

## **Аннотация к рабочей программе по трудовому обучению для обучающихся 8-11 классов ( I вид, I вариант).**

Рабочая программа по по трудовому обучению для обучающихся 8-11 классов ( I вид, I вариант) составлена на основе программы по учебному предмету «Технология» для 5-8(9) классов общеобразовательных организаций, авторы: Н.В. Сеница, П. С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2015.

В соответствии с учебным планом ГКОУ школы-интерната г. Тихорецка, изучение астрономии складывается следующим образом:

8 класс - 2 ч

9 класс - 2 ч

10 класс -2ч

11 класс- 2ч

### **Цели и задачи курса:**

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

### **Общая характеристика курса:**

- культура, эргономика и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- творческая, проектно-исследовательская деятельность;

- технологическая культура производства;

- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

- распространённые технологии современного производства.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ  
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ  
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ Г. ТИХОРЕЦКА**

Утверждено  
решением педсовета  
протокол №1  
от 31.08.2021 года  
председатель педсовета  
\_\_\_\_\_ С.В.Тесленко

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По предмету «Трудовое обучение»

(указать предмет, курс, модуль)

Уровень образования (класс) 8 -11кл (I вид, I вариант )

(начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием классов)

Количество часов 8 кл- 68ч, 9 кл- 68ч, 10 кл- 68ч,11 кл- 68 ч

Учитель Куксова Маргарита Алексеевна

Программа разработана на основе программы по учебному предмету «Технология» для 5-8(9) классов общеобразовательных организаций, авторы: Н.В. Сеница, П. С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2015.

## **1. Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Трудовое обучение» для 8-11 классов ( I вид, I вариант) разработана на основе программы по учебному предмету «Технология» для 5-8(9) классов общеобразовательных организаций, авторы: Н.В. Сеница, П. С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2015.

Материал курса «Трудовое обучение» ведётся с учётом коррекционной направленности преподавания предмета и элементами адаптации данного материала для обучающихся с нарушениями слуха. В связи с повышенной востребованностью и актуальностью развития умений и навыков работы на приусадебном участке в рабочую программу был введен раздел «Цветоводство и декоративное садоводство». Материал данного раздела преподается в первой и четвертой четвертях, что связано с климатическими и погодными условиями региона.

Данная программа соответствует материально-техническому обеспечению школы и имеет завершённый характер.

### **Цели изучения предмета «Трудовое обучение»:**

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

### **1. Общая характеристика учебного предмета**

Обучение школьников трудовому обучению строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено основное направление трудового обучения: «Технология», в рамках которой изучается учебный предмет.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

## 2. Место учебного предмета в учебном плане

Распределение учебных часов по классам

Количество часов в неделю по классам			
8 класс	9 класс	10 класс	11 класс
2	2	2	2

## 3. Содержание учебного предмета

### 8 класс (68 часов)

#### Раздел I. Технология домашнего хозяйства (4 ч)

##### Тема 1. Интерьер кухни, столовой

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

## **Тема 2. Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

## **Тема 3. Экология жилища**

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

*Лабораторно-практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

## **Раздел II. Электротехника (2 ч)**

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

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

*Лабораторно-практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и холодильника.

## **Раздел III. Технологии обработки конструкционных материалов (2ч)**

### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление. Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

*Лабораторно-практические работы.* Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плос-

кого изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

#### **Раздел IV. Создание изделий из текстильных материалов (16 ч)**

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

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

##### **Тема 2. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

##### **Тема 3. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание;

временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

#### **Тема 4. Художественные ремёсла**

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

*Лабораторно-практические работы.* Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

#### **Раздел V. Кулинария (16 ч)**

##### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

*Теоретические сведения.* Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

##### **Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

##### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых

бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

#### **Тема 4. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 5. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

*Лабораторно-практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

#### **Тема 6. Блюда из круп и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

#### **Тема 7. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Исследование пищевой фольги. Использование различных приёмов при обработке рыбы.

