавов в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчет количества ткани на изделие.
4	Технология изготовления швейных изделий.	12	Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнение раскладки

			выкройку на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режим и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.
Рукоделие (10ч)			
1	Вязание крючком	8	Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод..
2	Плетение макраме	2	Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях. Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Выполнение эскизов изделия для плетения. Подбор узора и декоративных элементов.
Технология ведения дома (4ч)			
1	Эстетика и экология жилища	4	Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями.
Электротехнические работы(2ч)			
1	Электроосветительные и электронагревательные приборы	2	Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре.
Технологии творческой и опытнической деятельности (12 часов)			
1	Исследовательская и созидательная деятельность.	12	Поиск идей поставленной задачи. Выбор оптимального выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Подготовка и презентация проекта
	итого	68	
№	Тема урока	Кол-во часов	Виды учебной деятельности
8 класс			
Кулинария(7ч)			
1	Физиология питания	2	Формировать знания об обмене веществ, научить рассчитывать калорийность блюд и его составлять суточное меню..
2	Блюда из птицы	1	Формировать знания о пищевой ценности мяса птицы, о правилах механической обработки птицы, видах ее тепловой обработки, способах определения свежести мяса птицы и качества термической обработки птицы. Развивать умение рационально планировать свою работу, познавательный интерес, внимание, мышление, воображение.
3	Блюда национальной кухни	1	Формировать знания об особенностях приготовления национальных блюд. Развивать эстетический вкус, глазомер, познавательный интерес. Воспитывать культуру питания, трудолюбие, аккуратность,

			коммукативные навыки, находить в кулинарных справочниках и Интернете рецепты кулинарных блюд.
4	Сервировка стола	2	Формировать знания и умения по приготовлению закусок , десерта; по сервировке стола к обеду, о способах подачи готовых блюд к столу, о правилах пользования столовыми приборами, подбор салфеток и их оформление. Развивать эстетический вкус, познавательный интерес, глазомер, моторику рук.
5	Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов	1	Формировать знания и умения по определению доброкачественности сырья для консервирования; знания о способах консервирования фруктов и ягод. Отрабатывать безопасные приемы работы с горячими жидкостями. Формировать знания и умения по чтению информации на упаковке продуктовых товаров. Научить считывать информацию по штриховому коду .экомаркировка, экологические знаки.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(10ч)			
1	Конструирование и моделирование швейных изделий с втачным рукавом	2	Продолжить формировать знания и умения по снятию мерок с фигуры человека. Продолжить знакомство с профессиями «конструктор», «дизайнер одежды».
2	Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом	8	Формировать знания и умения по раскрою и пошиву плечевых изделий, по раскладке выкройки на ткани с учетом разнообразного рисунка на ткани, ворса.
Рукоделие(6ч)			
1	Вязание на спицах	3	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах .Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.
2	Валяние	3	Познакомить с технологией валяния. Развивать художественный вкус, умения работать с инструкционными картами.
Технология ведения дома(2ч)			
1	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	1	Познакомить с планированием семейного бюджета. Развивать умения экономного ведения домашнего хозяйства.
2	Ремонт помещений	1	Инструменты для ремонтно –отделочных работ. Цвет в интерьере. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно- отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.
Электротехнические работы(1ч)			
1	Электротехнические устройства	1	Познакомить с видами бытовых электрических обогревателей и источниками света. Способствовать осознанному формированию навыка по соблюдению безопасных приемов труда .Развивать познавательный интерес, самостоятельность, умения работать с инструкционными картами, технической документацией.

Современное производство и профессиональное образование (2ч)			
1	Сферы производства и разделение труда	2	Сферы и отрасли современного производства. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.
Творческие, проектные работы(6ч)			
1	Выполнение творческих проектов	6	Формировать знания и умения по выполнению творческих проектов, работе с компьютером, умения работать с документацией
	итого	34ч	
№	Тема урока	Кол-во часов	Виды учебной деятельности
9 класс			
Кулинария (10 часов)			
1.	Физиология питания	2	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинными способами. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.
2	Приготовление супов	2	Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления супов. Разновидности супов по способам приготовления (горячие, холодные). Признаки доброкачественности рубленого мяса. Сервировка стола к обеду.
2	Значение мясных блюд в питании человека	2	Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Способы обработки мяса и приготовления котлет. Признаки доброкачественности мяса.
3	Значение холодных закусок в питании человека	2	Сроки хранения и реализации холодных закусок. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачественности ингредиентов закусок. Способы приготовления холодных закусок. Способы подачи холодных закусок к обеду.
4	Десертные блюда	2	Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты. Используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачественности творога и фруктов. Подача десерта к столу.

Элементы материаловедения (2 часа)			
1	Химические волокна	2	Технология производства химических волокон. Основные свойства химических волокон. Характеристика сложных переплетений. Использование тканей из химических волокон при производстве одежды. Уход за изделиями из химических волокон.
Технология ведения дома (2 часа)			
1	Эстетика и экология жилища	1	Микроклимат в доме. Интерьер комнаты. Экология жилища.
2	Способы оформления интерьера	1	Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий в оформлении интерьера. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат в доме.
Электротехнические работы (1 час)			
1	Электроосветительные и нагревательные приборы.	1	Пути экономии электрической энергии. Электроосветительные приборы. Особенности эксплуатации ламп накаливания и энергосберегающих ламп, их достоинства и недостатки.
Рукоделие (8 часов)			
1	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	8	Из истории проектной деятельности. Классификация проектов, постановка цели, критерии оценки. Технические приемы вышивки лентами, крестом, гладью. Правила ТБ и ОТ.
Моя профессиональная карьера (11 часов)			
1	Профессиональная деятельность человека.	2	Разделение труда. Как изучают и классифицируют профессии. Профессии, специальности. Должности. Конкуренция на рынке труда.
2	Виды профессий.	2	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Центры профориентации и занятости.
3	Основные этапы профессионального становления человека.	1	Роль профессии в жизни человека. Диагностика профессиональных качеств личности.
4	Знакомство с людьми – носителями профессий.	1	Виртуальное знакомство с людьми – носителями профессий. Написать эссе о профессиональном пути родителей или родственников.
5	Познай себя: твои индивидуальные	1	Профессиональные качества личности. Право на выбор и ответственность за выбор. Нормативные документы, гарантирующие права и регламентирующие обязанности работников.

	особенности и здоровье		
6	Изучение личных интересов и склонностей	1	Диагностика профессиональных интересов и склонностей. Способы получения информации о профессиональном самоопределении.
7	Профессии, востребованные рынком труда в ЧАО.	1	Требования, предъявляемые современным работодателем. Анализ предложений работодателей на Чукотском рынке труда.
8	Профориентационный проект «Мой профессиональный выбор»	2	Этапы работы над проектом. Правила представления проектной работы в форме публичного выступления.