

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Кондровская средняя общеобразовательная школа №2»
Дзержинского района Калужской области

ПРИНЯТА
решением педагогического совета
Протокол № 1
от «31» августа 2018 г.



Программа

учебного предмета

«Технология»

(обслуживающий труд)

5 – 8 классы

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Сельскохозяйственные технологии

Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём регионе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 КЛАСС

Раздел 1. Технологии растениеводства (осенний период)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ ОВОЩНЫХ И ЦВЕТОЧНО-ДЕКОРАТИВНЫХ КУЛЬТУР

Основные теоретические сведения

Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, на пришкольном участке. Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство. Овощные культуры. Использование овощей. Химический состав овощей. Способы хранения овощей. Развитие овощеводства в Калужской области.

Практические работы.

Сроки уборки разных овощей, способы учета урожая, условия и способы хранения овощей, уборка овощных культур. Техника безопасности на пришкольном участке в осенний период, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий труда, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями труда.

Раздел 2. Кулинария

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Основные теоретические сведения.

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. **Питание детей и подростков в Дзержинском районе.**

Практические работы.

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
- 3.

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Основные теоретические сведения.

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. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

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

Практическая работа.

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ

Основные теоретические сведения

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы.

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Основные теоретические сведения.

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

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

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы.

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд.

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Основные теоретические сведения.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд. **Птицефермы в Калужской области.**

Практические работы.

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд.

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.
- 5.

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Основные теоретические сведения.

Понятие о пищевой ценности 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. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей.

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. 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.

Приготовление блюд из свежих овощей.

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной

температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы.

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд.

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Основные теоретические сведения.

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

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

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

Практические работы.

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

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА

Основные теоретические сведения.

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художест-

венной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пальцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

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

Практические работы.

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Основные теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы.

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

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Основные теоретические сведения.

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

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

Практические работы.

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 4. РУЧНЫЕ РАБОТЫ

Основные теоретические сведения.

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа.

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ

Основные теоретические сведения.

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. **Национальная одежда в Калужской области.**

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ

Основные теоретические сведения.

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

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

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

Практические работы.

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 4. Технологии растениеводства (весенний период)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ ОВОЩНЫХ И ЦВЕТОЧНО-ДЕКОРАТИВНЫХ КУЛЬТУР

Основные теоретические сведения

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Понятие об урожае и урожайности. Агротехнические приемы ухода за растениями в Калужской области. Качество семян. Определять качество семян. Подготовка семян к посеву. Различные способы обработки семян.

Практические работы.

Планирование весенних работ на пришкольном участке, выбор культур, планирование их размещения на участке, различать семена по внешнему виду, умение кропотливо работать с посевным материалом. Техника безопасности на пришкольном участке в весенний период.

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, подкормка.

Творческие проекты Организация праздника (на примере дня рождения).

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Создание новой модели фартука.
3. Изготовление сувениров в технике вышивки и узелкового батика (салфетки, кукла из лоскутков, игольница).

6 КЛАСС

Раздел 1. Технологии растениеводства (осенний период)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ ОВОЩНЫХ И ЦВЕТОЧНО-ДЕКОРАТИВНЫХ КУЛЬТУР

Основные теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

Практические работы.

Подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц. Основные овощные культуры, однолетние, двулетние и многолетние овощные растения, классификации овощей по характеру получаемого продукта. Техника безопасности на пришкольном участке в осенний период. Сроки уборки разных овощей, способы учета урожая, техника безопасности при работе с лопатой

Раздел 2. Кулинария

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Основные теоретические сведения.

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

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

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

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

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Основные теоретические сведения.

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы.

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд.

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Основные теоретические сведения.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

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

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

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. Способы определения готовности блюд. подача готовых блюд к столу.

Практические работы.

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд.

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.

2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшеничные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ

Основные теоретические сведения.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы.

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

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

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы.

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд.

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.

7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ

Основные теоретические сведения.

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практическая работа.

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ

Основные теоретические сведения.

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

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

Практическая работа.

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Основные теоретические сведения.

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

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

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

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

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы.

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

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Основные теоретические сведения.

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

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

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

Практические работы.

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.
- 4.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Основные теоретические сведения.

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

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

Практические работы.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Основные теоретические сведения.

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

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка

юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла

Основные теоретические сведения.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Украшение одежды. Изделия из бисера. Краткие сведения из истории создания изделий из бисера. Виды бисера, бусины, стеклярус, стразы, блестки, пайетки. Советы при выполнении изделий из бисера и украшения одежды.

Практические работы.

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.
6. Вышивка бисером.

Раздел 4. Технология ведения дома

Тема 1. УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ

Основные теоретические сведения.

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

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

Влажная уборка дома.

Практические работы.

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.

2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.
- 4.

Раздел 5. Электротехнические работы

Тема 1. БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ

Основные теоретические сведения.

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

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

Практические работы.