#### **Тема 8. Блюда из мяса и птицы**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из мяса или птицы. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 9. Первые блюда**

*Теоретические сведения.* Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление супа. Приготовление окрошки.

### **Тема 10. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

*Лабораторно-практические работы.* Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

### **Тема 11. Блюда из молока и молочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

### **Тема 12. Мучные изделия**

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление тонких блинчиков. Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.

### **Тема 13. Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

### **Тема 14. Сервировка сладкого стола**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового

белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет и печенья.

## **Раздел VI. Семейная экономика (2 ч)**

### **Тема 1. Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-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.

## **Раздел VII. Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для

завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

## **Раздел VIII. Цветоводство и декоративное садоводство (24 ч)**

**Вводное занятие. Цветоводство. Цветковые растения: многообразие, декоративные качества.** Культурные и дикорастущие цветковые растения: виды, разница между ними. Разнообразие цветковых культур. Цветковые растения, наиболее распространенные в местных условиях. Растения, выращиваемые в цветниках и в комнатных условиях.

### **Тема 1. Цветник. Осенний уход за цветником.**

*Теоретические сведения.* Необходимость удаления отцветающих однолетних растений в цветнике. Инвентарь для работы в цветнике.

*Практические работы.* Осенние работы в цветнике. Удаление с корнями однолетних цветковых растений из цветника. Выкопка подземных частей растений (корнеклубней, корневищ и др.) Уборка растительных остатков на территории цветника. Вспаивание почвы в цветнике. Работа лопатой. Выбор места для заготовки огородной или дерновой земли. Вспаивание и разрыхление заготавливаемой почвы. Заготовка почвенных смесей для комнатных растений.

### **Тема 2. Очистка дорожек и площадок от опавших листьев.**

*Теоретические сведения.* Дорожки и площадки на территории школы, приемы и правила ухода за ними.

*Практические работы.* Стребание опавших листьев. Прополка. Подметание или выравнивание песком садовых дорожек. Бумажные пакеты для расфасовки семян.

### **Тема 3. Использование однолетних цветковых растений для оформления улиц и помещений.**

*Теоретические сведения.* Виды крупносемянных однолетних цветковых растений, используемых для посева на газонах и в цветниках. Виды однолетних цветковых растений, используемых для оформления помещения. Характеристика этих растений (декоративные качества, продолжительность вегетационного периода, длительность сохранения декоративных качеств и др.).

### **Тема 4. Подготовка цветника к посеву однолетних цветковых растений.**

*Теоретические сведения.* Выбор места в цветнике для посева крупносемянных однолетних цветковых растений (ноготков, настурций и других по выбору). Подготовка почвы. Оформление краев цветочных гряд.

*Практические работы.* Вспаивание почвы лопатой по разметке размера цветочных гряд. Выравнивание краев гряд. Рыхление и выравнивание верхнего слоя почвы.

### **Тема 5. Выращивание крупносемянных однолетних цветковых растений.**

*Теоретические сведения.* Зависимость ширины междурядий от характера и размеров растения в полном развитии (высоты стебля, количества и размеров боковых побегов и других признаков). Глубина заделки семян при посеве. Способы разметки посевных рядков. Сроки посева семян.

*Практические работы.* Разметка посевных рядков с помощью маркера или веревки. Углубление посевных рядков. Раскладка в рядки и заделка цветочных семян. Полив (по необходимости).

### **Тема 6. Высадка рассады однолетних цветов.**

*Теоретические сведения.* Многообразие мест для посадок однолетников (уличные вазы, газоны, внутренние дворики и др.). Расстояния между посадками растений.

*Практические работы.* Подготовка почвы. Разметка мест посадки. Полив рассады. Выкопка лунок по разметке и посадка в них рассады. Первоначальный полив (дальнейший по необходимости).

