

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия №1»**

Согласована на заседании  
Кафедры гуманитарных и  
эстетических дисциплин,  
протокол №5 от 25.05.2020г.

Рассмотрена на заседании  
Научно-методического совета,  
протокол № 7 от 01.06.2020 г.



«Гимназия №1»  
Домашенко Ю.И.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
«ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5-8 КЛАССЫ (ДЕВОЧКИ)**

составлена на основе требований к результатам освоения основной  
образовательной программы основного общего образования

**Кафедра учителей гуманитарных  
и эстетических дисциплин**

г. Усолье-Сибирское

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

При изучении предмета «Технологии. Технологии ведения дома» в образовательном учреждении обеспечивается достижение *личностных, предметных и метапредметных результатов освоения содержания курса по технологии:*

### ***Личностные результаты***

#### **5 класс**

**У учащегося будут сформированы:**

- положительные качества личности: дисциплинированность, доброжелательность, трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности
- навыки подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте
- осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира
- готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания
- осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества
- ценности здорового и безопасного образа жизни
- самостоятельность и личная ответственность за свои поступки

**Учащийся получит возможность для формирования:**

- ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию
- овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
- познавательных интересов и активности в области технологической деятельности
- нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам
- социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах
- эстетических потребностей, ценностей и чувств
- основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления
- морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора
- российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России
- коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
- эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера

#### **6 класс**

**У учащегося будут сформированы:**

- осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира

- готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания
- осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества
- самостоятельность и личная ответственность за свои поступки
- установки на безопасный и здоровый образ жизни
- эмоционально-нравственная отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей

**Учащийся получит возможность для формирования:**

- морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора
- российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России
- коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
- овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
- эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера
- мотивов учебной деятельности и личного смысла учения
- основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления

**7 класс**

**У учащегося будут сформированы:**

- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации
- значимость предмета технологии как возможной области будущей практической деятельности
- осознанное, уважительное и доброжелательное отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира
- готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
- осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества
- ценности здорового и безопасного образа жизни
- овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда

**Учащийся получит возможность для формирования:**

- планирования образовательной и профессиональной карьеры
- морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора
- российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России

- основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления
- коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
- эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера
- технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
- мотивов учебной деятельности и личностного смысла учения
- ценностной ориентации в сфере созидательного труда и материального производств, значении труда в жизни человека
- использования приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни

### **8 класс**

#### **У учащегося будут сформированы:**

- способность ориентироваться в информации по продолжению образования
- самостоятельность и личная ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах
- положительные качества личности: дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели
- целостное мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира
- осознанное, уважительное и доброжелательное отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания
- осознание своей этнической принадлежности, знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества
- ценности здорового и безопасного образа жизни
- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи

#### **Учащийся получит возможность для формирования:**

- овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
- осознанного выбора и построения дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде
- понимания причины успешности, способность к самооценки
- технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
- морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора

- российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России
- коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
- эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера

### ***Метапредметные результаты***

#### **Регулятивные**

#### **5 класс**

##### **Учащийся научится:**

- планировать процесс познавательно-трудовой деятельности
- принимать решения и осуществлять осознанный выбор в учебной и познавательной деятельности
- определять способы действий в рамках предложенных условий и требований
- выполнять задание в соответствии с поставленной целью
- основам самоконтроля, самооценки
- рационально организовывать рабочее место

##### **Учащийся получит возможность научиться:**

- оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения
- умению соотносить свои действия с планируемыми результатами
- осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата
- корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией
- навыкам подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте

#### **6 класс**

##### **Учащийся научится:**

- определять способы решения учебной или трудовой задачи на основе имеющихся организационных и материально-технических условий
- находить способы решения проблем творческого и поискового характера
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ

##### **Учащийся получит возможность научиться:**

- вносить коррективы в действие на основе оценки и учета характера сделанных ошибок
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий
- выбирать средства реализации замысла
- планированию и регуляции своей деятельности

#### **7 класс**

##### **Учащийся научится:**

- определять способы решения учебной или трудовой задачи на основе имеющихся организационных и материально-технических условий
- планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом
- планировать этапы выполнения работ
- выявлять и формулировать проблему

##### **Учащийся получит возможность научиться:**

- самостоятельной организации различных творческих работ по созданию объектов труда
- находить различные решения для проектирования и создания объектов труда

- определять наиболее эффективные способы достижения результата
- планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации

### **8 класс**

#### **Учащийся научится:**

- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий
- осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач
- ставить и формулировать для себя новые задачи в учебной и познавательной деятельности
- находить новые решения для проектирования и создания объектов труда
- выявлять и формулировать проблему

#### **Учащийся получит возможность научиться:**

- самостоятельно определять цели своего обучения
- самостоятельно планировать пути достижения целей
- осуществлять выбор различных источников информации для решения поставленных задач
- разрабатывать варианты решения проблемы
- понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха
- планировать профессиональную карьеру

### **Коммуникативные**

### **5 класс**

#### **Учащийся научится:**

- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и учащимися
- работать индивидуально и в группе
- приходить к общему решению в совместной работе

#### **Учащийся получит возможность научиться:**

- находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов
- формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать свою позицию

### **6 класс**

#### **Учащийся научится:**

- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и учащимися
- работать индивидуально и в группе, учитывать позицию других людей
- излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения
- осуществлять деловое сотрудничество и взаимопомощь (сначала под руководством учителя, затем самостоятельно)

#### **Учащийся получит возможность научиться:**

- находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов
- формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение
- признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою
- комментировать и оценивать достижения других учащихся
- представлять результаты выполненного проекта

### **7 класс**

#### **Учащийся научится:**

- осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей
- формулировать собственное мнение
- организовывать совместную работу в паре или группе
- осуществлять деловое сотрудничество и взаимопомощь (сначала под руководством учителя, затем самостоятельно)

**Учащийся получит возможность научиться:**

- владению устной и письменной речью, монологической речью
- согласованию и координации совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками
- сотрудничеству в поиске и сборе информации
- представлять результаты выполненного проекта

**8 класс**

**Учащийся научится:**

- участвовать в коллективном обсуждении творческих работ
- владеть способами позитивного взаимодействия с учащимися в группах
- умению с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации

**Учащийся получит возможность научиться:**

- управлять поведением других учащихся - контроль, коррекция, оценка действий
- аргументировано излагать учащимся свои предложения и пожелания, а также проявлять заинтересованное отношение к деятельности других учащихся и результатам их работы
- выслушивать мнения и идеи других учащихся, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы
- представлять результаты выполненного проекта

