

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
г. МУРМАНСКА  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №57»**

Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ № 57

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

Согласовано  
Зам. директора по УВР

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

Рассмотрено  
на заседании МО  
протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
среднего общего образования  
по технологии

Мурманск  
2017

## Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета "Технология" для 5 - 8 классов разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования второго поколения 2010 г. Примерной программы по учебному предмету Технология (Примерные программы по учебным предметам, стандарты второго поколения), 2010 г., Примерной программы по учебному предмету Технология (Примерная ООП ООО по учебным предметам, стандарты второго поколения), 2015г. (<http://fgosreestr.ru>), методических рекомендаций о преподавании учебного предмета Технология в 2017/18у.г.

1. Адресат	Программа адресована обучающимся 5 - 8 классов общеобразовательных учреждений.
2. Место учебного предмета в учебном плане.	Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 272 учебных часа для обязательного изучения курса «Технология» (инвариантная обязательная часть в объеме 204 ч и вариативный авторский компонент, рассчитанный на 68 ч (25% всего учебного времени). В том числе: в 5, 6, 7 и 8 классах — по 68 ч, из расчета 2 часа в неделю. В 8 классе второй час добавлен из части, формируемой участниками образовательных отношений.
3. Планируемые результаты освоения учебного предмета.	<p>Содержание предмета выстроено в структуре 3 блоков</p> <p><b><u>1 блок. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</u></b></p> <p><i>Выпускник научится:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;</li><li>• называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;</li><li>• объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;</li><li>• проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.</li></ul> <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</li></ul> <p><b><u>2 блок. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</u></b></p> <p><i>Выпускник научится:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;</li><li>• оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;</li><li>• прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов /параметров/ ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;</li><li>• в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет</li></ul>

в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

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

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

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

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

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

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

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

-изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

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

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

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

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

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

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

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

-разработку плана продвижения продукта;

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

Выпускник получит возможность научиться:

• выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</li> <li>• технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;</li> <li>• оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.</li> </ul> <p><b><u>3 блок. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</u></b></p> <p><i>Выпускник научится:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,</li> <li>• характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,</li> <li>• разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,</li> <li>• характеризовать группы предприятий региона проживания,</li> <li>• характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,</li> <li>• анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,</li> <li>• анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,</li> <li>• анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,</li> <li>• получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,</li> <li>• получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.</li> </ul> <p><i>Выпускник получит возможность научиться:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;</li> <li>• анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</li> </ul>
4. Содержание учебного предмета	<p>Содержание предмета выстроено в структуре из 3-х блоков:</p> <p><b><u>1 блок. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</u></b></p> <p><i>Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.</i></p>

*История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.*

*Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.*

*Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.*

*Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.*

*Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.*

*Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.*

*Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства.*

*Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии.*

*Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.*

*Современные промышленные технологии получения продуктов питания.*

*Современные информационные технологии. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков*

*Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонализированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.*

*Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.*

*Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам*

формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии

*Технологии в сфере быта.*

*Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.*

*Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.*

*Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.*

*Культура потребления: выбор продукта / услуги.*

**В данный блок содержания входят следующие учебные модули:**

- кулинария;
- свойства текстильных материалов;
- элементы машиноведения;
- оформление интерьера;
- электротехника.

## **2 блок. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**

*Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.*

*Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.*

*Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.*

*Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции / механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы*

*Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.*

*Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.*

*Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.*

*Опыт проектирования, конструирования, моделирования.*

*Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания - спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.*

*Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу.*

*Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.*

*Составление карт простых механизмов, включая сборку действующей модели в среде образовательного конструктора. Построение модели механизма, состоящего из 4-5 простых механизмов по кинематической схеме. Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) – моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.*

*Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.*

*Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательного и организации).*

*Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).*

*Разработка и создание изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве».*

*Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.*

*Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.*

*Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание).*

*Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)*

*Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.*

*Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.*

*Разработка и реализации персонального проекта, направленного на*

разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

В данный блок содержания входят следующие учебные модули:

- конструирование швейных изделий ;
- моделирование швейных изделий;
- технология изготовления швейных изделий;
- художественные ремесла;
- технология исследовательской и опытнической деятельности.

### **3 блок. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

*Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.*

*Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».*

*Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.*

*Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.*

В данный блок содержания входит следующий учебный модуль:

- современное производство и профессиональное самоопределение.



**Распределение часов:**

	<b>5 класс</b>	<b>6 класс</b>	<b>7 класс</b>	<b>8 класс 1 час</b>	<b>8 класс 2 часа</b>
<b>Общее количество часов по программе</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>68</b>
<b>Количество часов в неделю</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Основные разделы программы</b>					
Кулинария	12	14	8		8
Создание изделий из текстильных материалов (свойства текстильных материалов, машиноведения, конструирование и моделирование швейных изделий, технология швейных изделий)	34	32	30		18
Художественные ремёсла	8	8	8		8
Оформление интерьера	2	2	2		
Электротехника		2	2	12	12
Современное производство и профессиональное самоопределение			4	4	4
Семейная экономика				6	6
Технология домашнего хозяйства				4	4
Технология исследовательской и опытнической деятельности	12	10	14	8	8

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 - 8 КЛАССЫ**  
направление "Технологии ведения дома"

Темы, раскрывающие данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел № 1. Кулинария (42 часа)</b>		
<p>Тема 1. Санитария и гигиена. (2 часа)</p>	<p>Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и к кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах.</p> <p>Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.</p> <p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.</p> <p>Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.</p>	<p><b>Овладевать</b> навыками личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p><b>Организовывать</b> рабочее место.</p> <p>Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.</p> <p><b>Анализировать</b> требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p><b>Осваивать</b> безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p><b>Оказывать</b> первую помощь при ожогах и порезах.</p>
<p>Тема 2. Физиология питания. (4 часа)</p>	<p>Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.</p> <p>Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.</p> <p>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.</p> <p>Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.</p> <p>Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и</p>	<p><b>Изучать</b> основы физиологии питания человека.</p> <p><b>Находить</b> и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p><b>Составлять</b> меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p> <p><b>Находить</b> рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p> <p><b>Изучать</b> основы физиологии питания человека.</p> <p><b>Находить</b> и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p><b>Составлять</b> меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p>

	лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.	<b>Находить</b> рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания
Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки. (4 часа)	<p>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. Оформление готовых блюд.</p> <p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p> <p>Сорта кофе и какао. Устройства для размола зёрен кофе.</p> <p>Требования к качеству готовых напитков.</p>	<p><b>Изучать</b> способы определения свежести яиц.</p> <p><b>Выполнять</b> художественное оформление яиц к народным праздникам.</p> <p><b>Выполнять</b> эскизы художественного оформления бутербродов.</p> <p><b>Приготавливать</b> и оформлять бутерброды.</p> <p><b>Подсушивать</b> хлеб для канapé в жарочном шкафу или тостере.</p> <p><b>Определять</b> вкусовые сочетания продуктов в бутербродах "ассорти на хлебе".</p> <p><b>Проводить</b> сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p>
Тема 4. Блюда из овощей. (4 часа).	<p>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. Её влияние на качество и сохранность продуктов.</p> <p>Свежезамороженные овощи. Условия и сроки их хранения ,способы кулинарного использования.</p> <p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p>Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.</p> <p>Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных овощей, томатных и капустных овощей.</p> <p>Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и и содержания в них</p>	<p><b>Определять</b> доброкачественность овощей по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p><b>Выполнять</b> сортировку, мойку, очистку, промывание овощей.</p> <p><b>Экономно</b> расходовать продукты.</p> <p><b>Выполнять</b> нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.</p> <p><b>Выполнять</b> фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p><b>Отрабатывать</b> точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p> <p><b>Читать</b> технологическую документацию.</p> <p><b>Соблюдать</b> последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p><b>Готовить</b> салат из сырых овощей.</p> <p><b>Осваивать</b> безопасные приёмы тепловой обработки овощей.</p> <p><b>Готовить</b> гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Органолептически <b>оценивать</b> готовые блюда.</p> <p><b>Выполнять</b> эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.</p>

	<p>витаминов.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.</p> <p>Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.</p> <p>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.</p>	<p><b>Рассчитывать</b> калорийность приготовленных блюд.</p> <p><b>Овладевать</b> навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
<p>Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (2 часа)</p>	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. (цельное) молоко.</p> <p>Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества блюд, подача их к столу.</p> <p>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.</p>	<p><b>Определять</b> качество молока органолептическими и лабораторными методами.</p> <p><b>Готовить</b> молочный суп или молочную кашу.</p> <p>Органолептически <b>оценивать</b> качество молочных продуктов.</p> <p><b>Готовить</b> блюда из творога.</p> <p><b>Определять</b> срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.</p> <p><b>Рассчитывать</b> калорийность приготовленных блюд.</p>
<p>Тема 6. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (4 часа)</p>	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.</p> <p>Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копчёной, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, её размеров и кулинарного использования.</p> <p>Краткая характеристика оборудования,</p>	<p><b>Определять</b> свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами.</p> <p><b>Определять</b> срок годности рыбных консервов.</p> <p><b>Читать</b> штриховые коды на упаковках пищевых продуктов.</p> <p><b>Подбирать</b> инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p><b>Планировать</b> последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p><b>Оттаивать и выполнять</b> механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.</p> <p><b>Выполнять</b> механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p><b>Разделять</b> солёную рыбу.</p>

