

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Солерудниковская гимназия**

Рассмотрено на заседании кафедры
«Творчество»
протокол № 1 от 31.08.2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технология (девочки)
(указать предмет, курс, модуль)

Класс 6

Количество часов (в неделю) 2

Количество часов (в год) 70

Уровень базовый
(базовый, профильный)

Учитель Гегель Марина Юрьевна
(Ф.И.О.)

Программа разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования
(начального, основного, среднего)

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена на основе:

- Государственного образовательного стандарта основного общего образования М.: Просвещение, 2010,
- Фундаментального ядра содержания общего образования,
- Авторской программы по технологии для 6 класса Симоненко В. Д. (Технология. Технология ведения дома. В. Д. Симоненко. Технология. 5 – 8 классы. Изд – во «Учитель», 2018 год.
- Требований к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального государственного образовательного стандарта.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает в 6,7 классах — по 68 часов, из расчета 2 часа в неделю.

Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии обеспечивает:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение обучающимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Результаты изучения учебного предмета

Индустриальные технологии

Технологии обработки 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 и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;*
- *осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.*

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.

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 норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; 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 региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Содержание учебного предмета

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача будет реализовываться на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими методами. Эти занятия способствуют формированию у школьником ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у обучающихся сформируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники научатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» обучающиеся познакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» познакомит обучающихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями обучающиеся овладеют целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовывать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена

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

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

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи.

Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

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

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

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

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

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

Составление рациона здорового питания.

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

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

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

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

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей

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

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

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

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

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

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

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока.
Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.
Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.
Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд.

Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов

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

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Определение свежести рыбы органолептическими методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 7. Блюда из мяса

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса.

Органолептические методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

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

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

Определение качества мяса органолептическими методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 8. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

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

Способы варки макаронных изделий.

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

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 9. Изделия из теста

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков.

Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 10. Сервировка стола. Этикет

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

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оформление стола к ужину, завтраку.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

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

Виды переплетений нитей в тканях.

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение свойств нитей основы и утка.

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

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

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения

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

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

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

Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины.

Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

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

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

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

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

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

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

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.

Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение эскизов национальных костюмов.

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

Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

Тема 4. Моделирование швейных изделий

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

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

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

Правила выполнения следующих технологических операций:

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

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

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

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

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

Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Тема 2. Лоскутное шитье

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

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

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

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 3. Вязание крючком

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

Тема практической работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 4. Вязание на спицах

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

Перечень лабораторно-практических и практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 4. Оформление интерьера

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой.

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Тема 2. Интерьер жилого дома

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

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Тема лабораторно-практической работы

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

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

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

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

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 5. Электротехника

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии.

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение

Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.

Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

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

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

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

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

Календарно – тематическое планирование 6 класс

№	Наименование разделов и тем	Количество часов	Основное содержание	Основные виды деятельности
	Кулинария.	14		
1.	Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда.	2	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать приемы безопасной работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах.
2.	Физиология питания. Виды мясного сырья. Обработка	2	Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и	Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса. Определять качество мяса

	мяса.		<p>лабораторные экспресс - методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и полуфабрикатов.</p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые механической и тепловой кулинарной обработки мяса.</p> <p>Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p>	<p>органолептическим методом. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки мяса. Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса. Планировать последовательность технологических операций. Проводить самооценку качества приготовленного блюда. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Планировать время на приготовление выбранного блюда.</p>
3.	Тепловая обработка мяса. Приготовление супа с мясными фрикадельками.	2	<p>Технология приготовления первых блюд из мяса.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p>	<p>Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса. Планировать последовательность технологических операций. Проводить самооценку качества приготовленного блюда. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Планировать время на приготовление выбранного блюда.</p>
4.	Приготовление вторых блюд из мяса.	2	<p>Технология приготовления вторых блюд из мяса. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p>	<p>Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса. Планировать последовательность технологических операций. Проводить самооценку качества приготовленного блюда. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Планировать время на приготовление выбранного блюда.</p>
5.	Тепловая обработка рыбы. Приготовление супа с рыбными консервами.	2	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы и морепродуктов. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения рыбы. Определение качества рыбы и рыбных консервов. Санитарные</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую</p>

			условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.	кулинарную обработку рыбы. Выбирать и готовить блюда из рыбы и морепродуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
6.	Приготовление вторых блюд из рыбы.	2	Технология приготовления вторых блюд из рыбы. Принципы подбора гарниров и соусов к рыбным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.	Выбирать, готовить и оформлять блюда из рыбы. Планировать последовательность технологических операций. Проводить самооценку качества приготовленного блюда. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Планировать время на приготовление выбранного блюда.
7.	Обобщающий урок по разделу «Кулинария»	2		
	Материаловедение.	4		
1.	Натуральные волокна животного происхождения .	2	Классификация текстильных материалов. Способы получения натуральных волокон животного происхождения. Свойства тканей полученных из натуральных волокон животного происхождения.	Изучать характеристики и свойства тканей полученных из натуральных волокон животного.
2.	Ткацкие переплетения. Лаб. Практическая работа «Определение вида переплетения».	2	Основная и уточная нити в ткани. Виды переплетения в тканях.	Определять виды переплетения нитей в ткани.
	Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.	4		
	Ремонт одежды. Уход	2	Виды ремонта одежды. Уход за одеждой и	Выполнять мелкий ремонт одежды.