**Познавательные**

**5 класс**

**Учащийся научится:**

- отбирать нужные сведения, находить их в дополнительных источниках информации и поисковых системах
- вырабатывать собственное мнение на основе осмысления различного опыта, идей и представлений
- задавать вопросы, самостоятельно формулировать гипотезу
- отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности
- проектированию и созданию объектов, имеющих потребительную ценность
- объективно оценивать свой вклад в общую познавательную-трудовую деятельность в решении общих задач коллектива

**Учащийся получит возможность научиться:**

- развивать компетенции в области использования информационно-коммуникационных технологий
- применять и преобразовывать знаки, символы, схемы для решения учебных и познавательных задач
- диагностировать результаты познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям
- определять понятия, создавать обобщения, устанавливать причинно-следственные связи, делать выводы

**6 класс**

**Учащийся научится:**

- отбирать нужные сведения, находить их в дополнительных источниках информации и поисковых системах
- отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности

- проектированию и созданию объектов, имеющих потребительную ценность
- объективно оценивать свой вклад в общую познавательно-трудовую деятельность в решении общих задач коллектива
- осуществлять анализ объектов труда с выделением существенных и несущественных признаков

**Учащийся получит возможность научиться:**

- развивать компетенции в области использования информационно-коммуникационных технологий
- применять и преобразовывать знаки, символы, схемы для решения учебных и познавательных задач
- самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации
- диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям
- определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, делать выводы
- ориентироваться в потоке информации, которую учащийся получает в ходе обучения

**7 класс**

**Учащийся научится:**

- навыкам активного пользования различными источниками информации и поисковыми системами
- подбирать аргументы, формулировать выводов по обоснованию техникотехнологического и организационного решения
- отражению в устной или письменной форме результатов своей деятельности
- проектированию и созданию объектов, имеющих потребительную ценность
- объективно оценивать свой вклад в общую познавательно-трудовую деятельность в решении общих задач коллектива
- осуществлять анализ объектов труда с выделением существенных и несущественных признаков
- контролировать и оценивать процесс и итоги своей деятельности

**Учащийся получит возможность научиться:**

- развивать компетенции в области использования информационно-коммуникационных технологий
- применять и преобразовывать знаки, символы, схемы для решения учебных и познавательных задач
- самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации
- выстраивать логическое рассуждение, умозаключение
- инновационному подходу к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
- диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям
- определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, устанавливать причинно-следственные связи

**8 класс**

**Учащийся научится:**

- навыкам активного пользования различными источниками информации и поисковыми системами
- умению экологически мыслить
- подбирать аргументы, формулировать выводов по обоснованию техникотехнологического и организационного решения
- отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности
- проектированию и созданию объектов, имеющих потребительную ценность

- объективно оценивать свой вклад в общую познавательную-трудовую деятельность в решении общих задач коллектива
- выбирать наиболее результативные методы решения задач с учетом конкретных условий
- осуществлять анализ объектов труда с выделением существенных и несущественных признаков

**Учащийся получит возможность научиться:**

- развивать компетенции в области использования информационно-коммуникационных технологий
- применять и преобразовывать знаки, символы, схемы для решения учебных и познавательных задач
- выстраивать логическое рассуждение, умозаключение
- применять экологическое мышление в познавательной, социальной практике и профессиональной ориентации
- инновационному подходу к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
- диагностировать результаты познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям
- определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, устанавливать причинно-следственные связи
- контролировать и оценивать процесс и итоги своей деятельности
- формулировать проблемы и самостоятельно выбирать способы решения задач познавательного и творческого характера

***Предметные результаты***

**5 класс**

**Учащийся научится:**

- рационально использовать учебную и дополнительную технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда
- владению средствами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации
- планировать технологический процесс и процесс труда
- подбирать и применять инструменты, оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных технических условий
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены, трудовую и технологическую дисциплину
- оценивать свои способности и готовность к труду в предметной области «технология»
- практическому приготовлению блюд из овощей, яиц, приготовлению несложных бутербродов
- организовывать рациональное питание в домашних условиях
- исследовать свойства долевой и поперечной нити в ткани
- определять долевую и изнаночную сторону ткани
- распознавать виды тканей из волокон растительного происхождения
- выполнять отделку изделий вышивкой «стебельчатый шов»
- строить чертежи простых швейных изделий (фартук)
- подготавливать швейную машину к работе
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий
- проводить влажно-тепловую обработку

**Учащийся получит возможность научиться:**

- определению технологических свойств сырья, материалов и областей их применения
- подбирать и применять инструменты и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения
- оцениванию своих способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности
- экономии и бережливости в расходовании времени, материалов в процессе трудовой деятельности
- необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций во время работы с инструментами в области кулинарии и технологии изготовления швейного изделия
- основам физиологии питания
- способам нарезки овощей и фруктов
- безопасным приемам работы с кухонным оборудованием и оборудованием швейной мастерской
- исследованию свойств тканей из волокон растительного происхождения
- художественному оформлению швейных изделий
- выполнению несложного моделирования швейных изделий

**6 класс**

**Учащийся научится:**

- рационально использовать учебную и дополнительную технологическую информацию для проектирования и создания объектов труд.
- распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах
- владению средствами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации
- планировать технологический процесс и процесс труда
- подбирать материал, инструменты, оборудование с учетом характера объекта труда, технологического процесса и материально-энергетических ресурсов
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных технических условий
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены, трудовую и технологическую дисциплину
- вести расчет себестоимости объекта труда
- оценивать свои способности и готовность к труду в предметной области «технология»
- публичной презентации и защите проекта
- составлять рацион питания на основе физиологии питания
- практическому приготовлению несложных блюд из молока и молочных продуктов, рыбы, бобовых и макаронных изделий
- выполнять отделку изделий вышивкой «крест»
- распознавать виды тканей из волокон животного происхождения
- строить чертежи простых швейных изделий (юбка прямая, коническая, клиньевидная) по выбору
- подготавливать швейную машину к работе
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий
- проводить влажно-тепловую обработку

**Учащийся получит возможность научиться:**

- определению технологических свойств сырья, материалов и областей их применения

- подбирать и применять инструменты и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения
- распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах
- дизайнерскому проектированию объекта труда
- составлению технологической карты для выполнения технологической операции при изготовлении определенного узла или изготовления объекта труда в целом
- контролировать промежуточные и конечные результаты труда в соответствии с установленными техническими условиями
- документировать результаты проектной деятельности
- экономии и бережливости в расходовании времени, материалов в процессе трудовой деятельности, примерному экономическому обоснованию возможной прибыли при изготовлении объектов труда
- необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций во время работы с ручными инструментами и на швейной машине
- основам физиологии питания
- технологии приготовления блюд из птицы
- исследованию свойств тканей из волокон животного происхождения
- выполнению несложного моделирования швейных изделий
- художественному оформлению швейных изделий
- методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решению творческих задач, моделированию, конструированию и эстетическому оформлению изделий