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Раздел 6. Технологии растениеводства (весенний период)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ ОВОЩНЫХ И ЦВЕТОЧНО-ДЕКОРАТИВНЫХ КУЛЬТУР

Основные теоретические сведения

Основные приемы ухода за растениями. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Агротехнические приемы ухода за растениями в Калужской области. Сроки и способы посадки цветочно-декоративных растений. Особенности подготовки почвы к высадке рассады цветочно-декоративных растений. Последовательность работ при высадке рассады. Агротехнические приемы и посадки. Вегетационный период и длительность у различных овощных культур. Разные способы выращивания.

Практические работы.

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, подкормка. Техника безопасности на пришкольном участке в весенний период. Подготовка почвы к посадке растений. Высадка и посев цветочно-декоративных растений в почву, уход за ними. Сроки посева, глубина заделки семян. Условия повышения урожайности, посев семян. Техника безопасности при работе с инвентарем.

Творческие проекты

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Новая юбка из старых джинсов.
3. Изготовление сувенира в технике лоскутного шитья.
4. Создание швейного изделия, украшенного бисером.

7 КЛАСС

Раздел 1. Технологии растениеводства (осенний период)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ ОВОЩНЫХ И ЦВЕТОЧНО-ДЕКОРАТИВНЫХ КУЛЬТУР

Основные теоретические сведения

Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Развитие овощеводство в Калужской области. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в личном подсобном хозяйстве и оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции. Анализ проблем. Техника безопасности на пришкольном участке в осенний период. Получение, хранение инвентаря. Уборка урожая, качество выполненной работы. Техника безопасности при работе с инвентарем

Раздел 2. Кулинария

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Основные теоретические сведения.

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

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Основные теоретические сведения.

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы.

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Основные теоретические сведения.

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

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

Практические работы.

1. Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.
2. Определение содержания нитратов в плодово-ягодной продукции.
3. Приготовление варенья из ягод.
4. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
5. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
6. Приготовление цукатов из апельсиновых корок.
7. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Основные теоретические сведения.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. **Швейная фабрика в городе Кондрово.**

Практические работы.

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ И БРЮК

Основные теоретические сведения.

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия, воротников и брюк в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования

плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ И БРЮК

Основные теоретические сведения.

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк и застежек. Обработка средних и шаговых швов брюк. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы.

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, шорты, брюки, пижама, пончо, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ

Основные теоретические сведения.

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

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы.

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике вязания крючком.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы.

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 4. Технологии ведения дома

Тема 1. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА

Основные теоретические сведения.

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

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

Практические работы.

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 5. Электротехнические работы

Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ

Основные теоретические сведения.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминисцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Пути экономии электрической энергии в Калужской области.

Практические работы.

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Принцип работы с бытовыми электронагревательными приборами.

Раздел 6. Технологии растениеводства (весенний период)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ ОВОЩНЫХ И ЦВЕТОЧНО-ДЕКОРАТИВНЫХ КУЛЬТУР

Основные теоретические сведения

Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Последовательность работ при высадке рассады. Агротехнические приемы посадки. Сроки и способы посадки картофеля. Особенности подготовки почвы к высадке.

Практические работы.

Техника безопасности на пришкольном участке в весенний период. Подготовка почвы к посадке растений. Высадка и посев цветочно-декоративных растений в почву, уход за ними. Соблюдение техники безопасности и личной гигиены при работе с землей. Подготовка почвы к посадке растений. Высадка семенников картофеля. Способы и условия выращивания рассады. Виды защищенных грунтов, посев семян капусты. Техника безопасности при работе с инвентарем

Творческие проекты

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
5. Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.

8 КЛАСС

Раздел 1. Технологии растениеводства (осенний период)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ ОВОЩНЫХ И ЦВЕТОЧНО-ДЕКОРАТИВНЫХ КУЛЬТУР

Основные теоретические сведения

Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур. Уборка и учет урожая свеклы, картофеля, капусты. Правила уборки урожая выращенных культур.

Практические работы.

Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод. Первичная переработка плодово-ягодной продукции. Соблюдение техники безопасности и личной гигиены при работе с землей. Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в личном подсобном хозяйстве и оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции. Анализ проблем.

Раздел 2. Кулинария

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.
- 3.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы

1. Приготовление блюд национальной кухни по выбору, сервировка стола.
2. Презентация блюд национальной кухни.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА

Основные теоретические сведения.

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Основные теоретические сведения.

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

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

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

Практические работы.

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и закупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ

Основные теоретические сведения.

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

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

Практические работы.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.

6. Подготовка выкройки.
7. Работа с выкройками из журналов мод.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ

Основные теоретические сведения.

Обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, кокеток, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерок, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы.

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерок, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: блузка, жакет, платье.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ

Основные теоретические сведения.

Валяние. История валяния. Основные виды валяния шерсти. Мокрое валяние, фелтинг, фильцнадель, муновойлок. Оформление швейных изделий в технике фелтинга. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния. Разновидности шерсти и их применение. Оформление интерьера детской комнаты. Художественный войлок в интерьере.

Практические работы.