### **9 класс (68 часов)**

## **Раздел I. Технология домашнего хозяйства (4 ч)**

### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Лабораторно-практические работы.* Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

### **Тема 2. Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Тема 3. Экология жилища**

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

*Лабораторно-практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

## **Раздел II. Электротехника (2 ч)**

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

*Теоретические сведения.* Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор

*Лабораторно-практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

### **Раздел III. Технологии обработки конструкционных материалов (2 ч)**

#### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Лабораторно - практические работы.* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

#### **Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

*Лабораторно-практические работы.* Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины. Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

### **Раздел IV. Создание изделий из текстильных материалов (16 ч)**

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

*Теоретические сведения.* Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение состава и вида тканей по сырьевому изучение их свойств.

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Изготовление выкройки подушки для стула.

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Лабораторно-практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема 3. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

*Лабораторно-практические работы.* Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

#### **Тема 4. Художественные ремёсла**

*Теоретические сведения.* Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

#### **Раздел V. Кулинария (16 ч)**

##### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

*Теоретические сведения.* Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

##### **Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

##### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

##### **Тема 4. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

*Лабораторно - практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

##### **Тема 5. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

*Лабораторно-практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

### **Тема 6. Блюда из круп и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

### **Тема 7. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Исследование пищевой фольги. Использование различных приёмов при обработке рыбы.

### **Тема 8. Блюда из мяса и птицы**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из мяса или птицы. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 9. Первые блюда**

*Теоретические сведения.* Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление супа.

Приготовление окрошки.

### **Тема 10. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

*Лабораторно-практические работы.* Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

### **Тема 11. Блюда из молока и молочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

### **Тема 13. Мучные изделия**

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление тонких блинчиков. Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.

### **Тема 14. Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

### **Тема 17. Сервировка сладкого стола**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет и печенья.

## **Раздел VI. Семейная экономика (2 ч)**

### **Тема 1. Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-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.

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

## **Раздел VII. Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной. Составные части годового творческого проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Лопаточка», «Скалка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

## **Раздел VIII. Цветоводство и декоративное садоводство (24 ч)**

**Вводное занятие. Анализ состояния растений в школьном цветнике.** Цветочное оформление и состояние растений на пришкольном участке.

### **Тема 1. Сбор семян однолетних цветковых растений.**

*Теоретические сведения.* Однолетние цветковые растения, выращиваемые в местных условиях; декоративные качества, биологические особенности, сроки созревания семян. Подготовка этих растений к сбору семян. Приемы сбора сухих плодов с семенами.

*Практические работы.* Выбор растений для сбора семян. Сбор созревших плодов на цветущих растениях. Срезка цветущих верхушек некоторых растений для ускоренного созревания семян. Срезка стеблей у этих растений, укладка в картонные коробки и установка в светлое проветриваемое помещение для просушки.

### **Тема 2. Осенний уход за кустарниками**

*Теоретические сведения.* Кустарники для озеленения в местных условиях: свойства, отличительные признаки. Приемы ухода за кустарниками. Инструменты для этого. Правила безопасной работы с садовыми пилой и ножницами.

*Практические работы.* Вырезка сухих стеблей садовой пилой. Вырезка других стеблей по указанию учителя.

**Тема 3. Многолетние цветковые растения. Выкопка корневищ многолетних цветковых растений. Уход за посадками зимующих многолетних цветковых растений.**

*Теоретические сведения.* Многолетнее цветковое растение: характеристика, виды (декоративные качества, биологические особенности). Сравнение незимующих в открытом грунте растений (канн, георгинов, гладиолусов и др.), с зимующими. Характеристика канн. Канна: (строение растения, размножение (делением корневища и корневыми отпрысками). Сроки выкопки корневища канн. Условия хранения корневища канн. Приемы посадки канн. Уход за посадками многолетних растений.

*Практические работы.* Подкапывание куста канны со всех сторон. Выкопка корневищ. Осмотр куста. Удаление листьев. Срезка стеблей с оставлением пеньков. Укладка корневищ с комом земли в ящики плотно друг к другу. Установка ящиков с корневищами на хранение.

#### **Тема 4. Ремонт садовой дорожки**

*Теоретические сведения.* Садовая дорожка: устройство на различном основании (естественном грунте, щебенчатом и др.), виды повреждения Умения. Оценка качества работы. Ремонт садовой дорожки.