## 7 класс

### **Учащийся научится:**

- владению средствами графического представления технической, технологической информации, отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов
- планировать технологический процесс и процесс труда
- подбирать материал, инструменты, оборудование с учетом характера объекта труда, технологического процесса и материально-энергетических ресурсов
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных технических условий
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены, трудовую и технологическую дисциплину
- оценивать свои способности и готовность к труду в предметной области «технология»
- сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности
- публичной презентации и защите проекта
- практическому приготовлению блюд из мяса и мясных полуфабрикатов
- практическому приготовлению блинов, оладий, блинчиков.
- способам заготовки продуктов впрок
- выполнять отделку изделий вышивкой «двусторонняя гладь»
- распознавать виды тканей из химических волокон
- строить чертежи простых швейных изделий с цельнокроеным рукавом
- подготавливать швейную машину к работе
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий
- проводить влажно-тепловую обработку

### **Учащийся получит возможность научиться:**

- определению технологических свойств сырья, материалов и областей их

- применения
- подбирать и применять инструменты и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения
  - необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций во время работы с ручными инструментами и на швейной машине
  - ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда
  - дизайнерскому проектированию объекта труда
  - применению элементов экономики при обосновании технологий изготовления объектов труда
  - составлению технологической карты для выполнения технологической операции при изготовлении определенного узла или изготовления объекта труда в целом
  - контролировать промежуточные и конечные результаты труда в соответствии с установленными техническими условиями
  - методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решению творческих задач, моделированию, конструированию и эстетическому оформлению изделий
  - исследованию свойств тканей из химических волокон
  - художественному оформлению швейных изделий
  - выполнению несложного моделирования швейных изделий

### **8 класс**

#### **Учащийся научится:**

- ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда
- владеть средствами графического представления технической, технологической информации, отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации
- дизайнерскому проектированию объекта труда
- планировать технологический процесс и процесс труда
- подбирать материал, инструменты, оборудование с учетом характера объекта труда, технологического процесса и материально-энергетических ресурсов
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных технических условий
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены, трудовую и технологическую дисциплину
- сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности
- публичной презентации и защите проекта
- практическому приготовлению блюд из птицы
- способам сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику
- распознавать нетканые материалы
- строить чертежи простых швейных изделий с нагрудной вытачкой и вытачкой в области линии талии
- выполнять самоанализ своих интересов, способностей и возможностей
- определять свои склонности к определенной сфере профессиональных интересов

#### **Учащийся получит возможность научиться:**

- определению технологических свойств сырья, материалов и областей их применения
- подбирать и применять инструменты и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения
- необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций во время работы с ручными инструментами и на швейной машине

- применению элементов экономики при обосновании технологий изготовления объектов труда
  - составлению технологической карты для выполнения технологической операции при изготовлении определенного узла или изготовления объекта труда в целом
  - контролировать промежуточные и конечные результаты труда в соответствии с установленными техническими условиями
  - методам учебно-исследовательской и проектной деятельности, решению творческих задач, моделированию, конструированию и эстетическому оформлению изделий
  - выбирать профиль профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения
  - осознанию роли техники и технологий для прогрессивного развития общества, формированию целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда
  - художественному оформлению швейных изделий
  - выполнению несложного моделирования швейных изделий
- диагностике склонностей и качеств личности

## **Содержание учебного предмета 5 класса (68 часов)**

### **Вводный урок.**

#### **Вводный инструктаж по технике безопасности в мастерских (2 часа)**

Содержание и задачи курса «Технология». Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека.

#### *Примерный перечень практических работ.*

1. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены.
2. Проведение сухой и влажной уборки.
3. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.
4. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств.
5. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### **Раздел «Творческая проектная деятельность» (2 часа)**

Что такое творческие проекты, проектная деятельность. Выявление целей проектной деятельности в 5 классе. Изучение целей, задач, которые нужно решать при работе над проектами. Изучение этапов выполнения творческого проекта.

##### Этапы выполнения проекта.

1. Поисковый этап:
  - обоснование возникшей проблемы и потребности;
  - выбор изделия, описание внешнего вида модели;
  - выбор материалов;
  - выбор оборудования, инструментов и приспособлений;
  - организация рабочего места.
2. Технологический этап:
  - составление технологической последовательности изготовления изделия;

- выполнение технологических операций;
  - соблюдение условий техники безопасности труда.
3. Заключительный (аналитический) этап:
- самооценка;
  - испытание изделия;
  - защита проекта.
- Выбор и обоснование проекта.

**Раздел «Оформление интерьера» (6 часов)**  
**Интерьер и планировка кухни – столовой (2 часа)**  
**Бытовые электроприборы на кухне (2 часа)**

**Творческий проект «Планировка кухни-столовой» (2 часа)**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.

Оборудование кухни и уход за ним. Бытовые электроприборы на кухне: холодильник, микроволновая печь (печь СВЧ), посудомоечная машина.

Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Новейшие 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. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

При изучении темы «Творческий проект «Планирование кухни-столовой»» учащиеся рассмотрят этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности, выполняют эскиз планировки и интерьера кухни. Подготовятся к защите проекта.

*Примерный перечень практических работ.*

1. Выполнение эскиза интерьера кухни (проект).
2. Выполнение эскиза способов планировки кухни (обозначение зон)
3. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.
4. Творческий проект «Планирование кухни-столовой»
5. Рефераты на тему «Бытовые электроприборы на кухне»

*Лабораторная работа*

1. Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне.

**Раздел «Кулинария» (14 часов)**

**Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание (2 часа)**

Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Кухонная посуда и уход за ней. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению.

Минеральные соли, макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.

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

Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов

в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах. Пищевая пирамида.

Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Качество воды. Способы ее очистки. Экономия воды.

*Примерный перечень практических работ.*

1. Проведение помещения кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой влажной уборки.

2. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и др. травм.

3. Составление меню, обеспечивающего суточную потребность организма в минеральных солях.

4. Определение качества воды.

#### ***Технология приготовления бутербродов, горячих напитков (2 часа)***

**Бутерброды.** 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».

Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилок и шпажек в бутербродах канапе.

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

**Горячие напитки.** Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав.

Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Технология приготовления какао напитка. Ценность какао бобов для организма человека.

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

*Практические работы.*

1. Нарезать хлеб для бутербродов.

2. Приготовить бутерброды и горячие напитки для чайного стола.

*Примерный перечень блюд.*

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

2. Бутерброд со сливочным маслом и плавленым сыром.

3. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

4. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).