	<p>инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд при подаче к столу.</p>	<p><b>Осваивать</b> безопасные приёмы труда.</p> <p><b>Выбирать и готовить</b> блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p><b>Выбирать</b> оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.</p> <p><b>Сервировать</b> стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p><b>Осваивать</b> безопасные приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинными способами.</p> <p><b>Рассчитывать</b> калорийность приготовленных блюд.</p>
<p>Тема 7. Блюда из птицы. (2 часа)</p>	<p>Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.</p>	<p><b>Подбирать</b> инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы.</p> <p><b>Планировать</b> последовательность технологических операций.</p> <p><b>Осуществлять</b> механическую кулинарную обработку птицы.</p> <p><b>Готовить</b> блюда из домашней птицы.</p> <p><b>Оформлять</b> готовое блюдо из птицы и подавать его к столу.</p> <p><b>Сервировать</b> стол к обеду.</p> <p><b>Соблюдать</b> безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p> <p><b>Рассчитывать</b> калорийность приготовленных блюд.</p>
<p>Тема 8. Блюда из мяса. (4 часа)</p>	<p>Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.</p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой кулинарной обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления мясных блюд.</p> <p>Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p>	<p><b>Проводить</b> сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса.</p> <p><b>Определять</b> качество мяса органолептическими и лабораторными методами.</p> <p><b>Выполнять</b> механическую кулинарную обработку мяса.</p> <p><b>Изучать</b> различные способы тепловой кулинарной обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.).</p> <p><b>Выбирать</b> оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.</p> <p><b>Готовить</b> натуральную рубленую массу из мяса.</p> <p><b>Выбирать, готовить и оформлять</b> блюда из мяса.</p> <p><b>Планировать</b> последовательность технологических операций.</p> <p><b>Проводить</b> самооценку качества приготовленного блюда по картам контроля.</p>

		<p><b>Сервировать</b> стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p><b>Рассчитывать</b> калорийность приготовленных блюд.</p> <p><b>Планировать</b> время на приготовление выбранного блюда.</p>
<p>Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 часа)</p>	<p>Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.</p> <p>Способы варки макаронных изделий.</p> <p>Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.</p> <p>Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p><b>Читать</b> маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p><b>Анализировать</b> состав пищевых веществ в продуктах.</p> <p><b>Выполнять</b> механическую кулинарную обработку крупы.</p> <p><b>Определять</b> экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p><b>Готовить</b> рассыпчатую, вязкую или жидкую каши.</p> <p><b>Готовить</b> гарнир из макаронных изделий.</p> <p><b>Готовить</b> и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий.</p> <p><b>Определять</b> консистенцию блюда.</p>
<p>Тема 10. Заправочные супы. (2 часа)</p>	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения волю и остальных продуктов в супах.</p> <p>Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука.</p> <p>Оценка качества супа и подача его к столу.</p>	<p><b>Рассчитывать</b> количество мяса и других продуктов для приготовления супа.</p> <p><b>Определять</b> качество продуктов для приготовления супа.</p> <p><b>Готовить</b> бульон для заправочного супа.</p> <p><b>Выбирать</b> оптимальный режим работы электронагревательных приборов.</p> <p><b>Готовить и оформлять</b> заправочный суп.</p> <p><b>Определять</b> консистенцию супа.</p> <p><b>Соблюдать</b> безопасные приемы труда с горячими жидкостями.</p> <p><b>Сервировать</b> стол и дегустировать готовое блюдо.</p> <p><b>Осваивать</b> безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p><b>Рассчитывать</b> калорийность приготовленных блюд.</p>
<p>Тема 11. Изделия из теста. (4 часа)</p>	<p>Механическая кулинарная обработка 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.</p> <p>Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.</p> <p>Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли,</p>	<p><b>Анализировать</b> рецептуру и кулинарное использование различных видов теста.</p> <p><b>Выполнять</b> механическую кулинарную обработку муки.</p> <p><b>Изготавливать</b> тесто и начинку для пельменей или вареников.</p> <p><b>Готовить</b> вареники с начинкой.</p> <p><b>Готовить</b> тесто для блинов.</p> <p><b>Выпекать</b> блины.</p> <p><b>Готовить</b> пресное слоеное тесто.</p>

	<p>масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.</p> <p>Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.</p> <p>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.</p> <p>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).</p>	<p><b>Выпекать</b> кондитерские изделия из пресного слоеного теста.</p> <p><b>Готовить</b> песочное тесто.</p> <p><b>Выпекать</b> изделия из песочного теста.</p> <p><b>Соблюдать</b> безопасные приемы труда с горячими жидкостями.</p> <p><b>Выбирать</b> оптимальный режим работы электронагревательных приборов.</p> <p><b>Сервировать</b> стол и <b>дегустировать</b> готовые блюда.</p> <p><b>Осваивать</b> безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p><b>Рассчитывать</b> калорийность приготовленных блюд.</p> <p><b>Составлять</b> рецептурный альбом блюд из теста.</p>
<p>Тема 12. Сервировка стола. Этикет. (2 часа)</p>	<p>Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.</p> <p>Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.</p> <p>Приглашения и поздравительные открытки.</p>	<p><b>Проводить</b> сравнительный анализ видов сервировки стола.</p> <p><b>Подбирать</b> столовое белье для сервировки.</p> <p><b>Подбирать</b> столовую посуду и приборы.</p> <p><b>Рассчитывать</b> количество и стоимость продуктов для праздничного стола.</p> <p><b>Составлять</b> меню.</p> <p><b>Выполнять</b> сервировку стола к завтраку, обеду, ужину.</p> <p><b>Выполнять</b> сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам).</p> <p><b>Овладевать</b> навыками эстетического оформления стола.</p> <p><b>Участвовать</b> в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p> <p><b>Выполнять проект</b> «Праздничный стол».</p>
<p>Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях. (2 часа)</p>	<p>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.</p> <p>Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.</p>	<p><b>Рассчитывать</b> количество и состав продуктов для похода.</p> <p><b>Контролировать</b> качество воды из природных источников.</p> <p><b>Подготавливать</b> природную воду к употреблению.</p> <p><b>Готовить</b> пищу в походных условиях.</p> <p><b>Соблюдать</b> меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.</p>
<p>Тема 14. Блюда национальной кухни.</p>	<p>Дикорастущие Мурманской области, Кольского полуострова. Грибы, ягоды. Съедобные и ядовитые грибы и ягоды. Особенности их технологической обработки.</p>	<p><b>Определять</b> качество ягод и грибов.</p> <p><b>Определять</b> съедобные и ядовитые грибы и ягоды.</p> <p><b>Приготавливать</b> грибы и ягоды с</p>

(2 часа)	<p>Содержание витаминов и минеральных веществ в дикорастущих Мурманской области.</p> <p>Национальная кухня Северных стран. Сходство и различие в технологии приготовления различных блюд из дикорастущих Кольского полуострова и Северных стран.</p>	<p>сохранением максимального количества полезных веществ.</p> <p><b>Готовить</b> блюда из грибов.</p> <p><b>Консервировать</b> грибы и ягоды.</p>
<p>Тема 15. Заготовка продуктов. (2 часа)</p>	<p>Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.</p> <p>Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.</p> <p>Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.</p> <p>Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.</p> <p>Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).</p> <p>Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.</p> <p>Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей.</p>	<p><b>Сушить</b> фрукты, ягоды, коренья, зелень, лекарственные травы.</p> <p><b>Замораживать и хранить</b> ягоды, фрукты, овощи и зелень в домашнем холодильнике.</p> <p><b>Проводить</b> первичную обработку ягод, овощей, фруктов для консервирования.</p> <p><b>Определять</b> количество сахара для компотов, варенья, джемов.</p> <p><b>Готовить</b> маринад для заливки овощей. <b>Готовить</b> компот, варенье, джем из ягод и плодов.</p> <p><b>Консервировать</b> ягоды без стерилизации.</p> <p><b>Консервировать</b> в маринаде огурцы, помидоры, салат из овощей и др.</p> <p><b>Стерилизовать и укупоривать</b> банки с компотом, вареньем, джемом.</p>
<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (114 часов)</b>		
<p>Тема 1. Свойства текстильных материалов. (10 часов)</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.</p> <p>Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и</p>	<p><b>Изучать</b> характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p><b>Исследовать</b> свойства тканей из натуральных и химических волокон.</p> <p><b>Находить</b> информацию о новых свойствах современных тканей.</p>



	<p>изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.</p>	<p><b>Распознавать</b> виды ткани.  <b>Определять</b> виды переплетения нитей в ткани.  <b>Анализировать</b> особенности фигуры человека различных типов.  <b>Исследовать</b> свойства долевой и уточной нитей 1? ткани.  <b>Определять</b> лицевую и изнаночную стороны ткани.  <b>Определять</b> направление долевой нити и ткани.  <b>Проводить</b> сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.  <b>Оформлять</b> результаты исследований.</p>
<p>Тема 2.  Элементы машиноведения.  (18 часов)</p>	<p>Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.</p> <p>Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Вилы приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.</p> <p>Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.</p> <p>Устройство челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки механизма челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.</p> <p>Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.</p> <p>Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.</p>	<p><b>Находить</b> информацию и <b>проводить</b> сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней.</p> <p><b>Изучать</b> устройство современной бытовой швейной машины.</p> <p><b>Включать и выключать</b> маховое колесо. <b>Наматывать</b> нить на шпульку.</p> <p><b>Заправлять</b> верхнюю и нижнюю нити.</p> <p><b>Выполнять</b> машинные строчки на ткани по намеченным линиям.</p> <p><b>Выполнять</b> машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.</p> <p><b>Регулировать</b> качество машинной строчки для различных видов тканей.</p> <p><b>Заменять</b> иглу в швейной машине.</p> <p><b>Разбирать и собирать</b> челнок универсальной швейной машины.</p> <p><b>Выполнять</b> зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой.</p> <p><b>Анализировать</b> причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения.</p> <p><b>Чистить и смазывать</b> швейную машину.</p> <p><b>Обрабатывать</b> срезы ткани на заправленной краеобметочной машине.</p> <p><b>Овладевать</b> безопасными приемами труда</p>
<p>Тема 3.  Конструирование швейных изделий.  (14 часов)</p>	<p>Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа и построение современных форм одежды.</p>	<p><b>Анализировать</b> особенности фигуры человека различных типов.</p> <p><b>Снимать</b> мерки с фигуры человека и <b>записывать</b> результаты измерений.</p> <p><b>Строить</b> чертеж швейного изделия в</p>