*Практические работы.* Осмотр садовой дорожки. Определение вида ремонта. Определение размера выбоин. При необходимости выемка покрытия из основания дорожки на месте выбоины. Заполнение выбоины шлаком. Полив, уплотнение трамбовкой отремонтированного участка. Устройство уклона. Проверка качества ремонта.

#### **Тема 5. Размножение комнатных растений. Уход за комнатными растениями.**

*Теоретические сведения.* Виды комнатного растения: с опадающими листьями и вечнозеленые. Размножение комнатных растений (частями побегов, листьями, делением корневищ, пересадкой луковиц и др.). Лучшее время для вегетативного размножения комнатных растений. Правила срезки черенков. Условия укоренения черенков.

*Практические работы.* Подготовка пикировочных ящиков. Заполнение ящиков земляной смесью. Полив, уплотнение почвы. Нарезка черенков комнатных лиан, герани, бегонии и др. Посадка в ящики и полив черенков. Устройство влажной камеры путем укрытия ящиков пленкой по каркасу. Периодический полив черенков. Наблюдение за укоренением черенков. Подготовка цветочных горшков к пересадке растений. Пересадка укорененных растений в горшки.

#### **Тема 6. Подготовка цветника к весенне-летнему сезону**

*Теоретические сведения.* Элементы цветочного оформления улицы: рабатка, бордюр, групповая посадка. Использование однолетних цветковых растений, выращиваемых посевом семян в открытый грунт, для оформления школьного двора. Определение мест рабатки, групповой посадки, размещение бордюра. Оформление краев рабатки.

*Практические работы.* Составление плана размещения рабатки из однолетних цветковых растений. Вскопывание почвы на рабатке. Вскопывание участков для размещения высокостебельных однолетних цветковых растений на фоне кустарников или на газоне. Посев семян однолетних цветковых растений в цветнике.

### **10 класс (68 часов)**

#### **Раздел I. Технология домашнего хозяйства (4 ч)**

##### **Тема 1. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Требования растений к окружающим условиям. Разновидности комнатных растений. Технологии выращивания комнатных растений. Уход за комнатными

растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические работы.* Пересадка (перевалка) комнатных растений. Уход за комнатными растениями в кабинете технологии, холлах школы.

## **Тема 2. Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

## **Тема 3. Экология жилища**

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

*Лабораторно-практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

## **Раздел II. Электротехника (2 часа)**

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

*Теоретические сведения.* Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционные плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

## **Раздел III. Технологии обработки конструкционных материалов (2 ч)**

### **Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов**

*Теоретические сведения.* Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов.

Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем. Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

*Лабораторно-практические работы.* Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями. Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали.

#### **Раздел IV. Создание изделий из текстильных материалов (16 ч)**

##### **Тема 1. Моделирование одежды**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Лабораторно-практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

##### **Тема 2. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно -практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

##### **Тема 3. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические работы.* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

#### **Тема 4. Художественные ремёсла**

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

#### **Раздел V. Кулинария (16 ч)**

##### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

*Теоретические сведения.* Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими

жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

## **Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

## **Тема 3. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

*Лабораторно - практические работы.* Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Тема 4. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

*Лабораторно - практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Тема 5. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

*Лабораторно-практические работы.* Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Тема 6. Блюда из круп и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление и оформление

блюд из круп или макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

### **Тема 7. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Исследование пищевой фольги. Использование различных приёмов при обработке рыбы.

### **Тема 8. Блюда из мяса и птицы**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из мяса или птицы. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 9. Первые блюда**

*Теоретические сведения.* Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление супа. Приготовление крошки.

### **Тема 10. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

*Лабораторно-практические работы.* Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

### **Тема 11. Блюда из молока и молочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

### **Тема 12. Мучные изделия**

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление тонких блинчиков. Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.