5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.

7. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

8. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.

9. Сэндвичи из филе сельди с растертыми в масле вареными яичными желтками.

10. Бутерброд канапе с сыром.

11. Бутерброд канапе с копченой колбасой.

#### ***Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)***

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных

рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Краткая характеристика блюд из каш: запеканок, крупеников, котлет, биточков 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 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.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

*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. Фасоль в томате.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

### ***Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (2 часа)***

#### ***Тепловая кулинарная обработка овощей (2 часа)***

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.

Овощи в питании. Товароведение овощей. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые. Грибы. 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 и способы кулинарного использования. Влияние состояния окружающей среды на качество овощей.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь, свекла), и листьями зелени, изготовление цветов и других украшений из овощей.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки (в воде, на пару, при повышенной и пониженной температуре). Варка в различных жидкостях (воде, молоке, растительных соках и др.). Способ бесконтактной варки в водяной и паровой бане. Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

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

*Примерный перечень практических работ.*

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикатора.
3. Нарезка овощей для салата.
5. Приготовление салата из свежих овощей.

6. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
7. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

*Примерный перечень блюд.*

1. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
2. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
3. Винегрет зимний постный.
4. Картофель отварной с маслом и зеленью.
5. Тыква отварная.
6. Кукуруза в початках отварная.

#### ***Технология приготовления блюд из яиц (2 часа)***

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. 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 готовых блюд. Сервировка стола к завтраку.

Способы крашения яиц к Пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

*Практическая работа.* Приготовление двух блюд из яиц.

*Примерный перечень блюд.*

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Омлет с зеленым луком, с сыром, с картофелем, с колбасными изделиями, со шпинатом и др.

#### ***Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)***

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

*Примерный перечень практических работ.*

1. Сервировка стола к завтраку (проект).
2. Сервировка праздничного стола «Дню рождения»
3. Сервировка стола на две персоны.
4. Сервировка стола на одну персону.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 часов)**

#### ***Производство текстильных материалов (2 часа)***

#### ***Текстильные материалы и их свойства (2 часа)***

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т. д.

Получение ткани. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Краткие сведения о прядильных машинах. Стадии обработки суровой ткани. Основная и уточная нити в ткани, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические

(прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадка), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

*Примерный перечень лабораторно-практических работ.*

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани.
3. Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

#### ***Швейные ручные работы (2 часа)***

Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Технология выполнения ручных работ. Виды ручных стежков и строчек. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, выметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков.

*Примерный перечень практических работ.*

1. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов.
2. Изготовление образцов из ткани со строчками, выполненными прямыми стежками.

#### ***Элементы машиноведения (6 часов)***

История создания швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая швейная машина. Приемы безопасной работы на швейной машине.

Технические характеристики. Назначение основных узлов универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Упражнения на швейной машине без ниток. 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.

*Примерный перечень практических работ.*

1. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.
4. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка.
5. Расчет передаточного числа механизма моталки.

#### ***Конструирование швейных изделий (6 часов)***

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей.

Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим меркам на миллиметровой бумаге.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

*Примерный перечень практических работ.*

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выполнение эскизных зарисовок фартуков из национальных костюмов.
4. Моделирование фартука выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки фартука к раскрою.

### ***Технология изготовления швейных изделий (10 часов)***

#### ***Творческий проект «Наряд для завтрака» (2 часа)***

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва.

Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия. Способы распускания швов.

Обработка накладных карманов и бретелей.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.

Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом ее свойств. Правила обработки накладных карманов. Сборка изделия (скалывание, сметывание, стачивание).

Определение месторасположения карманов. Накалывание, наметывание и настрочивание карманов на нижнюю часть фартука.

Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

*Примерный перечень практических работ.*

1. Отработка техники выполнения соединительных и краевых швов на лоскутах ткани.
2. Изготовление образцов поузловой обработки фартука (карманов, бретелей).
3. Экономная раскладка выкройки фартука и шапочки на ткани и раскрой.
4. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
5. Обработка деталей кроя.
6. Обработка карманов и бретелей.
7. Соединение деталей кроя стачными и настрочными швами.
8. Выполнение отделочных работ (вышивкой, тесьмой или аппликацией).
9. Влажно-тепловая обработка изделия.
10. Определение качества готового изделия.

*Примерный перечень изделий.*

Фартук, нагрудник детский с вышивкой или аппликацией, салфетка, косынка, мешочки для хранения пищевых продуктов.

## **Раздел «Художественные ремесла» (16 часов)**

### ***Декоративно-прикладное искусство (2 часа)***

#### ***Орнамент. Символика в орнаменте (2 часа)***

#### ***Технология изготовления лоскутного изделия (4 часа)***

#### ***Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни - столовой»(2 часа)***

Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Использование при изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно распространенных материалов: ткани, нитки, дерево, кость и др.

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

Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).

Технология изготовления прихватки из лоскутков. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

#### ***Примерный перечень практических работ.***

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).
2. Изготовление декоративной салфетки в технике лоскутной пластики размером 24х24 см.
3. Изготовление подставки под горячую посуду различными способами.
4. Изготовление прихватки.
5. Изготовление декоративной грелки на чайник.
6. Изготовление сумки для ванной.
7. Изготовление фартука в технике лоскутной пластики.

#### ***Технология вышивания (4 часа )***

Традиции края в вышивке, вязании, плетении, ковроткачестве, росписи по дереву и тканям, резьбе по дереву и кости и др. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края, области, села.

Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.

Рабочее место. Инструменты, материалы и приспособления.

Правила работы с ножницами, иглами, булавками.

Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки.

Разметка размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.

Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иглолку, заправки изделия в пальцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе.

Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного, петельного, шнурок, вперед иглолку, за иглолку, петля вприкреп, узелки).

Рабочее место вышивальщицы. Правильная посадка и постановка рук во время работы.

#### ***Примерный перечень практических работ.***

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

2. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
3. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям.
4. Определение общих изобразительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов.
5. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
6. Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.
7. Перевод рисунка на ткань.
8. Отделка вышивкой уголка салфетки или носового платка.
9. Окончательная отделка изделия, правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

### ***Творческие, проектные работы(2 часа)***

#### Примерные темы

1. Кулинария:
  - праздничный стол из салатов,
  - этот удивительный бутерброд,
  - сервировка стола
  - день рождения подруги
2. Художественные ремесла:
  - вышивка – древнее рукоделие,
  - обрезки ткани для пользы дела,
  - прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
  - тайны бабушкиного сундука,
  - веселые лоскутки,
  - отделка швейного изделия вышивкой,
  - панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)
3. Создание изделий из текстильных материалов:
  - Фартук своими руками;
  - Кухонный набор для праздника;
  - Чехол для стульев;
  - Топ на лето.
4. Электробытовые приборы – наши помощники.