	<p>Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.</p> <p>Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.</p>	<p>масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p><b>Рассчитывать</b> по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p><b>Рассчитывать</b> количество ткани на изделие.</p> <p><b>Копировать</b> выкройку из журнала мод, <b>проверять и корректировать</b> выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p><b>Рассчитывать</b> параметры и <b>выполнять</b> построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения).</p>
<p>Тема 4. Моделирование швейных изделий. (10 часов)</p>	<p>Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.</p> <p>Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.</p> <p>Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.</p> <p>Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.</p>	<p><b>Выполнять</b> эскизные зарисовки национальных костюмов.</p> <p><b>Находить</b> информацию о современных направлениях моды.</p> <p><b>Разрабатывать</b> эскизы различных моделей женской одежды.</p> <p><b>Выполнять</b> эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.</p> <p><b>Выбирать</b> вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.</p> <p><b>Использовать</b> зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.</p> <p><b>Подбирать</b> цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.</p> <p><b>Моделировать</b> выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p> <p><b>Выполнять</b> подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою</p>
<p>Тема 5. Технология изготовления швейных изделий. (62 часа )</p>	<p>Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций: - обработка деталей кроя;</p>	<p><b>Выполнять</b> образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.</p> <p><b>Отрабатывать</b> точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p> <p><b>Подшивать</b> низ изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p><b>Обосновывать</b> выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и</p>

	<p>- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;</p> <p>- обметывание швов ручным и машинным способами;</p> <p>- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;</p> <p>- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;</p> <p>- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.</p> <p>Сборка изделия. Проведение примерки. выявление и исправление дефектов.</p> <p>Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.</p>	<p>наличия необходимого оборудования.</p> <p><b>Определять</b> способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p><b>Планировать</b> время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p><b>Выполнять</b> раскладку выкроек на различных тканях.</p> <p><b>Переводить</b> контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p> <p><b>Читать</b> технологическую документацию и <b>выполнять</b> образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p><b>Подготавливать и проводить</b> примерку, <b>исправлять</b> дефекты.</p> <p><b>Стачивать</b> детали и <b>выполнять</b> отделочные работы.</p> <p><b>Овладевать</b> безопасными приемами труда.</p> <p><b>Выбирать</b> режим и <b>выполнять</b> влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p><b>Осуществлять</b> самоконтроль и оценку качества готового изделия, <b>анализировать</b> ошибки</p>
--	---	--

### Раздел 3. Художественные ремесла (32 часа)

<p>Тема 1. Декоративно-прикладное искусство. (2 часа)</p>	<p>Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.</p> <p>Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.</p>	<p><b>Изучать</b> лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев.</p> <p><b>Анализировать</b> особенности декоративного искусства народов России.</p> <p><b>Находить</b> информацию для изучения видов народных промыслов данной региона.</p> <p><b>Зарисовывать и фотографировать</b> наиболее интересные образцы рукоделия.</p> <p><b>Проводить</b> сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.</p> <p><b>Участвовать</b> в коллективном обсуждении творческих работ.</p> <p><b>Посещать</b> музей этнографии</p>
<p>Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-</p>	<p>Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.</p> <p>Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль</p>	<p><b>Определять</b> соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия.</p> <p><b>Выполнять</b> статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции.</p>

<p>прикладного искусства (2 часа)</p>	<p>композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно - прикладного искусства.</p> <p>Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.</p> <p>Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания и орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов. элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.</p>	<p><b>Зарисовывать</b> природные мотивы с натуры и <b>осуществлять</b> их стилизацию.</p> <p><b>Выполнять</b> эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.</p> <p><b>Выполнять</b> орнаменты с помощью графического редактора компьютера.</p> <p><b>Создавать</b> композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам.</p>
<p>Тема 3. Лоскутное шитье. (12 часов)</p>	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.</p> <p>Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.</p>	<p><b>Изучать</b> различные виды техники лоскутного шитья.</p> <p><b>Составлять</b> орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.</p> <p><b>Рационально использовать</b> отходы.</p> <p><b>Изготавливать</b> шаблоны из картона или плотной бумаги.</p> <p><b>Подбирать</b> лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волоконистого состава.</p> <p><b>Изготавливать</b> изделие в технике лоскутного шитья.</p> <p><b>Обсуждать</b> наиболее удачные работы.</p>
<p>Тема 4. Роспись ткани. (4 часа)</p>	<p>История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.</p> <p>Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.</p> <p>Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.</p>	<p><b>Выбирать</b> краситель и ткань для изделия.</p> <p><b>Оформлять</b> швейные изделия в технике узелкового батика.</p> <p><b>Организовывать</b> рабочее место.</p> <p><b>Выбирать</b> краски и кисти.</p> <p><b>Создавать</b> композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.</p> <p><b>Посещать</b> музей.</p>
<p>Тема 5. Вязание крючком. (4 часа)</p>	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе.</p> <p>Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология</p>	<p><b>Зарисовывать</b> современные и старинные узоры и орнаменты.</p> <p><b>Подбирать</b> крючок и нитки для вязания.</p> <p><b>Вязать</b> образцы крючком.</p>

	выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.	
Тема 6. Вязание на спицах. (8 часов)	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. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.	<b>Выполнять</b> эскизы вязаных декоративных элементов для платив. <b>Подбирать</b> спицы и нитки для вязания. <b>Вязать</b> образцы и изделия на спицах.
<b>Раздел 4. Оформление интерьера (6 часов)</b>		
Тема 1. Интерьер кухни, столовой. (2 часа)	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.	<b>Находить и представлять</b> информацию по истории интерьера народов мира. <b>Знакомиться</b> с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. <b>Выполнять</b> эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. <b>Выполнять</b> эскизы элементов декоративного оформления столовой
Тема 2. Интерьер жилого дома. (2 часа)	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.	<b>Выполнять</b> эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. <b>Разрабатывать</b> проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий. <b>Находить</b> информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и <b>анализировать</b> возможности ее использования в интерьере. <b>Выполнять</b> эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты
Тема 3. Комнатные растения в интерьере. (2 час)	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	<b>Выполнять</b> эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями

	<p>воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.</p> <p>Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.</p>	
<b>Раздел 5. Электротехника ( 16 часов)</b>		
<p>Тема 1. Бытовые электроприборы. (10 часов )</p>	<p>Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.</p> <p>Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатации. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.</p> <p>Общие сведения о новых электрофизических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.</p>	<p><b>Осознавать</b> роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.</p> <p><b>Находить</b> информацию и <b>анализировать</b> технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p><b>Рассчитывать</b> допустимую суммарную мощность электроприборов.</p> <p><b>Изучать</b> принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>
<p>Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии. (4 часа)</p>	<p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ</p>	<p><b>Читать</b> простые электрические схемы. <b>Собирать</b> электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока.</p> <p><b>Исследовать</b> работу цепи при различных вариантах её сборки.</p> <p><b>Ознакомиться</b> с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования;</p> <p><b>выполнять</b> упражнения по несложному электромонтажу.</p> <p><b>Использовать</b> пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях</p>
<p>Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики. (2 часа)</p>	<p>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</p>	<p><b>Знакомиться</b> со схемой квартирной электропроводки.</p> <p><b>Определять</b> расход и стоимость электроэнергии за месяц.</p> <p><b>Знакомиться</b> с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики</p>
<b>Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение (8 часов)</b>		
<p>Тема 1. Сферы производства и разделение труда. (4 часа)</p>	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p>	<p><b>Анализировать</b> типовые структуры предприятия и профессионального деления работников.</p> <p><b>Знакомиться</b> с технологической культурой современного производства.</p> <p><b>Посещать</b> предприятие легкой промышленности.</p>

<p>Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера. (4 часа)</p>	<p>Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования</p>	<p><b>Находить</b> информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. <b>Знакомиться</b> по справочнику с массовыми профессиями. <b>Находить</b> информацию о возможностях получения профессионального образования. <b>Посещать</b> предприятие легкой промышленности.</p>
<p><b>Раздел 7. Семейная экономика (6 часов)</b></p>		
<p>Тема 1. Бюджет семьи. (6 часов)</p>	<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Источники доходов семьи. Потребности членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Планирование индивидуальной трудовой деятельности.</p>	<p>Способы выявления потребностей семьи. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Потребительские качества товаров и услуг. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. Качество и потребительские свойства товаров. <b>Оценивать</b> имеющиеся и возможные источники доходов семьи. <b>Анализировать</b> потребности членов семьи. <b>Планировать</b> недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Технология ведения бизнеса. <b>Оценивать</b> возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. <b>Планировать</b> возможную индивидуальную трудовую деятельность.</p>
<p><b>Раздел 8. Технологии домашнего хозяйства (4 часа).</b></p>		
<p>Тема 1 . Экология жилища (2 часа).</p>	<p>Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском доме. Правила их эксплуатации. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.</p>	<p>Основные элементы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском доме. Правила их эксплуатации. <b>Знакомство</b> с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.</p>
<p>Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме. (2 часа)</p>	<p>Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Ознакомление с системой фильтрации воды.</p>	<p>Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. <b>Знакомство</b> с системой фильтрации воды. <b>Определение</b> составляющих систем водоснабжения и канализации в школе и дома.</p>
<p><b>Раздел 9. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (44 часа)</b></p>		
<p>Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность. (44 часа)</p>	<p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p>	<p><b>Собирать</b> коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. <b>Изготавливать</b> изделия в технике лоскутного шитья. <b>Изготавливать</b></p>