### **Тема 13. Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

### **Тема 14. Сервировка сладкого стола**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет и печенья.

## **Раздел VI. Современное производство и профессиональное самоопределение (2 ч)**

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

*Теоретические сведения.* 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 работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### **Раздел VII. Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Лопаточка декоративная», «Совок», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

### **Раздел VIII. Цветоводство и декоративное садоводство (24 ч)**

**Вводное занятие Осмотр и анализ состояния цветковых растений, посеянных весной.**

Анализ состояния цветников. Обязанности рабочего городского

озеленительного хозяйства. Распределение трудовых обязанностей.

### **Тема 1. Осенний уход за цветниками**

*Теоретические сведения.* Приемы ускорения созревания семян однолетних цветковых растений. Правила срезки цветков. Выбор маточных растений для пересадки. Приемы осеннего ухода за растениями канн. Подготовка почвы и посадка луковичных растений (тюльпанов, нарциссов, гиацинтов). Требования к подготовке почвы для выращивания луковичных растений. Расстояния между рядками при посадке. Глубина заделки луковиц.

*Практические работы.* Срезка верхушек с однолетних цветковых растений для ускорения созревания семян. Срезка цветков. Окучивание стеблей канн. Глубокое рыхление почвы после вспашки. Сортировка луковиц. Разметка посадочных рядков. Выкопка лунок и посадка луковиц, заделка.

### **Тема 2. Декоративное садоводство. Осенний уход за кустарниками**

*Теоретические сведения.* Роза, форзиция, сирень — ценные красивоцветущий кустарники. Группы роз. Розы, используемые в цветоводстве. Вегетативное размножение роз. Трудности размножения. Разнообразие кустарников, используемых в декоративном садоводстве. Кустарники, выращиваемые в качестве живых изгородей (боярышник, акация желтая, шиповник и др.). Поддержание определенной формы и размеров кустарников путем обрезки побегов. Черенки одревесневшие и зеленые. Время срезки побегов. Инструмент для срезки побегов: виды, безопасное использование.

*Практические работы.* Срезка побегов роз садовым ножом или секатором по меловым отметкам учителя. Укладка черенков в воду. Обрезка листьев. Прикалывание срезанных побегов в почву на глубину 20 см.

### **Тема 3. Декоративное садоводство Деревья для озеленения**

*Теоретические сведения.* Дерево: строение, породы. Лиственные породы деревьев, используемые для озеленения на юге России (тополь пирамидальный, платан, кипарис и др.) Декоративные качества деревьев. Значение древесных насаждений для улучшения экологической обстановки в городе и поселке. Внешние признаки местных деревьев: форма и цвет листьев, форма кроны, цвет коры, цветки и плоды. Подбор древесных и кустарниковых пород для озеленения школьного двора в зависимости от его размера и других условий. Рациональное размещение дорожек, площадок, цветника, групповых посадок деревьев и кустарников. Оценка размещения во дворе древесно-кустарниковых насаждений. Уход за зелеными насаждениями во дворе.

*Практические работы.* Вырезка сухих и поломанных веток на деревьях. Санитарная обрезка стеблей кустарников. Стрижка живой изгороди вручную.

### **Тема 4. Высадка рассады цветковых растений в цветник**

*Теоретические сведения.* Сроки высадки рассады разных цветковых растений. Размещение растений в цветнике. Правила посадки рассады и способы разметки посадочных рядков на клумбе.

*Практические работы.* Посадка высокорослых незимующих многолетних цветковых растений (канн и др.) в центр клумбы. Разметка посадочных рядков от центра клумбы. Полив рассады. Выкопка лунок. Высадка рассады. Полив. Наблюдение за приживаемостью растений, замена

неприжившихся растений. Периодический полив.

## **Тема 5. Декоративное садоводство. Подготовка почвы под газон. Устройство газона.**

*Теоретические сведения.* Газон: назначение, выбор места. Подготовка почвы под газон в связи с долголетним использованием: глубина вспашки и нормы внесения удобрений. Газон: виды, используемая трава, уход. Время посева трав на газоне. Подготовка почвы газона под посев трав граблями: устройство, рабочая поза, прием пользования, техника безопасности.