### **6 класса (68 часов)**

#### **Вводный урок. Правила ТБ в кабинете технология (2 часа)**

Содержание и задачи курса «Технология» в 6 классе. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека.

#### *Примерный перечень практических работ.*

6. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены.
7. Проведение сухой и влажной уборки.
8. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.
9. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств
10. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### **Раздел «Интерьер жилого дома» (8 часов)**

**Планировка жилого дома (2 часа)**  
**Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений (2 часа)**

**Технология выращивания комнатных растений (2 часа)**  
**Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» (2 часа)**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.

Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Комната девочки – подростка, зонирование детской комнаты. Композиция в интерьере. Декоративное оформление интерьера.

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, на полках, на полу, в подвесных кашпо, на переносных подставках, на декоративных решетках и т. п. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Комнатные плодовые вечнозеленые растения (лимон, апельсин, мандарин, гранат). Огород на подоконнике (помидоры, огурцы, лук, салат, травы для приправ). 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.

*Примерный перечень практических работ.*

1. Перевалка (пересадка) комнатных растений.
2. Составление композиции из комнатных растений.
3. Определение гармоничного сочетания элементов стиля интерьера.
4. Интерьер гостиной. (Проект).
5. Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»

**Раздел «Кулинария» (16 часов).**

**Рыба и морепродукты. Технология первичной обработки рыбы (2 часа)**

Саморегуляция экологических систем. Влияние промышленного и сельскохозяйственного производства на состояние водоемов. Способы очистки сточных вод (механические, химические, биологические). Влияние экологического состояния водоема на количество и качество рыбы.

Товароведение рыбы и продуктов моря. 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 полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках.

Методы определения качества рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам и др.).

**Первичная обработка рыбы.** Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов.

Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее 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).

Ознакомление с составом и соотношением составных частей рыбной котлетной массы и их назначением. Приготовление рыбной котлетной массы с помощью мясорубки.

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

Сбор, обработка, хранение и использование пищевых рыбных отходов.

### ***Технология приготовления блюд из рыбы (2 часа)***

#### ***Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них (2 часа)***

Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами.

Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жаренья: обжаривание, поджаривание, пассерование, жаренье во фритюре, жаренье в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жаренья. Оборудование, посуда, инвентарь для жаренья.

Способы жаренья рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жаренья. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Блюда из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки. Знакомство с приемами выбивания котлетной массы, формования из нее полуфабрикатов и их панирования.

Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, мидий белковой пасты «океан» и др.

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

*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.

### ***Технология первичной и тепловой обработки мяса (2 часа)***

**Первичная обработка мяса.** Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Процессы, происходящие в свежем мясе и при оттаивании мяса. Способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса и приготовлении мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Знакомство с составом котлетной массы, соотношением составных частей и их назначением. Приготовление котлетной массы с помощью мясорубки. Отработка приемов выбивания, дозировки, формования полуфабрикатов из котлетной массы и их планирование.

**Тепловая обработка мяса.** Приготовление блюд из вареного и жареного мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности блюда.

### ***Технология приготовления блюда из мяса (2 часа)***

### ***Технология приготовления блюд из птицы(2 часа)***

Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых для жаренья и варки (ростбиф, мясо отварное, мясо шпигованное и др.), порционных для жаренья и тушения (бифштекс, лангет, антрекот и др.), мелкокусковых для жаренья и тушения (гуляш, бефстроганов и др.).

Посуда и инвентарь, для приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Понятие о простых и сложных гарнирах. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*Практические работы.*

Приготовление мясного блюда (по выбору).

*Примерный перечень блюд.*

1. Разварная говядина с картофельным пюре.
2. Говядина вареная поджаренная.
3. Бефстроганов.
4. Бифштекс натуральный с картофелем.
5. Мясо, жаренное в сметане с луком.
6. Говядина жареная (антрекот) с гарниром.
7. Котлеты отбивные и натуральные.
8. Свинина жареная.
9. Баранья грудинка, жаренная в сухарях.
10. Шницель рубленый.
11. Котлеты рубленые с рисом.
12. Приготовление борща.

### ***Сервировка стола к обеду. Элементы этикета (2 часа)***

### ***Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» (2 часа)***

Составление меню на обед из двух-трех блюд. Расчет количества продуктов, времени приготовления блюд. Особенности сервировки стола к обеду. Набор столовых приборов и посуды для обеда. Правила подачи первых и вторых блюд. Освещение и музыкальное оформление обеда. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила приема гостей. Приглашения и поздравительные открытки. Как дарить и принимать цветы и подарки. Этика и такт во взаимоотношениях в семье. Семейный уют.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 часов)**

### ***Текстильные материалы из химических волокон и их свойства (2 часа)***

Технология производства химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них. Ткани из искусственных волокон. Ткани из синтетических волокон. Свойства тканей из искусственных и синтетических волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость),. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный атлас). Зависимость свойств тканей от вида переплетения.

Уход за бельем, ремонт белья. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон.

*Примерный перечень лабораторно-практических работ:*

1. Определение свойства тканей и изучение их свойств.
2. Определение вида раппорта в сложных переплетениях.

### ***Элементы машиноведения (4 часа)***

Механизмы преобразования движения. Принцип их действия и обозначения на кинематических схемах.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длины стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

*Примерный перечень практических работ.*

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Устранение дефектов машинной строчки.
4. Уход за швейной машиной.

### ***Конструирование и моделирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом (4 часов)***

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям.

Чтение чертежа ночной сорочки. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Формулы, необходимые для расчета конструкции ночной сорочки.

Последовательность построения чертежа основы ночной сорочки в тетради в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Модели женского платья. Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование платья путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия. Выбор ткани и отделки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

*Примерный перечень практических работ:*

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Расчет конструкции ночной сорочки по формулам.
3. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
4. Эскизная разработка модели швейного изделия на основе чертежа ночной сорочки.
5. Моделирование изделия выбранного фасона.
6. Подготовка выкройки к раскрою.

### ***Ручные швейные работы. Технология дублирования деталей (2 часа)***

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными принадлежностями: иголки, булавка, ножницы. Перенос линий выкройки на детали кроя. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек: прямые копировальные стежки. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ: приметывание, выметывание, сметывание. Технология соединения стежками временного назначения деталей проектного изделия.

Понятие термина дублирования в пошиве одежды. Виды прокладочных материалов по составу. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы с эл. утюгом. Необходимые материалы для пр. работы.

*Примерный перечень практических работ:*

1. Изготовление образцов ручных швов.
2. Дублирование деталей клеевой прокладкой.
3. Соединение деталей проектного изделия, подготовка к примерке.

### ***Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (14 часов)***

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Применение лапки-запошивателя при выполнении швов вподгибку и запошивочного.