1. Выполнение образцов в технике валяния.
2. Выполнение эскизов декоративных элементов для платьев.
3. Изготовление изделия в технике валяния.

Примерный перечень изделий: игрушки, аксессуары: бусы, кольцо, браслет, цветы, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 4. Технологии ведения дома

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ

Основные теоретические сведения.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа.

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

Раздел 5. Электротехнические работы

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА

Основные теоретические сведения.

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы.

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное образование

Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Раздел 7. Технологии растениеводства (весенний период)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ ОВОЩНЫХ И ЦВЕТочно-ДЕКОРАТИВНЫХ КУЛЬТУР

Основные теоретические сведения

Обрезка. Лучшее время обрезки. Способы обрезки. Шпалера. Сроки подкормок. Виды удобрений для подкормок. Мульча приствольных кругов. Нормы удобрений. Сроки и способы посадки картофеля. Особенности подготовки почвы к высадке. Агротехнические приемы посадки. Особенности подготовки почвы к высадке.

Практические работы.

Чтение почвенных карт. Выбор участка под закладку плодового сада, его разметка, подготовка и заправка ям, посадка саженцев плодовых деревьев. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников, сроки обрезки, способы обрезки. Т.Б. при работе с инвентарем Сроки подкормок, нормы внесения удобрений Подготовка почвы к посадке растений. Высадка семенников картофеля.

Творческие проекты

1. Сервировка праздничного или тематического стола.
2. Создание моделей повседневной или нарядной одежды.
3. Изготовление сувенира в технике валяния.
4. Выполнение эскиза оформления жилой комнаты.
5. Традиции народных промыслов в современных изделиях.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тема	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
5 КЛАСС (70 ч)		
Технологии растениеводства (осенний период) (5 ч.)		
Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (5ч)	Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, на пришкольном участке. Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство. Овощные культуры. Использование овощей. Химический состав овощей. Способы хранения овощей. Развитие овощеводства в Калужской области.	Сроки уборки разных овощей, способы учета урожая, условия и способы хранения овощей, уборка овощных культур. Техника безопасности.на пришкольном участке в осенний период, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями труда.
Кулинария (18 ч)		
Физиология питания (2ч)	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в	Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и

	витаминах	презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов
Санитария и гигиена (2ч)	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 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	Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря
Интерьер кухни, столовой (4ч)	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни. 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. Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления; прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др. Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя.	Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой

	Меры по борьбе с насекомыми и грызунами	
Сервировка стола (2 ч)	Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков	Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в группе
Бутерброды, горячие напитки (2ч)	<p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.</p> <p>Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды.</p> <p>Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилок и шпажек в бутербродах канапе.</p> <p>Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача к столу.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав.</p> <p>Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Приспособления для размолы зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков</p>	<p>Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготовление и оформление бутербродов.</p> <p>Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Приготовление горячих напитков.</p> <p>Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Работа в группе</p>
Блюда из яиц (2ч)	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца.</p> <p>Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление гото-</p>	<p>Участие в обсуждении способов определения свежести яиц.</p> <p>Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам.</p> <p>Работа в группе</p>

	<p>вых блюд. Способы крашения яиц (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения</p>	
<p>Блюда из овощей (2 ч)</p>	<p>Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые, грибы.</p> <p>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.</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, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p>Механическая обработка овощей</p> <p>Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Механическая обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка). Особенности механической обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты. Способы и формы нарезки. 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.</p> <p>Приготовление блюд из свежих овощей</p> <p>Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополни-</p>	<p>Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.</p> <p>Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.</p> <p>Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей.</p> <p>Обсуждение способов экономного расходования продуктов.</p> <p>Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.</p> <p>Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Отработка точности и координации движений при выполнении приемов нарезки. Чтение технологической документации.</p> <p>Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте.</p> <p>Приготовление салата из сырых овощей. Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.).</p> <p>Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей.</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний</p>

	<p>тельных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени. Изготовление цветов и других украшений из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>вид).</p> <p>Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Расчет калорийности приготовленных блюд. Работа в группе. Формирование деловых уважительных культурных отношений со всеми членами бригады.</p>
<p>Заготовка продуктов (2ч)</p>	<p>Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы созревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свекла, морковь, редька) в ямах, траншеях, буртах и т. п. Правила сбора ягод для закладки на хранение. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.</p>	<p>Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Обсуждение способов закладки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике</p>
<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)</p>		
<p>Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)</p>		

<p>Вышивка (6ч)</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиции края в вышивке. Отделка изделий вышивкой. Виды орнаментов. Орнамент в круге, в полосе, в квадрате. Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Способы изменения размера рисунка. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани. Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправки изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе. Технология выполнения простейших ручных швов, стачных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора. Организация рабочего места для ручного шитья. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с ножницами, иглами, булавками</p>	<p>Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России. Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки. Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группе</p>
<p>Узелковый батик (2ч)</p>	<p>История появления техники «узелковый батик». Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Материалы и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Организация рабочего места, культура труда. Подбор красителя к ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени</p>	<p>Сравнение технологий различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др. Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Работа в группе.</p>

	окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.	
Элементы материаловедения (4ч)	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях	Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в ткани. Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Работа в группе Оформление результатов исследований.
Механизмы технологических машин (6ч)	Виды передач вращательного движения. Виды зубчатых передач. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая универсальная 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. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Приемы закрепления строчки обратным ходом.	Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах. Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины.
Ручные работы (2ч)	Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: смерточная, заметочная, наметочная,	Выполнение ручных и машинных стежков. Изготовление салфетки с

	капировальная и др. Правила безопасной работы с колющим инструментом	помощью стежков. Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Анализ допущенных ошибок
Конструирование швейных изделий (6ч)	<p>Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.</p> <p>Общие правила построения чертежей швейных изделий.</p> <p>Фигура человека и ее измерение.</p> <p>Общие сведения о строении фигуры человека.</p> <p>Особенности строения женской и детской фигуры.</p> <p>Основные точки и линии измерения.</p> <p>Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава), правила их измерения и условные обозначения.</p> <p>Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.</p> <p>Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p>Анализ основных направлений моды.</p> <p>Подбор модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия.</p> <p>Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.</p> <p>Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою</p>
Технология изготовления рабочей одежды (13ч)	<p>Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>Длина стежка, ширина шва.</p> <p>Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.</p> <p>Зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели изделия.</p> <p>Способы распускания швов.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон).</p> <p>Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в по-</p>	<p>Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов.</p> <p>Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения</p>

	<p>лоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка карманов накладных, пояса и бретелей; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.). Сборка изделия (скалывание, сметывание).</p> <p>Художественная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки.</p> <p>Контроль качества изделия</p>	<p>отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>
Технологии растениеводства (весенний период) (4ч)		
Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (4ч)	<p>Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Понятие об урожае и урожайности. Агротехнические приемы ухода за растениями в Калужской области. Качество семян. Определять качество семян</p> <p>Подготовка семян к посеву</p> <p>Различные способы обработки семян.</p>	<p>Различать семена по внешнему виду, умение кропотливо работать с посевным материалом. Техника безопасности на пришкольном участке в весенний период. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, подкормка.</p>
Творческие проекты (4 ч)		
Творческие проекты (4ч)	<p>Изготовление изделия в технике узелкового батика.</p> <p>Изготовление подарка из текстильных материалов.</p> <p>Проведение праздника</p>	<p>Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление швейного изделия.</p> <p>Выбор оптимального варианта выполнения проекта.</p> <p>Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия</p>
6 КЛАСС (70 ч)		

Технологии растениеводства (осенний период) (5 ч.)		
Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (5ч)	Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.	Подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц. Основные овощные культуры, однолетние, двулетние и многолетние овощные растения, классификации овощей по характеру получаемого продукта. Техника безопасности на пришкольном участке в осенний период. Сроки уборки разных овощей, способы учета урожая, техника безопасности при работе с лопатой.
Кулинария (16 ч)		
Физиология питания (2ч)	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 Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов.
Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4ч)	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Изменение состава молока при нагревании. Технология приготовления	Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюда из творога. Работа в группе. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях

	<p>молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Процессы, происходящие в молоке под действием кефирных грибков. Технология приготовления кефирной закваски и кефира. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Способы обработки творога для приготовления пасхи</p>	
<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч)</p>	<p>Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка).</p>	<p>Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение</p>

	<p>Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. 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. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.</p>	<p>консистенции блюда. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.</p>
<p>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч)</p>	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полу-фабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Механическая обработка рыбы. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Приготовление рыбной котлетной массы с помощью</p>	<p>Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. Освоение безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе.</p>

	<p>мясорубки. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.</p> <p>Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухой) и льезона.</p> <p>Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки. Приемы выбивания котлетной массы, формования из нее полуфабрикатов и их панирования.</p> <p>Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, белковой пасты «Океан» и др. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.</p>	
Сервировка стола.Этикет (2ч)	Правила сервировки стола к ужину и обеду. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи горячих блюд. Правила этикета	Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Работа в группе Выполнение проекта « Праздничный стол »
Приготовление обеда в походных условиях (2ч)	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях.	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля качества природной воды. Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению.

	<p>Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.</p> <p>Природные источники воды.</p> <p>Способы обеззараживания воды.</p> <p>Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях.</p> <p>Экологические мероприятия.</p> <p>Индикаторы загрязнения окружающей среды.</p>	<p>Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях.</p> <p>Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.</p>
<p>Заготовка продуктов (2ч)</p>	<p>Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.).</p> <p>Квашение капусты</p> <p>Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование).</p> <p>Подготовка тары для квашения.</p> <p>Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару.</p> <p>Пропорции соли и приправ при квашении капусты.</p> <p>Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.</p> <p>Засолка огурцов и томатов</p> <p>Механическая обработка огурцов и томатов перед засолкой (сортировка, мойка). Пряности и травы, применяемые при засолке (укроп, чеснок, листья хрена, черной смородины, вишни, стручковый и душистый перец, петрушка, сельдерей, кориандр, базилик и др.).</p> <p>Подготовка тары для засолки.</p> <p>Приготовление рассола, укладка и заливка огурцов и томатов.</p> <p>Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации.</p> <p>Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.</p>	<p>Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты. Работа в группе</p>
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (37 ч)		
<p>Элементы материалов-</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна</p>	<p>Исследование свойств тканей из натуральных волокон.</p>