		<p>изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.  <b>Оформлять</b> интерьер декоративными растениями. <b>Организовывать и проводить</b> праздники (юбилей, день рождения. Масленица и др.).  <b>Изготавливать</b> сувенир в технике художественной росписи ткани.  <b>Готовить</b> блюда национальной кухни для традиционных праздников.  <b>Изготавливать</b> сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества.  <b>Создавать</b> эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.  <b>Участвовать в</b> проектах социальной направленности.</p>
--	--	---

## Содержание учебного материала

### *Раздел 1. Кулинария*

#### Тема 1. Санитария и гигиена

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

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:***

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

#### Тема 2. 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.

#### Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки



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. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **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 5. 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 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

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 7. Блюда из птицы**

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

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

### ***Примерная тема практической работы:***

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

## **Тема 8. Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:***

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

## **Тема 9. 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 10. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

**Тема 11. 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.

**Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

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

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

**Тема 13. 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. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

**Тема 14. Блюда национальной кухни.**

Дикорастущие Мурманской области, Кольского полуострова. Грибы, ягоды. Съедобные и ядовитые грибы и ягоды. Особенности их технологической обработки. Содержание витаминов и минеральных веществ в дикорастущих Мурманской области.

Национальная кухня Северных стран. Сходство и различие в технологии приготовления различных блюд из дикорастущих Кольского полуострова и Северных стран.

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Определение качества ягод и грибов. Правила определения съедобных и ядовитых грибов и ягод. Технология приготовления грибов и ягод с сохранением максимального количества полезных веществ. Технология приготовления блюд из грибов. Технология консервирования грибов и ягод.

#### **Тема 15. Заготовка продуктов.**

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

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей.

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:***

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, корневого, зелени, лекарственных трав.

Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Первичная обработка ягод, плодов и овощей перед консервированием. Подготовка тары. Определение количества соли и специй.

Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Консервирование с сахаром без стерилизации.

Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Стерилизация и укубка банок с консервацией.

Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

### ***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов***

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных 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.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

#### **Тема 2. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

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

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

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:***

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

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:***

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

**Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:***

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:***

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скальвание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

### ***Раздел 3. Художественные ремесла***

#### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

#### ***Экскурсия в музей.***

#### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:***

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

#### **Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

**Примерная тема лабораторно-практической работы:**

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

**Тема 5. Вязание крючком**

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

**Примерная тема практической работы:**

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

**Тема 6. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязанных изделий.

**Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ:**

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов для платьев.

**Раздел 4. Оформление интерьера**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

**Примерная тема лабораторно-практической работы:**

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

**Тема 2. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление Интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

**Примерная тема лабораторно-практической работы:**

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

### **Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

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 5. Электротехника***

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:***

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

### **Тема 2.**

#### **Электромонтажные и сборочные технологии.**

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Чтение простых электрических схем.

Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.

Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования.

Выполнение упражнений по несложному электромонтажу.

Поиск обрыва в простых электрических цепях

### **Тема 3.**

#### **Электротехнические устройства с элементами автоматики.**

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:***

Определение расхода и стоимости электрической энергии.

Изучение схемы квартирной электропроводки.

Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты.

Подбор бытовых приборов по их мощности.

## ***Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение***

### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда.**



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

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

**Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера.**

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

### ***Раздел 7. Семейная экономика***

**Тема 1. Бюджет семьи.**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей.

Анализ качества и потребительских свойств товаров.

Источники доходов семьи. Потребности членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Планирование индивидуальной трудовой деятельности.

**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.

Определение положительных и отрицательных качеств товаров.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

### ***Раздел 8. Технологии домашнего хозяйства***

**Тема 1. Экология жилища.**

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума.

Основные элементы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском доме. Правила их эксплуатации. Знакомство с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Знакомство с системой фильтрации воды.

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

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

Ознакомление с системой энергоснабжения, теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома.

Ознакомление с современными системами фильтрации воды.

**Тема 2. Системы водоснабжения и канализации в доме.**

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме.

Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Знакомство со схемами горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Определение составляющих систем водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

### ***Раздел 9. Технологии исследовательской и опытнической деятельности***

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:***

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

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

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

## УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 - 8 КЛАССЫ

РАЗДЕЛЫ И ТЕМЫ	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс 1 час	8 класс 2 часа
<b>Кулинария</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>8</b>		<b>8</b>
Санитария и гигиена	2				
Физиология питания					4
Блюда из яиц, бутерброды , горячие напитки	4				
Блюда из овощей	4				
Сервировка стола. Этикет.	2				
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		4			
Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий		2			
Приготовление обеда в походных условиях		2			
Блюда из молока и кисломолочных продуктов		2			
Изделия из теста		4			
Блюда из птицы			2		
Блюда из мяса			4		
Заправочные супы			2		
Блюда национальной кухни					2
Заготовка продуктов					2
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>34</b>	<b>32</b>	<b>30</b>		<b>18</b>
Свойства текстильных материалов	4	4	2		
Элементы машиноведения	6	4	8		
Конструирование швейных изделий	4	2	4		4
Моделирование швейных изделий	2	4	2		2
Технология изготовления швейных изделий	18	18	14		12
<b>Художественные ремёсла</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>8</b>
Декоративно-прикладное искусство	2				
Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ	2				
Лоскутное шитьё	4				8
Роспись ткани		4			
Вязание крючком		4			
Вязание на спицах			8		
<b>Оформление интерьера</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
Интерьер кухни, столовой	2				
Интерьер жилого дома		2			
Комнатные растения в интерьере			2		
<b>Электротехника</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
Бытовые электроприборы		2	2	6	6
Электромонтажные и сборочные технологии				4	4
Электротехнические устройства с элементами автоматики				2	2
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Сферы производства и разделение труда			2	2	2
Профессиональное образование и профессиональная карьера			2	2	2
<b>Семейная экономика</b>				<b>6</b>	<b>6</b>
Бюджет семьи				6	6
<b>Технологии домашнего хозяйства</b>				<b>4</b>	<b>4</b>
Экология жилища				2	2
Системы водоснабжения и канализации в доме				2	2
<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
Исследовательская и созидательная деятельность	12	10	14	8	8
<b>ВСЕГО:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>68</b>

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
5 КЛАСС**

№ п/п	Тема урока	Элементы содержания
<b>РАЗДЕЛ 1.Создание изделий из текстильных материалов- 34 часа.</b>		
<b><i>ТЕМА 1. Свойства текстильных материалов – 4 часа.</i></b>		
1.	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества.	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях.
2	<b>Практическая работа:</b> Изучение свойств нитей основы и утка.	Определение основной и уточной нити в ткани.
3	Ткани из натуральных и растительных волокон, их свойства. Виды переплетений.	Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях.
4	<b>Практическая работа:</b> Определение лицевой и изнаночной сторон ткани, направления долевой нити в ткани.	Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани.
<b><i>ТЕМА 2. Элементы машиноведения – 6 часов.</i></b>		
5	Классификация машин швейного производства. Устройство и техническая характеристика бытовой швейной машины.	Классификация машин швейного производства. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине.
6	<b>Практическая работа:</b> Заправка верхней нити.	Формирование навыков заправки верхней нити.
7	Челночное устройство универсальной швейной машины.	Устройство челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки механизма челнока.
8	<b>Практическая работа:</b> Намотка нити на шпульку. Заправка нижней нити.	Подготовка швейной машины к работе.
9	Виды приводов швейной машины, их устройство	Вилы приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.
10	<b>Практическая работа:</b> Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.	Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.
<b><i>ТЕМА 3. Конструирование швейных изделий – 4 часа.</i></b>		
11	Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Основные точки и линии измерения фигуры человека.	Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Основные точки и линии измерения фигуры человека.
12	<b>Практическая работа:</b> Снятие мерок и запись результатов измерения.	Снятие мерок и запись результатов измерения..
13	Последовательность построения чертежа основы	Последовательность построения чертежа фартука по

	швейного изделия. Расчетные формулы для построения чертежа фартука.	своим меркам. Расчетные формулы для построения чертежа фартука.
14	<b>Практическая работа:</b> Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Построение чертежа фартука в М 1:4. Построение чертежа фартука в М 1:1. Изготовление выкройки фартука.
<b>ТЕМА 4. Моделирование швейных изделий- 2 часа.</b>		
15	Способы моделирования швейных изделий.	Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий.
16	<b>Практическая работа:</b> Моделирование фартука. Расчет количества ткани на изделие.	Моделирование фартука. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.
<b>ТЕМА 5. Технология изготовления швейных изделий- 18 часов.</b>		
17	Ручные стежки строчки	Ручные стежки и строчки.
18	<b>Практическая работа:</b> Выполнение ручных стежков и строчек	Выполнение смёточных, замёточных, копировальных стежков и строчек.
19	Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения	Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.
20	<b>Практическая работа:</b> Отработка техники выполнения соединительных и краевых швов.	Выполнение стачного шва взаутюжку и вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с открытым и закрытым срезом.
21	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса.
22	<b>Практическая работа:</b> Выполнение раскладки выкройки на ткани. Раскрой.	Раскладка выкройки фартука на ткани. Раскрой деталей фартука.
23	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.
24	<b>Практическая работа:</b> Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	Прокладывание контурных и контрольных линий, копировальных стежков - "силков".
25	Технология обработки бретелей и нагрудника фартука.	Обработка бретелей. Обработка нагрудника фартука.
26	<b>Практическая работа:</b> Обработка нагрудника и бретелей.	Соединение бретелей с нагрудником фартука.
27	Способы обработки накладных карманов	Способы обработки накладных карманов. Отделка карманов.
28	<b>Практическая работа:</b> Обработка карманов	Обработка накладных карманов с отделкой и без отделки.
29	Способы соединения карманов с нижней частью фартука	Способы соединения карманов с нижней частью фартука
30	<b>Практическая работа:</b> Настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.	Соединение накладных карманов с нижней частью фартука.
31	Технология обработки нижней части фартука.	Обработка боковых и нижнего срезов фартука.
32	<b>Практическая работа:</b> Обработка боковых и нижнего срезов фартука.	Обработка боковых и нижнего срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом.