Правила выполнения технологических операций: обработки проймы и горловины подкройной обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, обработки плечевых срезов тесьмой, притачивания кулиски.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом.

Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Требования к качеству готового изделия.

*Примерный перечень практических работ:*

1. Обработка техники выполнения стачных и окантовочных швов на лоскутках ткани.
2. Выполнение краевого и запошивочного швов с применением лапки-запошивателя.
3. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления платья на основе чертежа ночной сорочки.
4. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком и раскрой.
5. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
6. Обработка деталей кроя.
7. Скалывание и сметывание деталей кроя.
8. Проведение примерки, исправление дефектов.
9. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
10. Определение качества готового изделия.

*Примерный перечень изделий.* Платье, ночная сорочка, блузка, ветровка, топик, детская распашонка.

### **Раздел «Художественные ремесла» (14 часов)**

#### ***Материалы и инструменты для вязания. Вязание крючком (6 часов)***

##### ***Вязание спицами узоров (6 часов)***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком и спицами в современной моде.

Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе (стирка, перемотка, отбеливание, крашение, распускание старого изделия). Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы работы, правильное положение рук. Шерстяные, шелковые, синтетические, хлопчатобумажные нитки.

Выбор инструментов в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком и спицами. Лицевые и изнаночные петли, накиды.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

*Примерный перечень практических работ:*

1. Вязание столбика без накида различными способами.
2. Изготовление образцов рельефных узоров.

3. Выполнение плотного вязания по кругу.

4. Вязание пояса (проект).

### ***Творческие проектные работы. Защита творческого проекта (2 часа)***

#### ***Примерные темы:***

1. Кулинария:

- праздничный стол из рыбных блюд;
- сервировка обеденного стола на природе;

2. Создание изделий из текстильных материалов:

- наряд для семейного обеда;
- туника с цельнокроеным рукавом;
- платье футляр.

3. Интерьер жилого дома

- растение в интерьере жилого дома
- интерьер и планировка комнаты - подростка

4. Рукоделие.

- вяжем аксессуары крючком или спицами;
- панно для украшения гостиной (ткань, бисер, вязаные узоры и т.п.);
- тайны бабушкиного сундука, вязание воротничков и манжет;
- отделка швейного изделия вышивкой.

### **7 класса (68 часов)**

#### ***Вводное занятие. Правила техники безопасности в кабинете технология(2 часа)***

Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены; подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения. Сформировать навыки соблюдения ТБ.

Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т. п., их влияние на качество пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и др.). Производство экологически чистых продуктов.

#### **Раздел «Интерьер жилого дома» (6 часов)**

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.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых и производственных помещений. Повседневная и генеральная уборка помещений. Влажная и сухая уборка. Применение бытовой техники (пылесос, полотер и др.) в уборке помещений. Мойка окон, раковин, умывальников и т. п. Моющие и чистящие препараты, инструменты и приспособления. Подготовка жилья к зиме, утепление окон и дверей.

#### ***Практическая работа.***

1. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты на выбор учащимися.
2. Выполнение эскиза размещения освещения в интерьере жилой комнаты.

#### **Раздел «Кулинария» (14 часов)**

#### ***Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)***

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 в таблетках 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. Процесс созревания кефира. Использование готового кефира в качестве закваски в домашних условиях.

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 и кефира, технология их приготовления.

*Практические работы.*

1. Органолептическая оценка качества простокваши.
2. Приготовление одного блюда из творога (по выбору).
3. Приготовление блюда на кефире (по выбору).

*Примерный перечень блюд.*

1. Сырники со сметаной.
2. Пудинг творожный со шпинатом, с цукатами, с орехами.
3. Запеканка творожная.
4. Макароны, запеченные с творогом.
5. Приготовление манника на кефире.

#### ***Изделия из жидкого теста. Технология приготовления блинчиков (2 часа)***

Ознакомление обучающихся с понятием «тесто». Изделия из жидкого теста (блины, оладьи, блинчики, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Первичная 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.

*Практические работы.* Приготовление блюда из жидкого теста (на выбор).

*Примерный перечень блюд.*

1. Блины фаршированные.
2. Блинчики припеком.
3. Блинчики скороспелые.
4. Оладьи с яблоками.
5. Блинный торт.

#### ***Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста (2 часа)***

Состав пресного слоеного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки теста. Технология приготовления блюд из пресного теста (язычки, бантики, круасаны, треугольники, и др.). Основные условия для охлаждения теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного слоеного теста путем внесения в него различных добавок. Все о начинках изделий из слоеного теста.

Правила выпекания и определения готовности изделий. Оформление готовых блюд и

подача их к столу.

*Практические работы.* Приготовление блюда из пресного слоеного теста (на выбор).

*Примерный перечень блюд.*

1. Пирожное «Наполеон».
2. слоеные языки.
3. Яблочки в мешочке.
4. Круасаны.

#### ***Технология приготовления изделий из песочного теста (2 часа)***

Состав песочного теста и способы его приготовления. Технология приготовления блюд из песочного теста (торты, пирожные, печенье и др.). Способы формования печенья, тортов из песочного теста. Изменения вкусовых качеств кулинарных изделий из песочного теста путем внесения в него различных добавок (какао, корица, цукаты, масло или фруктового сока и др.).

Правила выпечки песочного торта, пирожных, печенья и др. изделие пресного теста. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Практические работы.* Приготовление блюда из песочного теста (на выбор).

*Примерный перечень блюд.*

1. Торт «Муравейник»
2. Печенье «Курабье»
3. Пирожное «Медовое»

#### ***Технология приготовления сладостей, десертов и напитков (2 часа)***

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 (жидкий, средний, густой). Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод. Сладости: цукаты, сладкая колбаска, безе, апельсиновые чашечки с мороженым и мн. др.

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.).

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Практические работы.* Приготовление двух сладких блюд: напитки и сладкое блюдо.

*Примерный перечень блюд:*

1. Компот из свежих ягод, яблок, груш, апельсинов, чернослива, дыни, крыжовника.
2. Компот из сушеных фруктов.
3. Кисель клюквенный, молочный, овсяный, из ревеня, из малины, красной и черной смородины, молочный из маисовой муки и др.
4. Мусс шоколадный.
5. Приготовление яблочного мусса.
6. молочный коктейль с фруктами.

*Примерный перечень блюд.*

1. сладкая колбаска с орехами.
2. конфеты шоколадные «Трюфели».
3. безе (меренги).

#### ***Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 часа)***

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.

Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

### *Практические работы.*

1. Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.
2. Сервировка стола к Новому году.
3. Сервировка стола «Мой день рождения»

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 часов)**

### ***Текстильные материалы из волокон животного происхождения (2 часа)***

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух). Способы их получения. 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. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Дефекты ткани.

Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Краткие сведения об ассортименте тканей.

#### *Примерный перечень лабораторно-практических работ.*

1. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей.
3. Определение лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетений.

### ***Элементы машиноведения (4 часа)***

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Допуски и посадки. Влияние допусков на качество и долговечность 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. Приемы закрепления строчки обратным ходом машины.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Обработка петель и обметывание срезов деталей в стачном шве и в шве вподгибку с открытым срезом зигзагообразной строчкой.

#### *Примерный перечень практических работ.*

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Закрепление строчки обратным ходом машины.
3. Выполнение зигзагообразной строчки.
4. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
5. Изготовление образцов машинных швов.

### ***Конструирование и моделирование поясной одежды (8 часов)***

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.

Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические). Чтение чертежей прямой, конических и клиньевых юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы прямой юбки. Расчетные формулы. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради с печатной основой и в натуральную величину.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Способы моделирования прямых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.). Выбор модели

юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

*Примерный перечень практических работ.*

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Расчет конструкции юбки по формулам.
3. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
4. Зарисовка эскизов различных моделей прямых юбок. Выбор модели юбки.
5. Моделирование юбки выбранного фасона.
6. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

#### ***Технологии обработки прямой и конической юбки (18 часов)***

Назначение соединительных швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработки пояса юбки корсажной тесьмой, обработки застежки на крючки и петли, тесьмой «молния», обработки низа юбки ручным и машинным способом, разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине, обметывания швов, застрачивание резинки.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке (скалывание и сметывание).

Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.

Стачивание юбки. Обработка нижнего среза юбки швом вподгибку с открытым срезом. Обработка верхнего среза юбки подкройной обтачкой.

Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка юбки (внутрипроцессная и окончательная). Контроль качества готового изделия.

*Примерный перечень практических работ.*

1. Отработка техники выполнения соединительных швов на лоскутах ткани.
2. Изготовление образцов поузловой обработки для изготовления юбки.
3. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
4. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
5. Обработка деталей кроя.
6. Скалывание и сметывание деталей кроя.
7. Проведение примерки, исправление дефектов.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
9. Определение качества готового изделия.

*Примерный перечень изделий.* Юбка прямая, коническая, клиньевая (по выбору).

#### **Раздел «Художественные ремесла» (16 часов)**

***Ручная роспись тканей (4 часа). Вышивка (8 часов). Вышивка лентами (2 часа)***

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Вышитые и плетеные пояса, одежда, сумки, кошельки, чехольчики для ключей или очков, салфетки, рушники и др.

Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете и т. д.

Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета. Хроматические и ахроматические цвета в батике.

Способы увеличения и уменьшения рисунка. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные,

косые, крестообразные).

Технология выполнения счетных швов (крест, набор, счетная гладь, гобеленовый хардангер и др.). Свободная вышивка по рисованному контуру узора (гладьевые швы, контурные и простейшие швы). Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами: прямой стежок, прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок, ленточный стежок-бант, шов «шнурок», шов «сетка» и т.д.

*Примерный перечень практических работ.*

1. Изготовление панно узелкового батика.
2. Изготовление панно холодного батика.
3. Изготовление образцов вышивки швом крест.
4. Изготовление образцов вышивки гладью.
5. Изготовление образцов вышивки лентами.
6. Отделка швейного изделия вышивкой.
7. Отделка швейного изделия атласными лентами.

## **8 класса (34 часа)**

### **Раздел «Семейная экономика» (4 часа)**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров и услуг.

*Практические работы.*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 часов)**

Современное направление моды в поясной одежде. Последовательность перевода выкройки из журнала мод, увеличение выкройки в натуральную величину из уменьшенного размера. Конструирование базовой сетки шорт и брюк. Способы моделирования поясного изделия. Последовательность рационального раскроя изделия, правила ТБ при работе с режущими и колющими инструментами. Швейные ручные работы. Подготовка деталей кроя к обработке. Проведение первой примерки. Выявление и устранение дефектов. Технология изготовления поясной одежды (брюки, шорты, бермуды). Правила соблюдения ВТО изделия. Критерии оценки качества изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

1. Перевод выкройки поясного изделия из журнала мод.
2. Конструирование поясного изделия (шорт, брюк).

3. Моделирование поясного изделия.
4. Рациональный раскрой изделия.
5. Сметывание деталей поясного изделия (шорт).
6. Примерка и устранение дефектов поясного изделия
7. Технология соединения деталей кроя швейного изделия (шорт, брюк)
8. ВТО изделия. Контроль и оценка качества изделия

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)**

#### ***Экология жилища (2 часа)***

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### ***Водоснабжение и канализация в доме (2 часа)***

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

### **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 часа)**

#### ***Сферы производства и разделение труда (2 часа)***

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда.

Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с деятельностью производственного швейного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

#### ***Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 часа)***

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми

профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий.

Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)**

#### ***Творческий проект (7 часов)***

##### ***Защита творческого проекта (1 час)***

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы.*

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

### **Тематическое планирование 5-7 (68 часов), 8 класс (34 часа)**

<b>Класс</b>	<b>Раздел</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>
5	<b>1.Вводный урок</b>	1.Вводный урок. 2.Вводный инструктаж по технике безопасности в мастерских.	<b>2</b> 1 1
5	<b>2.Творческая проектная деятельность</b>	1.Творческая проектная деятельность	<b>2</b> 2
5	<b>3.Оформление интерьера</b>	1.Интерьер и планировка кухни – столовой 2. Бытовые электроприборы на кухне 3.Творческий проект «Планировка кухни-столовой»	<b>6</b> 2 2 2
5	<b>4.Кулинария</b>	1.Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание 2.Технология приготовления бутербродов, горячих напитков 3. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 4. Технология приготовление блюд из сырых овощей и фруктов 5. Тепловая кулинарная обработка овощей 6. Технология приготовления блюда из яиц 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 8. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	<b>14</b> 2 2 2 2 1 1 2
5	<b>5. Создание изделий из текстильных материалов</b>	1. Производство текстильных материалов 2. Текстильные материалы и их свойства 3. Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия (фартука)	<b>28</b> 2 2 2