<p>дения (2ч)</p>	<p>животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Краткие сведения о прядильных и ткацких машинах. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения. Отделка тканей в условиях ткацкого производства. Дефекты тканей. Свойства тканей (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях</p>	<p>Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований</p>
<p>Элементы машиноведения (4ч)</p>	<p>История швейной машины. Механизмы преобразования движения. Применение кулачковых кривошипно-шатунных и рычажных механизмов в машинах. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной, чистка и смазка</p>	<p>Поиск и презентация информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции бытовой швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения. Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др. Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины. Выполнение безопасных приемов</p>

<p>Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8ч)</p>	<p>Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки. Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор числа клиньев в клиневой юбке или модели конической юбки. Способы моделирования конических и клинневых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.). Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона (юбки со складками, с двумя и более вытачками по талии и др.). Способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями и др.)</p>	<p>труда.</p> <p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Работа в группе. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.</p>
<p>Технология изготовления поясных швейных изделий (12ч)</p>	<p>Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материала, от модели изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости</p>	<p>Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и</p>

	<p>от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полосу. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила обработки деталей кроя (вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.</p>	<p>последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>
<p>Рукоделие. Художественные ремесла (11ч)</p>	<p>Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь направлениями современной моды. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, крахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку). Инструменты, приспособления,</p>	<p>Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ. Работа в группе. Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.</p>

	<p>шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов</p> <p>Свободная роспись ткани.</p> <p>Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. 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</p> <p>Вышивка бисером и блестками.</p> <p>Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. Различные способы прикрепления бисера и блесков. Сочетание бисера и блесков с другими видами вышивки, позволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия.</p> <p>Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин, вискоза и др.</p> <p>Уход за изделиями с отделкой вышивкой, блестками и бисером</p>	<p>Зарисовка природных мотивов с природы и их стилизация.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.</p> <p>Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер и блестки.</p> <p>Художественная вышивка блузки бисером и блестками.</p> <p>Организация выставки, обсуждение лучших работ. Работа в группе.</p>
Технология ведения дома (2 ч)		
Уход за одеждой и обувью (2ч)	Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатами, аппликацией. Чистка кожаной обуви. Влажная уборка дома.	Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды.
Электротехника (2 ч)		
Бытовые электроприборы (2ч)	Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации	Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет

	бытовых холодильников. Пути экономии электроэнергии в быту.	допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
Технологии растениеводства (весенний период) (4 ч.)		
Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (4ч)	Основные приемы ухода за растениями. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Агротехнические приёмы ухода за растениями в Калужской области. Сроки и способы посадки цветочно – декоративных растений. Особенности подготовки почвы к высадке рассады цветочно-декоративных растений. Последовательность работ при высадке рассады. Агротехнические приемы и посадки. Вегетационный период и длительность у различных овощных культур. Разные способы выращивания.	Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, подкормка. Техника безопасности на пришкольном участке в весенний период. Подготовка почвы к посадке растений. Высадка и посев цветочно-декоративных растений в почву, уход за ними. Сроки посева, глубина заделки семян. Условия повышения урожайности, посев семян. Техника безопасности при работе с инвентарем.
Творческие проекты (4ч)		
Творческие проекты (4ч)	Работа над проектом.	Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе
7 КЛАСС (35 ч)		
Технологии растениеводства (осенний период) (4 ч.)		
Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (4ч)	Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Развитие овощеводство в Калужской	Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в личном подсобном хозяйстве и оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции.

	<p>области. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.</p>	<p>Анализ проблем. Техника безопасности на пришкольном участке в осенний период. Получение, хранение инвентаря. Уборка урожая, качество выполненной работы. Техника безопасности при работе с инвентарем</p>
Кулинария(7 ч)		
<p>Физиология питания (1ч)</p>	<p>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</p>	<p>Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p>
<p>Изделия из теста (3ч)</p>	<p>Пельмени и вареники Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Основные условия плотной защипки теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий путем внесения в тесторазличных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.). Правила варки пельменей и вареников. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Блины, оладьи, блинчики Механическая обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Блины на опаре. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. подача блинов к столу. Изделия из дрожжевого безопарного теста</p>	<p>Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой. Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Приготовление дрожжевого безопарного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий. Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Работа в группе. Составление рецептурного альбома блюд из теста</p>