*Практические работы.* Очистка участка от мусора. Вспахивание почвы на глубину 30 см. Выборка корневищ многолетних сорняков. Внесение компоста или перепревшего навоза из расчета 5 кг на 1 кв. м. Заделка навоза с одновременным разрыхлением и выравниванием почвы. Выравнивание почвы граблями. Расстановка ориентиров для высева семян. Посев и заделка семян. Полив посева из лейки с ситечком.

### **11 класс (68 часов)**

#### **Раздел I. Технология домашнего хозяйства (4 ч)**

### **Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

*Лабораторно-практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

### **Тема 2. Экология жилища**

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

*Лабораторно-практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

### **Тема 3. Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации**

*Теоретические сведения.* 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. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

*Лабораторно-практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **Раздел II. Электротехника (2 ч)**

### **Тема 1. Электромонтажные и сборочные технологии**

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

*Лабораторно-практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

### **Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

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

*Лабораторно-практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

## **Раздел III. «Технологии обработки конструкционных материалов (2 ч)**

### **Тема 1. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов**

*Теоретические сведения.* Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ. Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

*Лабораторно-практические работы.* Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контроль размеров детали. Вытачивание стержня и нарезание резьбы.

### **Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ.

Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины. Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

*Лабораторно - практические работы.* Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств. Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

#### **Раздел IV. Создание изделий из текстильных материалов (16 ч)**

##### **Тема 1. Моделирование одежды**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с СВ-диска или из Интернета.

*Лабораторно-практические работы.* Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

##### **Тема 2. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.

*Лабораторно-практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

##### **Тема 3. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки

односторонней, встречной и байтовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические работы.* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

#### **Тема 4. Художественные ремёсла**

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

#### **Раздел V. Кулинария (16 ч)**

##### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

*Теоретические сведения.* Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

##### **Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

##### **Тема 3. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки

овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

*Лабораторно - практические работы.* Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 4. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

*Лабораторно - практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 5. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

*Лабораторно-практические работы.*

Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

#### **Тема 6. Блюда из круп и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

#### **Тема 7. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из рыбы

или морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Исследование пищевой фольги. Использование различных приёмов при обработке рыбы.

#### **Тема 8. Блюда из мяса и птицы**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюда из мяса или птицы. Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 9. Первые блюда**

*Теоретические сведения.* Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление супа. Приготовление окрошки.

#### **Тема 10. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

*Лабораторно-практические работы.* Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

#### **Тема 11. Блюда из молока и молочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

#### **Тема 12. Мучные изделия**

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление тонких блинчиков. Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.

#### **Тема 13. Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

*Лабораторно-практические работы.* Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

#### **Тема 14. Сервировка сладкого стола**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Лабораторно-практические работы.* Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет и печенья.

### **Раздел VI. Современное производство и профессиональное самоопределение (2 ч)**

#### **Тема 1. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

*Теоретические сведения.* 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 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 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 VII. Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)**

*Теоретические сведения.* 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 компьютера. 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».

## **Раздел VIII. Цветоводство и декоративное садоводство (24 ч)**

**Введение.** Состояние цветников, газонов, посадок кустарника на пришкольном участке. Рабочие специальности — озеленитель и цветовод; значение, обязанности, условия труда.

### **Тема 1. Цветоводство. Осенний уход за цветником**

*Теоретические сведения.* Характеристика цветника по элементам цветочного оформления и подбору растений. Оценка состояния растений. Приемы осеннего ухода за цветником. Георгин — незимующий многолетник: строение растения, размножение. Сроки уборки корнеклубней. Хризантема — незимующее многолетнее цветковое растение: основное использование в цветоводстве, разнообразие видов по величине, окраске и форме соцветий, время цветения, размножение. Сроки выкопки и хранение маточных кустов. Признаки созревания плодов и семян деревьев и кустарников. Способы засушивания листьев для изготовления гербария. Способы сбора плодов с высоких деревьев и кустарников. Правила безопасной работы с шестом для огибания веток. Подготовка и укрытие роз, выращиваемых в открытом грунте.