	за одеждой и обувью.		обувью.	
	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.	2	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.	Ухаживать за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.
	Машиноведение.	4		
1.	Зигзагообразная строчка и ее применение.	2	Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила ТБ при работе на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Назначение принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.	Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой. Овладевать безопасными приемами труда.
2.	Виды неполадок в работе швейной машины. Приспособления к швейной машине.	2	Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.	Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки находить способы их устранения. Чистить и смазывать швейную машину. Пользоваться различными современными приспособлениями к швейной машине. Выметывать петли.
	Создание изделий из текстильных материалов.	26		
1.	Конструирование швейных изделий (ночная сорочка с цельнокроеным рукавом). Классификация машинных швов. Изготовление образцов машинных швов.	2	Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.	Выполнять образцы машинных строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.
2.	Силуэт и стиль в одежде.	2	Силуэт и стиль в одежде. Требования,	Анализировать особенности фигуры человека различных

	Требования, предъявляемые к одежде. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		предъявляемые к одежде. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Краткая характеристика расчетно – графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Размерные признаки, необходимые для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать количество ткани на изделие.
3.	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом по индивидуальным меркам.	2	Последовательность построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом по индивидуальным меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Строить чертеж швейного изделия по индивидуальным меркам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.
4.	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2	Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Выбор модели изделия с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.	Находить информацию о современных направлениях моды. Разрабатывать и выполнять эскизные зарисовки различных моделей женской одежды. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Моделировать выбранный фасон по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.
5.	Подготовка ткани к раскрою.	2	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек

	Раскрой изделия.		ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.	на ткани. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.
6.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	Правила выполнения технологической операции: обработка деталей кроя.	Выполнять технологическую операцию: обработка деталей кроя.
7.	Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки и устранение дефектов.	2	Правила выполнения технологической операции: подготовка изделия к примерке. Проведение примерки и устранение дефектов.	Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.
8.	Обработка кокеток. Соединение и обработка плечевых, боковых срезов.	2	Правила выполнения технологической операции: обработка кокеток, плечевых и боковых срезов.	Читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку швейного изделия: обработка кокеток, плечевых и боковых срезов.
9.	Обработка горловины изделия.	2	Правила выполнения технологической операции: обработка горловины изделия.	Читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку швейного изделия: обработка горловины изделия.
10.	Обработка пройм изделия.	2	Правила выполнения технологической операции: обработка пройм изделия.	Читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку швейного изделия: обработка пройм изделия.
11.	Обработка нижнего среза изделия.	2	Правила выполнения технологической операции: обработка нижнего среза изделия.	Читать технологическую документацию и выполнять поузловую обработку швейного изделия: обработка нижнего среза изделия.
12.	Декоративная и окончательная обработка изделия.	2	Правила выполнения технологической операции: декоративная и окончательная обработка изделия. Контроль качества готового изделия.	Проводить декоративную и окончательную обработку изделия. Выбирать режим и выполнять ВТО плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
13.	Обобщающий урок по разделу «Проектирован	2		

	ие и изготовление плечевого изделия».			
	Интерьер жилого дома.	4		
1.	Роль комнатных растений в жизни человека.	2	Роль комнатных растений в жизни человека. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Полезные и ядовитые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Эстетические составлению букетов. Символическое значение цветов.	Находить информацию о комнатных растениях и проводить сравнительный анализ растений. Выполнять эскизы букетов.
2.	Уход за комнатными растениями и их размещение в интерьере квартиры.	2	Уход за комнатными растениями. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.	Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями.
	Работа над творческим проектом.	4		
1.	Выбор темы. Формулировка проблемы.	1	Выбор тем проектов. Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления. Творческие методы поиска новых решений.	Обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете.
2.	Оформление проектной документации.	1	Поиск научно – технической информации. Этапы проектирования и конструирования. Применение ЭВМ при проектировании. Соблюдение стандартов на массовые изделия. Методы определения	Осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделий. Выбирать виды изделий. Конструировать и выполнять дизайн – проектирование с применением ЭВМ. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту.

			себестоимости изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Основные виды проектной документации.	Подготавливать документацию на ЭВМ. Оценивать себестоимость изделия. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы.
3	Защита проектов.	2	Способы проведения презентации проектов.	Проводить презентацию проекта.
	Гигиена девушки.	4		
1.	Гигиена зрения. Правила ухода за кожей вокруг глаз.	2		
2.	Индивидуальный уход за кожей лица.	2		
	Рукоделие. Вязание крючком.	8		
1.	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные приемы вязания крючком.	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора крючков в зависимости от качества и толщины нити. Условные обозначения. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.	Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючки и нитки для вязания. Вязать образцы крючком.
2.	Вязание по кругу.	6	Технология выполнения вязаных изделий.	Вязать образцы и изделия на спицах.
	Итого:	70		