33	Технология соединения нижней части фартука с нагрудником. Приемы влажно-тепловой обработки.	Соединение нагрудника и нижней части фартука с помощью притачного пояса. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон.
34	<b>Практическая работа:</b> Окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.	Окончательная отделка изделия Контроль качества готового изделия.
<b>РАЗДЕЛ 2 . Художественные ремесла -8 часов.</b>		
<b>ТЕМА 1. Декоративно-прикладное искусство – 2 часа.</b>		
35	Декоративно-прикладное искусство народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия.	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.
36	Традиции, обряды, семейные праздники.	Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.
<b>Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства – 2 часа.</b>		
37	Роль композиции в художественном произведении декоративно-прикладного искусства. Символика в орнаменте.	Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно - прикладного искусства. Статичная и динамичная композиции. Приемы стилизации реальных форм. Символика в орнаменте.
38	<b>Практическая работа:</b> Выполнение эскизов орнаментов.	Выполнение эскизов орнаментов с помощью графического редактора компьютера.
<b>Тема 3. Лоскутное шитье – 4 часа.</b>		
39	Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.	Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента.
40	<b>Практическая работа:</b> Изготовление шаблонов из картонов или плотной бумаги. Раскрой деталей изделия.	Изготовление шаблонов. Раскрой деталей изделия.
41	Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.
42	<b>Практическая работа:</b> Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья.	Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья.
<b>РАЗДЕЛ 4. Оформление интерьера – 2 часа.</b>		
<b>ТЕМА 1.Интерьер кухни, столовой – 2 часа.</b>		

43	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни.	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.
44	<b>Практическая работа:</b> Выполнение эскиза интерьера кухни.	Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления. Выполнение эскиза интерьера кухни.
<b>РАЗДЕЛ 3. Кулинария – 12 часов.</b>		
<b>ТЕМА 1. Санитария и гигиена -2 часа.</b>		
45	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой.	Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и к кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.
46	<b>Практическая работа:</b> Организация рабочего места при проведении кулинарных работ.	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.
<b>ТЕМА 3. Блюда из яиц, бутерброды , горячие напитки - 4 часа.</b>		
47	Значение яиц в питании человека. Технология приготовления блюд из яиц.	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.
48	<b>Практическая работа:</b> Приготовление блюда из яиц.	Приготовление блюда из яиц..
49	Особенности приготовления различных видов бутербродов. Виды горячих напитков.	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов.. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зёрен кофе.
50.	<b>Практическая работа:</b> Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	Приготовление бутербродов и горячих напитков. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

		Требования к качеству готовых напитков.
<b>ТЕМА 4. Блюда из овощей -4 часа.</b>		
51	Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество 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. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей.
52	<b>Практическая работа:</b> Определение доброкачественности овощей.	Определение качества овощей в домашних условиях различными методами..
53	Технология приготовления блюд из сырых и отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Технология приготовления салата 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. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
54	<b>Практическая работа:</b> Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.	Приготовление блюд из сырых и варёных овощей.
<b>ТЕМА 5. Сервировка стола. Этикет.- 2 часа</b>		
55	Особенности сервировки стола. Правила пользования столовыми приборами.	Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.
56	<b>Практическая работа:</b> Оформление стола к празднику.	Подбор столовой посуды и приборов для сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Расчёт количества и стоимости продуктов для праздничного стола. Оформление стола к празднику.
<b>РАЗДЕЛ 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности – 12 часов.</b>		
<b>ТЕМА 1. Исследовательская и созидательная деятельность - 12 часов.</b>		
57	Введение в проектную деятельность. Виды проектов.	
58	Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения.	Определение и формулирование проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.
59	Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов.	Разработка вариантов решения проблемы. Обоснование выбора лучшего варианта и его реализация.



60	Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия.	Подготовка к работе над проектируемым изделием, подбор необходимых материалов, инструментов и оборудования.
61	Технологический этап выполнения творческого проекта.	Конструирование и моделирование проектируемого изделия.
62	Разработка технологии последовательности изготовления изделия.	Выбор и разработка технологии последовательности изготовления изделия с учётом требований дизайна.
63	Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия)	Работа над проектируемым изделием.
64	Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия).	Работа над проектируемым изделием.
65	Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия)	Работа над проектируемым изделием.
66	Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия)	Работа над проектируемым изделием.
67	Оформление проектной документации.	Оформление проектной документации. Экономическое обоснование проекта. Поиск возможных путей реализации изделия.
68	Защита проекта.	Представление дневника работы над проектом. Самооценка и внешняя экспертная оценка.

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
6 КЛАСС**

№ п/п	Тема урока	Элементы содержания
<b>РАЗДЕЛ 1.Создание изделий из текстильных материалов- 32 часа.</b>		
<b>ТЕМА 1. Свойства текстильных материалов – 4 часа.</b>		
1.	Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных волокон животного происхождения.	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения.
2	<b>Практическая работа:</b> Изучение свойств тканей из волокон животного происхождения.	Изучение свойств тканей из волокон животного происхождения.
3	Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей.	Механические, физические, технологические и эксплуатационные свойства тканей из различных волокон.
4	<b>Практическая работа:</b> Распознавание волокон и нитей из шёлка и шерсти.	Проведение сравнительного анализа волокон и нитей из шёлка и шерсти.
<b>ТЕМА 2. Элементы машиноведения – 4 часа.</b>		
5	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.
6	<b>Практическая работа:</b> Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.	Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
7	Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.	Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.
8	<b>Практическая работа:</b> Выполнение зигзагообразной строчки.	Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
<b>ТЕМА 3. Конструирование швейных изделий – 2 часа.</b>		
9.	Системы конструирования одежды. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.	Классово - социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Системы конструирования одежды. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.
10.	<b>Практическая работа:</b> Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежей швейного изделия в М 1:4 и 1: 1.	Снятие мерок и запись результатов измерения. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.
<b>ТЕМА 4. Моделирование швейных изделий- 4 часа.</b>		
11.	Способы моделирования швейных	Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани

	изделий. Определение количества ткани на изделие.	и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.
12.	<b>Практическая работа:</b> Моделирование швейного изделия. Расчёт количества ткани на изделие.	Моделирование швейного изделия по чертежу его основы. Расчёт количества ткани на изделие.
13.	Способы копирования выкройки из журналов.	Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.
14.	<b>Практическая работа:</b> Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.	Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.
<b>ТЕМА 5. Технология изготовления швейных изделий- 18 часов.</b>		
15.	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани.	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса.
16.	<b>Практическая работа:</b> Выполнение раскладки выкроек.	Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.
17.	Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.	Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.
18.	<b>Практическая работа:</b> Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.	Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.
19.	Подготовка деталей кроя к обработке.	Подготовка деталей кроя к обработке. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.
20.	<b>Практическая работа:</b> Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
21.	Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.	Скалывание и смётывание деталей кроя.
22.	<b>Практическая работа:</b> Проведение примерки, исправление дефектов.	Проведение примерки, исправление дефектов.
23.	Стачивание деталей поясного изделия.	Стачивание деталей поясного изделия.
24.	<b>Практическая работа:</b> Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
25.	Технология обработки застёжки в поясном изделии.	Способы обработки застёжки в поясном изделии.
26.	<b>Практическая работа:</b> Обработка застёжки поясного изделия.	Обработка застёжки поясного изделия с помощью тесьмы - "молния".
27.	Технология обработки верхнего края поясного изделия.	Способы обработки верхнего среза поясного изделия .
28.	<b>Практическая работа:</b> Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом.	Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом.
29.	Технология обработка низа швейного изделия разными способами.	Технология обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.
30.	<b>Практическая работа:</b>	Подшивание низа изделия потайными подшивочными

	Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.	стежками.
31.	Приёмы влажно - тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.	Влажно - тепловая обработка изделия.
32.	<b>Практическая работа:</b> Окончательная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия.	Окончательная отделка изделия. Влажно - тепловая обработка швейного изделия. Контроль качества готового изделия.
<b>РАЗДЕЛ 2 . Художественные ремесла -8 часов.</b>		
<b>ТЕМА 1. Роспись ткани – 4 часа.</b>		
33.	Художественные особенности свободной росписи ткани. Приёмы выполнения свободной росписи.	Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приёмы выполнения свободной росписи.
34.	<b>Практическая работа:</b> Оформление изделия в технике свободной росписи тканей.	Оформление изделия в технике свободной росписи тканей.
35.	История появления техники "узелковый батик". Способы завязывания узелков и складывания ткани.	История появления техники "узелковый батик". Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания.
36.	<b>Практическая работа:</b> Оформление изделия в технике "узелковый батик".	Оформление изделия в технике "узелковый батик".
<b>Тема 2. Вязание крючком - 4 часа.</b>		
37.	Инструменты и материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия , связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.
38.	<b>Практическая работа:</b> Изготовление образцов вязания крючком.	Изготовление образцов вязания крючком.
39.	Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.	Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.
40.	<b>Практическая работа:</b> Изготовление образцов вязания крючком.	Изготовление образцов вязания крючком.
<b>РАЗДЕЛ 3. Оформление интерьера – 2 часа.</b>		
<b>ТЕМА 1. Интерьер жилого дома – 2 часа.</b>		
41.	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища. Роль освещения в интерьере.	Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Роль освещения в интерьере.