	<p>Виды дрожжевого теста. Рецептuru дрожжевого безопасного теста. Контроль качества муки. Ассортимент и сортность муки. Определение качества дрожжей. Ароматические вещества, добавляемые в дрожжевое тесто. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста. Технология приготовления теста. Условия брожения. Зависимость продолжительности брожения от температуры, количества дрожжей, соли, сахара, воды и др. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Разделка и расстойка теста. Способы зашипывания пирожков. Отделка сахарной пудрой, орехами, глазирование помадой, сахарным сиропом. Смазка и выпечка изделий. Ассортимент изделий из дрожжевого теста (булочки, ватрушки, сайки, пончики, пирожки, расстегаи, рулеты и др.). Особенности приготовления открытого и полуоткрытого пирога. Художественное оформление верхней части пирога. Фигурные изделия из теста. Требования к качеству готовых изделий из дрожжевого теста. Подача к столу.</p> <p>Изделия из пресного слоеного теста Рецептuru пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, кислоты, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Технология замешивания теста. Подготовка теста и масла к раскатке. Последовательная раскатка и складывание теста для получения слоистой структуры. Температура теста при раскатке. Значение строгого соблюдения технологии приготовления пресного слоеного теста. Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>Изделия из песочного теста Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста (температура теста, конечная толщина пласта). 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. Роль пищевой соды в ароматизированном песочном тесте. Формование печенья из ароматизированного песочного теста резцами, выемками, рифлеными скалками, специальными насадками к мясорубке. Выпечка изделий из ароматизированного песочного теста (температура выпечки, определение готовности)</p>	
<p>Сладкие блюда и десерты (2 ч)</p>	<p>Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Механическая обработка фруктов и ягод Назначение и правила механической обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.). Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод. Муссы и желе Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе (свежие ягоды и фрукты, фруктово-ягодные соки, фруктовые пюре, сиропы, варенье и др.). Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и др.). Украшение десертных блюд свежими или консервированными</p>	<p>Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформление десертных блюд</p>

	<p>ягодами и фруктами.</p> <p>Компоты и кисели</p> <p>Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Виды крахмала (картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый) и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций.</p> <p>Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке фруктов и ягод</p>	
<p>Заготовка продуктов (1ч)</p>	<p>Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты</p> <p>Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способ заварки. Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья. Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой.</p> <p>Подготовка тары.</p> <p>Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья).</p> <p>Правила перекладывания варенья на хранение. Исправление прокисшего варенья. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов.</p> <p>Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в</p>	<p>Определение времени сбора фруктов и ягод.</p> <p>Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения.</p> <p>Расчёт количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод.</p> <p>Освоение новых технологических операций заготовки продуктов.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил. Выполнение безопасных приёмов работы с горячими жидкостями.</p>

	сахаре, черная смородина с сахаром). Посуда и приспособления для механической обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и для закладки их на хранение..	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (14 ч).		
Элементы материаловедения (1ч)	Искусственные и синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Сравнительные характеристики тканей из натуральных, искусственных, синтетических и смесовых волокон. Способы обнаружения искусственных и синтетических волокон в тканях. Преимущества и недостатки различных способов соединения деталей. Синтетические нитки (капроновые, лавсановые и др.), особенности их использования в швейных машинах. Химические и натуральные красители	Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований
Элементы машиноведения (1ч)	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Порядок разборки и сборки челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой. Обработка петель. Назначение и конструкция различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Виды неполадок в работе швейной машины (петляние, обрывы ниток и др.). Причины неполадок и способы их устранения	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Применение приспособлений малой механизации при обработке швейных изделий. Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнение безопасных приемов труда.
Конструирование и моделирование швейных изделий	Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные	Изучение основ композиции костюма. Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей

<p>лий (4 ч)</p>	<p>признаки, пропорции фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая т. д). Зрительная иллюзия. Индивидуальный и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий (поясных и плечевых). Построение чертежей воротников различных конструкций (отложного, стойки, апаш и др.). Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование изделия путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Определение расхода ткани. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журнальной вкладки в натуральную величину. Построение чертежа выкройки в натуральную величину с чертежа выбранной модели уменьшенного масштаба. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека (цвет волос, глаз, кожи ит.д.). Выбор ткани и художественной отделки изделия. Оформление воротника и рукавов в народной одежде. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие</p>	<p>современной одежды с использованием элементов народного костюма. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Построение чертежей воротников в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Работа в группе. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения).</p>
<p>Технология изготовления</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов,</p>	<p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и</p>