*Практические работы.* Удаление сломанных и засохших растений и их частей из цветника. Дополнительная подвязка растений. Оправка границ клумб. Уборка мусора. Выкопка корнеклубней георгина. Подготовка и хранение корнеклубней. Пересадка маточного растения хризантемы. Выбор маточного растения, срезка с него цветов. Срезка невызревших побегов с розы. Удаление листьев с растения. Окучивание и укрытие кустов розы.

### **Тема 2. Декоративное садоводство. Уход за кустарниками и деревьями**

*Теоретические сведения.* Подготовка почвы под посадку деревьев и кустарников. Подготовка территории к озеленению. План размещения кустарников и деревьев на пришкольном участке. Способы разметки мест посадки. Посадка деревьев и кустарников. Строение саженца дерева или кустарника: расположение корневой шейки, корни вертикальные и горизонтальные. Правила посадки дерева и кустарника. Соответствие возраста и величины саженца и размера ямы.

*Практические работы.* Сбор плодов и листьев с деревьев и кустарников, используемых в озеленении. Уборка мусора с участка для озеленения (удаление крупных сорняков или предварительная вспашка). Разметка линий траншей и мест посадок деревьев с помощью измерительной ленты, шнура и колышков. Выкопка ям и траншей. Внесение в ямы органических удобрений. Посадка дерева. Посадка кустарника.

### **Тема 3. Устройство садовых дорожек и площадок**

*Теоретические сведения.* Формы и размеры садовой дорожки и площадки. Требования к дорожке и площадке в парке, сквере, саду, цветнике. Основания и покрытия садовой дорожки и площадки. Глубина выемки грунта при устройстве дорожки и площадки на различных основаниях. Стройматериалы для устройства дорожки и площадки. Разбивка дорожки. Механизация работ при устройстве дорожки в парке, сквере, саду. Уход за садовой дорожкой.

*Практические работы.* Протягивание шнура. Выкопка по шнуру мелких

канавок для границ дорожки. Выемка грунта по всей площади дорожки. Насыпка шлака в качестве основания дорожки или другого подобного материала. Полив всей поверхности дорожки. Утрамбовка дорожки. Устройство уклонов по краям дорожки. Насыпка слоя щебня или гальки.

Полив, утрамбовка. Верхнее покрытие дорожки крупно зернистым песком, мелким гравием, гранитной или кирпичной крошкой. Уход за дорожкой: подсыпка гравия и песка в выбоины, полив.

#### **Тема 4. Уход за газоном**

*Теоретические сведения.* Приемы ухода за газонами. Бытовая газонокосилка, с электрическим приводом: устройство рабочих органов, правила работы, заправка горючим, пуск двигателя. Сроки стрижки газона. Другие приемы ухода. Правила безопасной работы.

*Практические работы.* Подготовка газонокосилки к работе. Стрижка газона с помощью газонокосилки. Ручная стрижка небольшого газона садовыми ножницами. Уборка скошенной травы. Полив газона и прикатывание катком. Оформление границ газона.

**Тема 5. Охрана труда и правила безопасной работы.** Основные положения законодательства об охране труда. Основные правила и инструкции по безопасности труда в озеленительном хозяйстве и на цветочном предприятии. Пожарная безопасность. Правила безопасной работы на производственном участке.

#### **Тема 6. Механизация труда в цветоводстве и декоративном садоводстве**

Машины для сплошной обработки почвы. Тракторный ямокопатель. Машины и механизмы для скашивания травы и стрижки газонов. Моторная газонокосилка: назначение, общее устройство и принцип действия. Механизация полива цветников и газонов.