		Оформление интерьера
42.	<b>Практическая работа:</b> Выполнение эскиза планировки детской комнаты.	Выполнение эскиза планировки детской комнаты.
<b>РАЗДЕЛ 3. Кулинария – 14 часов.</b>		
<b>ТЕМА 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</b>		
43.	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты.	Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.
44.	<b>Практическая работа:</b> Определение свежести рыбы. Определение срока годности рыбных консервов.	Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов.
45.	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд.	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.
46.	<b>Практическая работа:</b> Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.
<b>ТЕМА 2. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий- 2 часа.</b>		
47.	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.	Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.
48.	<b>Практическая работа:</b> Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.	Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.
<b>ТЕМА 3. Приготовление обеда в походных условиях- 2 часа.</b>		
49.	Расчёт количества и состава продуктов для похода. Способы обеззараживания воды.	Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды.
50.	<b>Практическая работа:</b> Расчёт количества и состава продуктов для похода. Контроль качества воды из природных источников.	Расчёт количества и состава продуктов для похода. Контроль качества воды из природных источников.
<b>ТЕМА 4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов – 2 часа.</b>		
51.	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.
52.	<b>Практическая работа:</b> Приготовление молочного супа или	Технология приготовления молочных супов и каш.

	молочной каши.	
<b>ТЕМА 5. Изделия из теста – 4 часа.</b>		
53	Виды теста. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков.	Виды теста. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.
54	<b>Практическая работа:</b> Выпечка блинов.	Выпечка блинов.
55	Технология приготовления пресного слоёного теста. Рецептура и технология приготовления песочного теста.	Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий.
56	<b>Практическая работа:</b> Выпечка кондитерских изделий из пресного слоёного и песочного теста.	Выпекание изделий из пресного слоёного и песочного теста.
<b>РАЗДЕЛ 4. Электротехника – 2 часа.</b>		
<b>ТЕМА 1. Бытовые электроприборы- 2 часа.</b>		
57	Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии.
58	<b>Практическая работа:</b> Изучение безопасных приёмов работы с бытовым электрооборудованием.	<b>Практическая работа:</b> Изучение безопасных приёмов работы с бытовым электрооборудованием.
<b>РАЗДЕЛ 5. Технологии исследовательской и опытно-конструкторской деятельности – 10 часов.</b>		
<b>ТЕМА 1. Исследовательская и созидательная деятельность - 10 часов.</b>		
59	Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения.	Определение и формулирование проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.
60	Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов.	Разработка вариантов решения проблемы. Обоснование выбора лучшего варианта и его реализация.
61	Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия.	Подготовка к работе над проектируемым изделием, подбор необходимых материалов, инструментов и оборудования.
62	Конструирование и моделирование проектируемого изделия.	Конструирование и моделирование проектируемого изделия.
63	Разработка технологии последовательности изготовления изделия.	Выбор и разработка технологии последовательности изготовления изделия с учётом требований дизайнера.
64	Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия)	Работа над проектируемым изделием.
65	Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия).	Работа над проектируемым изделием.

66	Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия)	Работа над проектируемым изделием.
67	Оформление проектной документации.	Оформление проектной документации. Экономическое обоснование проекта. Поиск возможных путей реализации изделия.
68	Защита проекта.	Представление дневника работы над проектом. Самооценка и внешняя экспертная оценка.

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
7 КЛАСС**

**РАЗДЕЛ 1.Создание изделий из текстильных материалов- 30 часов .**

***ТЕМА 1. Свойства текстильных материалов – 2 часа.***

№ п/п	Тема урока	Элементы содержания
1.	Способы получения и свойства химических волокон. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон.	Классификация текстильных волокон. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон.
2	<b>Практическая работа:</b> Распознавание нитей из химических волокон в тканях.	Способы обнаружения химических волокон в тканях.

***ТЕМА 2. Элементы машиноведения – 8 часов.***

3.	Виды неполадок в работе швейной машины. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине.	Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.
4.	<b>Практическая работа:</b> Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.	Уход за швейной машиной.
5.	Соединительные и краевые швы	Виды швов. Соединительные , краевые и отделочные швы. Выбор швов для бельевых изделий. Технология выполнения швов.
6.	<b>Практическая работа:</b> Выполнение образцов двойного и запошивочного швов.	Выполнение двойного и запошивочного швов.
7.	Технология обработки горловины косой бейкой.	Технология обработки горловины косой бейкой.
8.	<b>Практическая работа:</b> Выполнение образцов обработки горловины косой бейкой.	Технология обработки горловины косой бейкой.
9.	Технология обработки горловины подкройной обтачкой.	Технология обработки горловины подкройной обтачкой.
10.	<b>Практическая работа:</b> Технология обработки горловины подкройной обтачкой.	Технология обработки горловины подкройной обтачкой.

***ТЕМА 3. Конструирование швейных изделий – 4 часа.***

11.	Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.	Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.
12.	<b>Практическая работа:</b>	Правила снятия мерок и последовательность



	Снятие мерок и запись их в инструкционную карту. Правила построения чертежа ночной сорочки. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:1.	построения чертежа основы платья с цельнокроеным рукавом.
13.	Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М1:1.	Технология построения чертежа основы платья с цельнокроеным рукавом.
14.	<b>Практическая работа:</b> Изготовление выкройки плечевого изделия основы платья с цельнокроеным рукавом.	Расчет конструкции основы платья с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения чертежа ночной сорочки по индивидуальным меркам.

**ТЕМА 4. Моделирование швейных изделий – 2 часа.**

15.	Понятие композиции в одежде. Зрительные иллюзии в одежде.	Понятие композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.
16.	<b>Практическая работа:</b> Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

**ТЕМА 5. Технология изготовления швейных изделий – 14 часов.**

17.	Раскрой плечевого изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.	Последовательность раскроя плечевого изделия. Способы подготовки деталей кроя к обработке.
18.	<b>Практическая работа:</b> Раскладка выкройки на ткани. Раскрой плечевого изделия.	Этапы раскроя плечевого изделия.
19.	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Обработка плечевых срезов.	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Обработка плечевых срезов.
20.	<b>Практическая работа:</b> Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Обработка плечевых срезов.	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Обработка плечевых срезов.
21.	Обработка горловины плечевого изделия.	Способы обработки горловины плечевого изделия.
22.	<b>Практическая работа:</b> Обработка горловины плечевого изделия выбранным способом.	Последовательность обработки горловины изделия.
23.	Обработка нижних срезов рукавов изделия.	Технология обработки нижних срезов рукавов изделия.
24.	<b>Практическая работа:</b> Обработка нижних срезов рукавов изделия.	Технология обработки нижних срезов рукавов изделия
25.	Обработка боковых срезов изделия.	Технология обработки боковых срезов изделия.
26.	<b>Практическая работа:</b> Обработка боковых срезов изделия.	Технология обработки боковых срезов изделия.
27.	Обработка нижнего среза изделия.	Технология обработки нижнего среза изделия.
28.	<b>Практическая работа:</b> Обработка нижнего среза изделия.	Обработка нижнего среза изделия.
29.	Окончательная обработка изделия.	Технология окончательной обработки изделия.
30.	<b>Практическая работа:</b> Окончательная обработка, отделка и ВТО изделия.	Окончательная обработка и отделка изделия. ВТО изделия.