		4. Построение чертежа швейного изделия (фартука). Изготовление лекал 5. Раскрой швейного изделия 6. Швейные ручные работы 7. Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе 8 Основные операции при машинной обработке изделия 9. Машинные швы. Влажно – тепловая обработка ткани 10.Технология изготовления швейных изделий. 11.Творческий проект «Наряд для завтрака» 12.Обработка накладного кармана 13. Обработка нижнего и боковых срезов фартука 14.Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Подготовка защиты проекта 15. Защита проекта «Наряд для завтрака»	2 2 2 2 2 1 1 2 2 2 2
5	<b>6.Художественные ремесла</b>	1. Декоративно – прикладное искусство 2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства 3.Орнамент. Символика в орнаменте 4. Цветовые сочетания в орнаменте 5. Лоскутное шитье. Технология изготовления лоскутного изделия 6. Промежуточная аттестация 7. Технология вышивания. Инструменты, материалы и приспособления 8. Технологическая последовательность вышивания 9. Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	<b>16</b> 1 1 1 1 4 2 2 2 2
6	<b>1.Вводный урок</b>	1.Вводный урок. Правила ТБ в кабинете технология	<b>2</b> 2
6	<b>2.Интерьер жилого дома</b>	1. Планировка и интерьер жилого дома 2. Комнатные растения в интерьере квартиры 3. Разновидности комнатных растений 4. Технология выращивания комнатных растений 5. Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	<b>8</b> 2 1 1 2 2
	<b>3. Кулинария</b>	1. Рыба и морепродукты 2. Технология первичной обработки рыбы 3. Технология приготовления блюд из рыбы 4. Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них 5. Технология первичной и тепловой обработки мяса 6. Технология приготовления блюд из мяса 7. Технология приготовления блюд из птицы 8. Технология приготовления первых блюд. 9. Сервировка стола к обеду. Элементы этикета 10. Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	<b>16</b> 1 1 2 2 2 2 2 1 1 2
6	<b>4. Создание изделий</b>		<b>28</b>

	<b>из текстильных материалов</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства 2</li> <li>2. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом 2</li> <li>3. Моделирование плечевой одежды 2</li> <li>4. Раскрой плечевой одежды 2</li> <li>5. Технология дублирования деталей. Ручные швейные работы 1</li> <li>6. Дефекты машинной строчки. 1</li> <li>7. Приспособления к швейной машине 1</li> <li>8. Виды машинных операций 1</li> <li>9. Технология обработки мелких деталей 1</li> <li>10. Подготовка и проведение примерки изделия. Исправление дефектов 2</li> <li>11. Технология изготовления плечевого изделия. 2</li> <li>13. Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов 2</li> <li>14. Технология обработки срезов подкройной обтачкой 2</li> <li>15. Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой 2</li> <li>16. Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой 1</li> <li>17. Окончательная отделка изделия. ВТО 1</li> <li>18. Творческий проект «Наряд для семейного обеда» 2</li> </ol>	
<b>6</b>	<b>5.Художественные ремесла</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Материалы и инструменты для вязания 1</li> <li>2. Основные виды петель при вязании крючком 1</li> <li>3. Вязание полотна крючком. Вязание по кругу крючком 2</li> <li>4. Промежуточная аттестация 2</li> <li>5. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель 2</li> <li>6. Вязание цветных узоров 2</li> <li>7. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» 2</li> <li>8. Творческие, проектные работы. Защита творческого проекта 2</li> </ol>	<b>14</b>
<b>7</b>	<b>1.Вводный урок</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Вводное занятие. Правила техники безопасности в кабинете технология 2</li> </ol>	<b>2</b>
<b>7</b>	<b>2.Интерьер жилого дома</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Освещение жилого помещения. 1</li> <li>2. Предметы искусства и коллекции в интерьере 1</li> <li>3. Гигиена жилища 1</li> <li>4. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении 1</li> <li>5. Творческий проект «Интерьер жилого дома» 2</li> </ol>	<b>6</b>
<b>7</b>	<b>3. Кулинария</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2</li> <li>2. Виды теста и выпечка 1</li> <li>3. Изделия из жидкого теста 1</li> <li>4. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста 2</li> <li>5. Технология приготовления изделий из песочного теста 2</li> </ol>	<b>14</b>

		6. Технология приготовления сладостей, десертов и напитков 7. Сервировка сладкого стола. 8. Праздничный этикет 9. Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	2 1 1 2
7	<b>4. Создание изделий из текстильных материалов</b>	1. Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства 2. Конструирование поясной одежды 3. Снятие мерок 4. Построение чертежа прямой юбки и пояса 5. Моделирование поясной одежды 6. Подготовка выкройки к раскрою 7. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета 8. Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса 9. Технология ручных работ. Технология обработки складок 10. Технология машинных работ. Технология обработки застежки – молнии, шлицы 11. Подготовка и проведение примерки поясного изделия 12. Технология обработки вытачки, среднего шва юбки 13. Технология обработки боковых срезов 14. Технология обработки притачного пояса 15. Технология обработки верхнего среза юбки 16. Технология обработки нижнего среза изделия 17. Окончательная отделка изделия 18. Творческий проект «Праздничный наряд»	<b>30</b> 2 1 1 2 1 1 2 2 2 2 2 2 1 1 1 1 2
7	<b>5.Художественные ремесла</b>	1. Ручная роспись тканей. Подготовка ткани к росписи 2. Техника холодного и узелкового батика 3. Ручные стежки и швы. Вышивание счетными швами 4. Промежуточная аттестация 5. Вышивание по свободному контуру. 6. Атласная и штриховая гладь 7. Французские швы «узелок» и «рококо» 8. Вышивание лентами 9. Творческий проект «Подарок своими руками»	<b>16</b> 2 2 2 2 1 1 2 2 2
8	<b>1.Вводный урок</b>	1.Вводный урок. Правила ТБ в кабинете технология.	<b>1</b> 1
8	<b>2. Творческая проектная деятельность</b>	1. Проектирование как сфера профессиональной деятельности	<b>1</b> 1
8	<b>3.Семейная экономика</b>	1. Семья как экономическая ячейка общества 2. Предпринимательство в семье. Потребности семьи 3. Информация о товарах. Торговые символы,	<b>4</b> 1 1 1

		этикетки и штрихкод 4. Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета	1
<b>8</b>	<b>4.Создание изделий из текстильных материалов</b>	1. Технология перевода выкройки из журнала мод. Снятие мерок 2. Конструирование поясного изделия (шорты, брюки) 3. Моделирование поясного изделия 4. Подготовка выкройки к раскрою 5. Рациональный раскрой изделия 6. Швейные ручные работы. Подготовка деталей кроя к обработке 7. Проведение первой примерки. Выявление дефектов 8. Технология изготовления поясной одежды (брюки, шорты, бермуды) 9. ВТО изделия. Контроль и оценка качества изделия	<b>12</b> 1 1 1 1 1 1 1 4 1
<b>8</b>	<b>5.Технологии домашнего хозяйства</b>	1. Экология жилища 2. Водоснабжение и канализация в доме	<b>4</b> 2 2
<b>8</b>	<b>6.Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	1. Сферы производства и разделение труда 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	<b>4</b> 2 2
<b>8</b>	<b>7.Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	1. Творческий проект 2. Промежуточная аттестация 3. Защита творческого проекта	<b>8</b> 6 1 1