<p>швейных изделий (5ч)</p>	<p>определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Обметовка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила обработки деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; обработки прорезных петель; обработки обтачных петель в рамку, одной или двумя обтачками, из вытачного и плетеного шнуров; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине; обработки проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом; обработки плечевых срезов тесьмой; обработки поясов, бретелей и шлевок; обработки прямых, овальных и фигурных кокеток с глухим и отлетным краями; обработка вытачек с учетом расположения их на деталях изделия, вида, свойств и рисунка ткани; обработки верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработки низа швейного изделия ручным и машинным способами; обработки бортов (притачивание надставок к подбортам, обтачивание бортов; вывертывание и выметывание подбортов, влажно-тепловая обработка бортов); обработки воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.). Сборка изделия (скальвание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения</p>	<p>отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>
-----------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>декоративных линий; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.</p>	
<p>Вязание крючком (2 ч)</p>	<p>Краткие сведения из истории рукоделия. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Типы петель. Технология выполнения петель. Вязание по кругу.</p>	<p>Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод.</p>
<p>Плетение макраме (1 ч)</p>	<p>Краткие сведения из истории макраме. Знакомство с возможностями данной техники. Инструменты, приспособления, материалы для плетения. Конструктивные детали, позволяющие сохранять форму плетеного полотна в абажурах, кашпо, сумочках, игрушках и т. и. Декоративные элементы, вплетаемые в изделия: дерево, керамика, сезаль и др. Приемы плетения узлов и узоров. Крепление нити на основе различными способами. Основные узлы и узоры. Технология выполнения основных узлов. Определение длины нити. Отделка готового изделия. Выполнение творческих проектов.</p>	<p>Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях. Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Выполнение эскиза изделия для плетения. Подбор материала и конструктивных деталей. Подбор узора и декоративных элементов. Расчет количества и длины нитей по образцу. Изготовление декоративного изделия в технике макраме. Выполнение эскизов скатерти с бахромой, штор и абажура в технике макраме.</p>
Технология ведения дома (2 ч)		
<p>Эстетика и экология жилища (2 ч)</p>	<p>Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений на подоконниках, полках, полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т. п. Солнцелюбивые и теневыносливые</p>	<p>Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями</p>

	<p>растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Поэтическое значение цветов и растений. Уход за комнатными растениями.</p>	
Электротехнические работы (1 ч)		
<p>Электроосветительные и электронагревательные приборы (1ч)</p>	<p>Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их характеристики, область применения.</p>	<p>Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре</p>
Технологии растениеводства (весенний период) (4 ч.)		
<p>Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (4ч)</p>	<p>Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Последовательность работ при высадке рассады. Агротехнические приемы посадки. Сроки и способы посадки картофеля. Особенности подготовки почвы к высадке.</p>	<p>Техника безопасности на пришкольном участке в весенний период. Подготовка почвы к посадке растений. Высадка и посев цветочно-декоративных растений в почву, уход за ними Соблюдение техники безопасности и личной гигиены при работе с землей. Подготовка почвы к посадке растений. Высадка семенников картофеля. Способы и условия выращивания рассады. Виды защищенных грунтов, посев семян капусты. Техника безопасности при работе с инвентарем</p>
Творческие проекты (3 ч)		
<p>Творческие проекты (3 ч)</p>	<p>Работа над проектом.</p>	<p>Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта.</p>

		Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе
8 КЛАСС (35 ч)		
Технологии растениеводства (осенний период) (4 ч.)		
Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (4ч)	Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур. Уборка и учет урожая свеклы, картофеля, капусты. Правила уборки урожая выращенных культур.	Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод. Первичная переработка плодово-ягодной продукции. Соблюдение техники безопасности и личной гигиены при работе с землей. Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в личном подсобном хозяйстве и оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции. Анализ проблем.
Кулинария(7 ч)		
Физиология питания (1ч)	Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы диетического питания. Влияние характера пищи, курения и алкоголя на течение различных болезней. Особенности технологии приготовления диетических блюд.	Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний, а также о вреде алкоголя и курения на здоровье человека. Составление меню диетического питания. Приготовление диетических блюд.
Блюда из птицы (2ч)	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Содержание жиров в мясе домашней птицы. Способы определения качества птицы (по состоянию и цвету кожи, цвету жира, запаху и др.). Кулинарное использование птичьих потрохов. Котлеты из птицы. Механическая обработка птицы Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке домашней птицы. Способы ощипывания кур, гусей, уток. Цель и способы опаливания птицы. Выдерживание птицы после уоя. Технология приготовления	Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций. Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы. Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчет калорийности приготовленных

	<p>блюد из домашней птицы Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления блюд из птицы и способы определения готовности. Посуда и оборудование для тепловой обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.</p>	блюд.
Блюда национальной кухни (на примере первых блюд) (1ч)	Факторы, влияющие на особенность национальной кухни. Особенности русской кухни. Кавказская кухня	Приготовление борща. Приготовление щей с картофелем. Работа в группе. Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета.
Сервировка стола. Правила этикета (1ч)	Сервировка стола к обеду. Столовые приборы. Оформление стола.	Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.). Выполнение эскизов оформления стола к обеду.
Заготовка продуктов (1ч)	<p>Консервирование плодов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.</p> <p>Механическая обработка фруктов и ягод (чистка, нарезка, мойка, укладка в банки). Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланшировка фруктов перед консервированием, ее цель и правила выполнения. Посуда и оборудование для консервирования. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Компот из слив без сахара. Условия и сроки хранения компотов. Виды брака и порчи консервированных компотов. Возможности их использования в пищу.</p>	<p>Подготовка плодов и ягод к консервированию.</p> <p>Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования</p> <p>Подготовка посуды и оборудования для консервирования.</p> <p>Расчёт количества сахара.</p> <p>Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов.</p>
Упаковка и качество пищевых	Особенности упаковки пищевых продуктов. Содержание информации на этикетке	Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке

продуктов и товаров (1ч)	продуктов(наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки). Штриховой код. Правила его чтения. Экомаркировка, экологические знаки.	упакованного товара. Изучение качества продуктов
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (10 ч).		
Конструирование и моделирование швейных изделий (4ч)	<p>Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX—XX вв. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде (утилитарных, гигиенических, эстетических, экономических).</p> <p>Деление одежды по половозрастным признакам и размерам. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно-нормальная фигура. Отклонения от условно-нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры человека различных типов (сутулая, перегибистая, полная, худая и т. д.).</p> <p>Индивидуальный и массовый пошив одежды.</p> <p>Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования.</p> <p>Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа плечевого изделия, правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.</p> <p>Последовательность построения чертежа основы швейного изделия в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчетные формулы, необходимые</p>	<p>Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.</p> <p>Моделирование воротников и рукавов. Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Изучение традиций оформления одежды своего региона.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения).</p>

	<p>для построения чертежей основы швейных изделий (плечевых). Моделирование плечевого изделия способом переноса основной вытачки. Построение чертежей одношовного втачного рукава и воротников различных конструкций (отложного, стойки, апаш и др.). Способы моделирования рукавов и цельнокроеных воротников. Виды рукавов и воротников в зависимости от силуэта и пропорции в одежде. Создание новых форм рукавов и воротников на основе их чертежей. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Оформление воротника и рукавов в народной одежде. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Принцип работы с выкройками из журналов мод.</p>	
<p>Технология изготовления швейных изделий (4ч)</p>	<p>Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обметовка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка застежки на крючки и петли; обработка застежки тесьмой-молнией; обработка застежки планкой; обработка прорезных петель; обработка обтачных петель в рамку, одной или двумя обтачками, из втачного и плетеного шнуров; разметка и пришивание пуговиц вручную или на швейной машине; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка</p>	<p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>

	<p>проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом; обработка плечевых срезов тесьмой; обработка карманов накладных, подкройных и в швах соединения основных деталей изделия; обработка поясов, бретелей и шлевок; обработка разреза (шлицы); обработка прямых, овальных и фигурных кокеток с глухим и отлетным краями; обработка выточек с учетом расположения их на деталях изделия, вида, свойств и рисунка ткани; обработка низа швейного изделия ручными машинным способами; обработка бортов (притачивание надставок к подбортам, обтачивание бортов; вывертывание и выметывание подбортов, влажно-тепловая обработка бортов); обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.); обработка втачных рукавов (одношовного и двухшовного); обработка манжеты и соединение ее с рукавом; втачивание воротника в горловину; втачивание рукава в пройму; обработка застежек на воротниках и манжетах. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения декоративных линий; вкалывание рукава в пройму; выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре). Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.</p> <p>Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.</p>	
Рукоделие.	История валяния. Выполнение работ	Поиск и презентация информации

Валяние (2ч)	в технике валяния. Оформление интерьера детской комнаты.	об истории валяния. Организация рабочего места. Выполнение эскиза изделия. Изготовление изделия в технике валяния. Выполнение безопасных приёмов труда.
Технология ведения дома (4 ч)		
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2ч)	Рациональное планирование расходов. Бюджет семьи. Право потребителя.	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей семьи.
Ремонт помещений (2ч)	Основная технология ремонта и отделки помещений. Инструменты для ремонта	Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам
Электротехнические работы (1 ч)		
Электротехнические устройства (1ч)	Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации.	Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов.
Современное производство и профессиональное образование (2 ч)		
Сферы производства и разделение труда (1ч)	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников.
Профессиональное образование и профессиональная карьера (1ч)	Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с профессиями работников, занятых получением и обработкой пищевых продуктов. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг.	Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Работа со справочником профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства

	<p>Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Экскурсия на предприятие швейной промышленности</p>	
Технологии растениеводства (весенний период) (4 ч.)		
<p>Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (4ч)</p>	<p>Обрезка. Лучшее время обрезки. Способы обрезки. Шпалера. Сроки подкормок. Виды удобрений для подкормок. Мульча приствольных кругов. Нормы удобрений. Сроки и способы посадки картофеля. Особенности подготовки почвы к высадке. Агротехнические приемы посадки. Особенности подготовки почвы к высадке</p>	<p>Чтение почвенных карт. Выбор участка под закладку плодового сада, его разметка, подготовка и заправка ям, посадка саженцев плодовых деревьев. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников, сроки обрезки, способы обрезки. Техника безопасности при работе с инвентарем Сроки подкормок, нормы внесения удобрений Подготовка почвы к посадке растений. Высадка семенников картофеля.</p>
Творческие проекты (3 ч)		
<p>Творческие проекты (3ч)</p>	<p>Работа над проектом</p>	<p>Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе</p>