**РАЗДЕЛ 2. Художественные ремесла – 8 часов.**

<b>ТЕМА 1. Вязание на спицах- 8 часов</b>		
31.	Материалы и инструменты для вязания. Приёмы вязания на двух и пяти спицах.	Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Приёмы вязания на двух и пяти спицах. Вязание лицевых и изнаночных петель.
32.	<b>Практическая работа:</b> Вязание образцов и изделий на спицах. Платочное и чулочное вязание.	Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Кромочные петли. Закрепление полотна.
33.	Технология выполнения образцов резинок.	Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шёлковых нитей. Орнамент и цвет в вязаных изделиях.
34.	<b>Практическая работа:</b> вязание образцов резинки 1x1, 2x2.	Технология выполнения резинок спицами.
35.	Технология вязания простейших структурных узоров и элементов отделки.	Технология вязания простейших структурных узоров («букле», «путанка» и т.д.). Применение элементов отделки (продержка, кисточки, бахрома, помпоны).
36.	<b>Практическая работа:</b> Вязание образцов структурных узоров и элементов отделки.	Вязание образцов структурных узоров. Выполнение элементов отделки.
37.	Технология выполнения вязаных изделий.	Технология выполнения вязаных изделий.
38.	<b>Практическая работа:</b> Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев. Выполнение образцов вязаных изделий.	Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев. Выполнение образцов вязаных изделий (шарф, косметичка, головная повязка, рюкзачок, кошелек).
<b>РАЗДЕЛ 3. Оформление интерьера – 2 часа.</b>		
<b>ТЕМА 1 Комнатные растения в интерьере – 2 часа.</b>		
39.	Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.	Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты.
40.	<b>Практическая работа:</b> Выполнение эскиза интерьера с комнатными растениями.	Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, подоконников.
<b>РАЗДЕЛ 4. Электротехника – 2 часа.</b>		
<b>ТЕМА 1. Бытовые электроприборы – 2 часа.</b>		
41.	Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации.	Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению.
42.	<b>Практическая работа:</b> Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.	Безопасная эксплуатация электроосветительных и электронагревательных приборов. Изучение безопасных приёмов работы с бытовым электрооборудованием.
<b>РАЗДЕЛ 5. Кулинария- 8 часов.</b>		

<b>ТЕМА 1. Блюда из птицы – 2 часа.</b>		
43.	Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление.	Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.
44.	<b>Практическая работа:</b> Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.	Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы.
<b>ТЕМА 2. Блюда из мяса 4 часа.</b>		
45.	Значение и место мясных блюд в питании. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.	Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса.
46.	<b>Практическая работа:</b> Определение качества мяса органолептическими методами.	Определение качества мяса органолептическими методами.
47.	Технология приготовления мясных блюд.	Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.
48.	<b>Практическая работа:</b> Приготовление мясных блюд.	Приготовление мясных блюд (по выбору).
<b>ТЕМА 3. Заправочные супы – 2 часа.</b>		
49.	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления заправочных супов.	Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов.
50.	<b>Практическая работа:</b> Приготовление заправочного супа.	Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оценка качества супа и подача его к столу.
<b>РАЗДЕЛ 6. Современное производство и профессиональное самоопределение – 4 часа.</b>		
<b>ТЕМА 1. Профессиональное образование и профессиональная карьера – 4 часа.</b>		
51.	Роль профессии в жизни человека.	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика.
52.	<b>Практическая работа:</b> Диагностика склонностей и качеств личности.	Влияние способностей, увлечений, свойств психики, особенностей темперамента на выбор будущей профессии.
53.	Виды учреждений профессионального образования.	Виды учреждений профессионального образования. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.
54.	<b>Практическая работа:</b> Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочникам с массовыми профессиями.	Способы получения информации о возможностях получения профессионального образования и трудоустройства.

**РАЗДЕЛ 7. Технология исследовательской и опытно-конструкторской деятельности – 14 часов.**

**ТЕМА 1. Исследовательская и созидательная деятельность- 14 часов.**

55.	Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения.	Определение и формулирование проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.
56.	<b>Практическая работа:</b> Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов. Заполнение этапов «Обоснование темы проекта», «Дизайн-анализ».	Разработка вариантов решения проблемы. Обоснование выбора лучшего варианта и его реализация. Дизайн-анализ выбранного изделия.
57.	Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия.	Подготовка к работе над проектируемым изделием, подбор необходимых материалов, инструментов и оборудования.
58.	<b>Практическая работа:</b> Заполнение этапа «Выбор материалов, инструменты и оборудование, техника безопасности».	Работа над проектируемым изделием. Заполнение проектной документации.
59.	Конструирование и моделирование проектируемого изделия.	Выбор и разработка технологии последовательности изготовления изделия с учётом требований дизайна.
60.	<b>Практическая работа:</b> Оформление проектной документации. Заполнение этапа «Конструирование и моделирование».	Конструирование и моделирование проектируемого изделия. Работа над проектируемым изделием. Оформление проектной документации.
61.	Разработка технологии последовательности изготовления изделия. Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия).	Работа над проектируемым изделием.
62.	<b>Практическая работа:</b> Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия)	Работа над проектируемым изделием.
63.	Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия).	Работа над проектируемым изделием.
64.	<b>Практическая работа:</b> Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия). Заполнение технологической карты.	Работа над проектируемым изделием. Оформление проектной документации. Заполнение технологической карты.
65.	Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия).	Работа над проектируемым изделием. Окончательная отделка.
66.	<b>Практическая работа:</b> Оформление этапа «Экономическое обоснование проекта».	Работа над проектируемым изделием. Оформление проектной документации. Экономическое обоснование изделия.
67.	Оформление проектной документации.	Оформление проектной документации. Самооценка. Рекламный проспект. Поиск возможных путей реализации изделия.
68.	Защита проекта.	Представление дневника работы над проектом. Самооценка и внешняя экспертная оценка.

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
8 КЛАСС  
( 1 час в неделю)**

№п/п	Тема урока	Элементы содержания
<b>Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)</b>		
<b>Тема 1.«Экология жилища» (2 часа)</b>		
1	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском доме. Правила их эксплуатации. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.	Основные элементы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском доме. Правила их эксплуатации. Знакомство с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.
2	<b>Практическая работа:</b> Ознакомление с системой фильтрации воды.	Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Знакомство с системой фильтрации воды.
<b>Тема 2 .«Водоснабжение и канализация в доме» (2 ч).</b>		
3	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.	Знакомство со схемами горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Определение составляющих систем водоснабжения и канализации в школе и дома. Мусоропроводы и мусоросборники.
4	<b>Практическая работа:</b> Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.	Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.
<b>Раздел 2. «Электротехника» (12 ч).</b>		
<b>Тема 1. «Бытовые электроприборы» (6 ч).</b>		
№п/п	Тема урока	Элементы содержания
5	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки.	Безопасная эксплуатация электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки.
6	<b>Практическая работа:</b> Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	Экономия электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.
7	Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена.	Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена.
8	<b>Практическая работа:</b> Принцип работы, виды и правила эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.
9	Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др.	Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков

		напряжения
10	<b>Практическая работа:</b> Оценивание допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.	Допустимая суммарная мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомство с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомство со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения.
<b>Тема 2. «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч).</b>		
11	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Виды проводов.	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов.
12	<b>Практическая работа:</b> Чтение простых электрических схем.	Чтение простых электрических схем. Сборка электрических цепей из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.
13	Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.	Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ
14	<b>Практическая работа:</b> Приёмы использования электромонтажных инструментов.	Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по несложному электромонтажу. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.
<b>Тема 3. «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч).</b>		
15	Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах.	Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Знакомство со схемой квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.
16	<b>Практическая работа:</b> Знакомство с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.	Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Знакомство с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.
<b>Раздел 3. «Семейная экономика» (6 ч).</b>		
<b>Тема 1. Бюджет семьи (6 часов)</b>		
17	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.	Способы выявления потребностей семьи. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.
18	Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей.	Потребительские качества товаров и услуг. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.
19	Анализ качества и потребительских свойств товаров.	Качество и потребительские свойства товаров.
20	Источники доходов семьи. Потребности	Оценивание имеющихся и возможных источников

	членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.	доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.
21	Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.
22	Планирование индивидуальной трудовой деятельности.	Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.
<b>Раздел 4. «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</b>		
<b>Тема 1. «Сферы производства и разделение труда» (2 ч).</b>		
23	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.
24	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Понятия «профессия», «специальность», «квалификация».	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Исследование деятельности производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. Понятия «профессия», «специальность», «квалификация».
<b>Тема 2. «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч).</b>		
25	Региональный рынок труда и его конъюнктура.	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Здоровье и выбор профессии.
26	Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.	Знакомство по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Планы профессионального образования и трудоустройства.
<b>Раздел 5. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч).</b>		
27	Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения.	Определение и формулирование проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.
28	Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов.	Разработка вариантов решения проблемы. Обоснование выбора лучшего варианта и его реализация.
29	Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия.	Подготовка к работе над проектируемым изделием, подбор необходимых материалов, инструментов и оборудования.
30	Конструирование и моделирование проектируемого изделия.	Конструирование и моделирование проектируемого изделия.
31	Разработка технологии последовательности изготовления изделия.	Выбор и разработка технологии последовательности изготовления изделия с учётом требований дизайна.
32	Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия)	Работа над проектируемым изделием.

33	Оформление проектной документации.	Оформление проектной документации. Экономическое обоснование проекта. Поиск возможных путей реализации изделия.
34	Защита проекта.	Представление дневника работы над проектом. Самооценка и внешняя экспертная оценка.

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
8 КЛАСС  
( 2 часа в неделю)**

№п/п	Тема урока	Элементы содержания
<b>Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)</b>		
<b>Тема 1.«Экология жилища» (2 часа)</b>		
1	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском доме. Правила их эксплуатации. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.	Основные элементы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском доме. Правила их эксплуатации. Знакомство с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.
2	<b>Практическая работа:</b> Ознакомление с системой фильтрации воды.	Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Знакомство с системой фильтрации воды.
<b>Тема 2 .«Водоснабжение и канализация в доме» (2 ч ).</b>		
3	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.	Знакомство со схемами горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Определение составляющих систем водоснабжения и канализации в школе и дома. Мусоропроводы и мусоросборники.
4	<b>Практическая работа:</b> Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.	Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.
<b>Раздел 2. «Электротехника» (12 ч).</b>		
<b>Тема 1. «Бытовые электроприборы» (6 ч ).</b>		
№п/п	Тема урока	Элементы содержания
5	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки.	Безопасная эксплуатация электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки.
6	<b>Практическая работа:</b> Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	Экономия электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.
7	Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена.	Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена.