### **4. Тематическое планирование**

Таблица тематического распределения часов, 8-11 классы

№ п/п	Разделы, темы	Количество часов							
		Авторская программа				Рабочая программа			
		5 кл	6 кл	7 кл	8 кл	8 кл	9 кл	10 кл	11 кл
1	Технология домашнего хозяйства	1	2	1,5	4	4	4	4	4
2	Электротехника	1	-	0,5	12	2	2	2	2
3	Технология обработки конструкционных материалов	20	20	11	-	2	2	2	2
4	Создание изделий из текстильных материалов	20	20	11	-	16	16	16	16
5	Кулинария	10	10	5	-	16	16	16	16

6	Семейная экономика	-	-	-	6	2	2	-	-
7	Современное производство и профессиональное самоопределение	-	-	-	4	-	-	2	2
8	Технология творческой и опытнической деятельности	16	16	5	8	2	2	2	2
9	Цветоводство и декоративное садоводство	-	-	-	-	24	24	24	24
	Всего	68	68	34	34	68	68	68	68

### 5. Материально-техническое обеспечение

1. Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е. Н. Кудакова. Технология. 5 класс. М.: Просвещение – 2021.
2. Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е. Н. Кудакова. Технология. 6 класс. М.: Просвещение – 2021.
3. Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е. Н. Кудакова. Технология. 7 класс. М.: Просвещение – 2021.
4. Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е. Н. Кудакова. Технология. 8-9 класс. М.: Просвещение – 2021.

### 6. Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса

Учащиеся **8 класса** к концу года должны знать:

- инструкции по технике, электро-и пожарной безопасности, правила безопасного труда и организации рабочего места;
- средства оформления интерьера;
- средства и формы графического отображения объектов или процессов;
- виды технической документации;
- технологический процесс конструирования, моделирования изделий; приёмы контроля качества и точности выполняемой работы.

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать требования безопасного труда, электро-и пожарной безопасности;
- выполнять по заданным критериям технологические операции;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделий;
- контролировать качество выполняемых работ.

Учащиеся **9 класса** к концу года должны знать:

- сведения о гигиене, охране труда, электро- и пожарной безопасности;
- свойства, строение и получение нетканых и термоклеевых материалов;
- основные стили в одежде;
- технологии вязания крючком;
- технологию ручного ткачества и валяния из шерсти,
- технологию кожаной пластики;
- алгоритм проектной деятельности;
- способы косметического ремонта и оформления интерьера квартиры.

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать требования, правила электро-и пожарной безопасности;
- выполнять машинные швы и зигзагообразные строчки;
- пользоваться технической документацией;
- делать анализ объектов для творческого проекта, выполнять проект;
- оформлять интерьер комнаты, размножать комнатные растения.

Учащиеся **10 класса** к концу года должны знать:

- санитарно - гигиенические требования при работе в мастерской,
- сведения по технике, электро-и пожарной безопасности;
- технологию вышивки рюш;
- современные виды рукоделия, технологию различных видов рукоделия; технологию выполнения творческого проекта;
- назначение и устройство электроприборов, электроосветительных приборов, технологию гильоширования;
- роль семьи в государстве, основные функции семьи, правила покупки товаров, правила планирования бюджета семьи, определять пути снижения затрат на питание, коммунальные услуги и другие расходы.

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила безопасного труда, электро - и - пожарной безопасности
- подбирать материалы для изготовления швейных и декоративных работ;
- изготавливать образцы узлов и деталей швейного изделия;
- изготавливать проектное изделие по индивидуальному плану;
- рассчитывать расходы и доходы семьи, определять пути снижения затрат на питание, коммунальные услуги и другие цели.

Учащиеся **11 класса** к концу года должны знать:

- санитарно - гигиенические требования при работе в мастерской,
- сведения по технике, электро-и пожарной безопасности;
- технологический процесс изготовления детской одежды: конструирование и моделирование одежды; способы декоративной отделки швейных изделий;
- технологию филейного вязания;
- технологию выполнения проекта;
- устройство и принцип работы вышивальной машины с компьютерным управлением; сферы современного производства, основы профессионального самоопределения, пути профессионального образования

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила техники безопасности при работе в мастерских, соблюдать требования электро - и пожарной безопасности;
- подбирать материалы для изготовления изделий;
- выполнять изделия разных видов декоративно-прикладного творчества;
- изготавливать проектное изделие по индивидуальному плану;
- находить информацию об учреждениях профессионального образования, трудоустройства, сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.