8	<b>Практическая работа:</b> Принцип работы, виды и правила эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.
9	Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.	Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения
10	<b>Практическая работа:</b> Оценивание допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.	Допустимая суммарная мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомство с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомство со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения.
<b>Тема 2. «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч).</b>		
11	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Виды проводов.	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов.
12	<b>Практическая работа:</b> Чтение простых электрических схем.	Чтение простых электрические схем. Сборка электрических цепей из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.
13	Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.	Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ
14	<b>Практическая работа:</b> Приёмы использования электромонтажных инструментов.	Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по несложному электромонтажу. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.
<b>Тема3. «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч).</b>		
15	Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах.	Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Знакомство со схемой квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.
16	Практическая работа: Знакомство с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.	Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Знакомство с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.
<b>Раздел 3. «Семейная экономика» (6 ч).</b>		
<b>Тема 1. Бюджет семьи (6 часов)</b>		
17	Источники семейных доходов и бюджет	Способы выявления потребностей семьи. Источники

	семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.	семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.
18	Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей.	Потребительские качества товаров и услуг. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.
19	Анализ качества и потребительских свойств товаров.	Качество и потребительские свойства товаров.
20	Источники доходов семьи. Потребности членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.	Оценивание имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.
21	Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.
22	Планирование индивидуальной трудовой деятельности.	Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.
<b>Раздел 4. «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</b>		
<b>Тема 1. «Сферы производства и разделение труда» (2 ч).</b>		
23	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.
24	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Понятия «профессия», «специальность», «квалификация».	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Исследование деятельности производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. Понятия «профессия», «специальность», «квалификация».
<b>Тема 2. «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч).</b>		
25	Региональный рынок труда и его конъюнктура.	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Здоровье и выбор профессии.
26	Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.	Знакомство по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Планы профессионального образования и трудоустройства.
<b>Раздел 5. «Кулинария» (8 часов)</b>		
<b>Тема 1. Физиология питания (4 часа)</b>		
27	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах.	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.
28	<b>Практическая работа:</b> Определение качества пищевых продуктов	Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая

	органолептическим методом. Чтение маркировок на консервных банках.	помощь при пищевых отравлениях.
29	Химический состав пищевых продуктов. Обмен веществ . Калорийность пищевого рациона. Физиологические основы рационального питания.	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.
30	<b>Практическая работа:</b> Составление рациона здорового питания с учётом калорийности блюд.	Составление меню, отвечающее здоровому образу жизни. Поиск информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.
<b>Тема 2. Блюда национальной кухни (2 часа)</b>		
31	Национальная кухня стран северного региона.	Дикорастущие Мурманской области, Кольского полуострова. Грибы, ягоды. Съедобные и ядовитые грибы и ягоды. Особенности их технологической обработки. Содержание витаминов и минеральных веществ в дикорастущих Мурманской области. Национальная кухня Северных стран. Сходство и различие в технологии приготовления различных блюд из дикорастущих Кольского полуострова и Северных стран.
32	<b>Практическая работа:</b> Приготовление блюд из дикорастущих Кольского полуострова и стран северного региона.	Грибы, ягоды. Съедобные и ядовитые грибы и ягоды. Особенности их технологической обработки.
<b>Тема 3. Заготовка продуктов. (2 часа)</b>		
33	Способы консервирования продуктов питания.	Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы консервирования овощей, фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Условия и сроки хранения консервированных овощей.
34	<b>Практическая работа:</b> Подготовка овощей, ягод и плодов к консервированию.	Сушка фруктов, ягод, корнеьев, зелени, лекарственных трав. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Проведение первичной обработки ягод, овощей, фруктов для консервирования. Определение количества сахара для компотов, варенья, джемов. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление компота, варенья, джема из ягод и плодов. Консервирование ягод без стерилизации. Консервирование в маринаде огурцов, помидоров, салата из овощей и др. Стерилизация и укупорка банок с компотом, вареньем, джемом

<b>Раздел 6. Создание изделий из текстильных материалов(18 часов).</b>		
<b>Тема 1. Конструирование швейных изделий. ( 4 часа)</b>		
35	Конструирование поясного изделия. Снятие мерок и запись результатов измерений. Расчёт конструкции на свой размер.	Конструирование поясного изделия. Прямая юбка. Брюки. Бриджи. Снятие мерок и запись результатов измерений.
36	<b>Практическая работа:</b> Снятие мерок. Построение чертежа поясного изделия в М 1:4.	Расчёт конструкции на свой размер. Построение чертежа поясного изделия в М 1:4.
37	Изготовление выкройки поясного изделия.	Изготовление выкройки поясного изделия.
38	<b>Практическая работа:</b> Построение чертежа поясного изделия в М 1:1.	Построение чертежа поясного изделия в М 1:1. Подготовка выкройки к раскрою.
<b>Тема 2. Моделирование швейных изделий. (2 часа)</b>		
39	Моделирование поясного изделия.	Моделирование поясного изделия. Конструктивные особенности деталей юбки в зависимости от фасона.
40	<b>Практическая работа:</b> Моделирование прямой юбки со складками, на кокетке.	Приёмы моделирования поясного изделия.
<b>Тема 3. Технология изготовления швейных изделий (12 часов)</b>		
41	Раскрой поясного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.	Раскрой поясного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.
42	<b>Практическая работа:</b> Раскрой поясного изделия. Прокладывание контрольных линий, прокладывание копировальных стежков.	Прокладывание контрольных линий, прокладывание копировальных стежков.
43	Подготовка изделия к первой примерке.	Смётывание вытачек, боковых швов. Подготовка к первой примерке.
44	<b>Практическая работа:</b> Смётывание деталей изделия. Проведение примерки. Устранение дефектов.	Проведение примерки. Устранение дефектов.
45	Обработка изделия после первой примерки.	Стачивание вытачек, боковых швов. Обработка швов от осыпания.
46	<b>Практическая работа:</b> Стачивание вытачек, боковых швов. Обработка швов от осыпания.	Проведение влажно-тепловой обработки.
47	Обработка застёжки изделия.	Способы обработки застёжки в поясных изделиях.
48	<b>Практическая работа:</b> Обработка застёжки изделия с помощью тесьмы-«молнии».	Обработка застёжки изделия с помощью тесьмы-«молнии». В.Т.О.
49	Обработка верхнего среза изделия.	Способы обработки верхнего среза поясного изделия.
50	<b>Практическая работа:</b> Обработка верхнего среза поясного изделия выбранным способом.	Обработка верхнего среза изделия с помощью подкройной обтачки или притачного пояса. В.Т.О,
51	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.	Способы обработки нижнего среза изделия.
52	<b>Практическая работа:</b> Обработка нижнего среза изделия любым выбранным способом. Удаление наметки, пришивание фурнитуры, В.Т.О.	Обработка нижнего среза изделия любым выбранным способом. Удаление наметки, пришивание фурнитуры, В.Т.О.
<b>Раздел 7. Художественные ремёсла (8 часов)</b>		
<b>Тема 1. Лоскутное шитьё ( 8 часов)</b>		
53	Технология выполнения лоскутного шитья по шаблонам и трафаретам. Блок "лоскут в линию".	Построение шаблонов и трафаретов для лоскутного шитья. Особенности раскроя деталей для лоскутного шитья. Подбор материалов для работы. Выполнение эскиза будущей работы.

54	<b>Практическая работа:</b> Раскрой и соединение деталей изделия.	Изготовление трафаретов и шаблонов. Раскрой деталей изделия. Стачивание деталей изделия. Выполнение В.Т.О.
55	Сборка изделия с применением блока "лоскут в линию".	Способы соединения деталей лоскутного изделия. Применение прокладочных материалов. Технология стёжки изделия. Обработка срезов изделия разными способами.
56	<b>Практическая работа:</b> Изготовление выбранного изделия с применением блока "лоскут в линию".	Изготовление игольницы, прихватки, панно, сувенира и т.д. с применением блока "лоскут в линию".
57	Шитьё из треугольников. Блоки "мельница", "звезда" и др.	Особенности работы с треугольным лоскутом.
58	<b>Практическая работа:</b> Раскрой и соединение деталей изделия.	Изготовление трафаретов. Раскрой деталей изделия. Стачивание деталей изделия. Выполнение В.Т.О.
59	Сборка изделия с применением блока "мельница", "звезда" и др.	Соединение деталей будущего изделия.
60	<b>Практическая работа:</b> Изготовление выбранного изделия с применением блока "мельница", "звезда" и др.	Изготовление игольницы, прихватки, наволочки т.д. с применением блока "мельница", "звезда" и др.
<b>Раздел 8. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч).</b>		
61	Организация работы над проектом. Формулировка проблемы и поиск путей её решения.	Определение и формулирование проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.
62	Разработка вариантов проектируемых изделий. Анализ лучших вариантов.	Разработка вариантов решения проблемы. Обоснование выбора лучшего варианта и его реализация.
63	Выбор материалов, оборудования, инструментов и приспособлений для изготовления изделия.	Подготовка к работе над проектируемым изделием, подбор необходимых материалов, инструментов и оборудования.
64	Конструирование и моделирование проектируемого изделия.	Конструирование и моделирование проектируемого изделия.
65	Разработка технологии последовательности изготовления изделия.	Выбор и разработка технологии последовательности изготовления изделия с учётом требований дизайна.
66	Технологический этап выполнения творческого проекта (изготовление изделия)	Работа над проектируемым изделием.
67	Оформление проектной документации.	Оформление проектной документации. Экономическое обоснование проекта. Поиск возможных путей реализации изделия.
68	Защита проекта.	Представление дневника работы над проектом. Самооценка и внешняя экспертная оценка.