**Технология 6 класс**

**Сервисное обслуживание**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Темы** | Кол. час | Дата проведени | Примечание |
|  | **Основы кулинарии.** |  |  |  |
| 1-2 | Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании применяемых при кулинарных работах. Общие сведения о крупах и макаронных изделиях. Технология приготовления риса. | 2 |  |  |
| 3-4 | Правила эксплуатации и хранения кухонной посуды и инвентаря. Технология приготовления катламы (слоеного теста). | 2 |  |  |
| 5-6 | Технологическое оборудование (холодильник, морозильник термос, микроволновая печь), их значение и правила эксплуатации. Электрические приборы - источник экстренной ситуации. Приготовление печенья. | 2 |  |  |
| 7-8 | Технологическое оборудование применяемое в кондитерском производстве и правила эксплуатации. Безопасность работы с электроприборами. Приготовление творожника. КР-1 | 2 |  |  |
| 9-10 | Технология приготовления блюд из молочных продуктов. Приготовление рисовой каши и правила подачи блюда на стол. | 2 |  |  |
| 11-12 | Сведения о мучных изделиях. Виды теста. Технология приготовления тонкой лепешки (Лочира). | 2 |  |  |
| 13-14 | Технология приготовления супов узбекской национальной кухни. Технология приготовления маставы. | 2 |  |  |
| 15-16 | Технология приготовления диетических блюд. Приготовление диетического блюда. КР-2. | 2 |  |  |
| 17-18 | Виды скатертей, салфеток и применение их для сервировки стола. Гигиена семьи – культура семьи. Сервировка обеденного стола. | 2 |  |  |
| **Технология обработки ткани** |  |  |
| 19-20 | Общие сведения о тканях из шерстяных и шёлковых волокон. определение свойств шерстяных и шёлковых тканей | 2 |  |  |
| 21-22 | Виды переплетения тканей. Атласное и сатиновое переплетение. | 2 |  |  |
| 23-24 | Общие сведения о фурнитуре. Практическое занятие: пришивание молний. **КР-3**  | 2 |  |  |
| 25-26 | Пришивание застежек, крючков и пуговиц. Технология пошива пайеток.  | 2 |  |  |
| 27-28 | Швейная машина с ножным приводом. Подготовка её к работе. КР-4 | 2 |  |  |
| 29-30 | Пошив образцов машинных швов. | 2 |  |  |
| 31-32 | Разновидность поясных групп одежды. Общие сведения о юбках. Снятие мерок.  | 2 |  |  |
| 33-34 | Построение чертежа юбки. Построение эскиза юбки и моделирование | 2 |  |  |
| 35-36 | Изготовление выкройки юбки. Раскладка лекал юбки на ткани и раскрой юбки. | 2 |  |  |
| 37-38 | Первичная примерка юбки, устранение недостатков раскроя и пошив юбки. | 2 |  |  |
| 39-40 | Пришивание застёжки «Молния» к разрезу юбки. КР-5 | 2 |  |  |
| 41-42 | Обработка пояса и низа юбки. Заключительная обработка юбки | 2 |  |  |
| 43-44 | Золотошвейное искусство. Виды узоров применяемых в золотошвейном промысле. | 2 |  |  |
| 45-46 | Перенос элементов узора на картон и раскрой в техники гульбури. | 2 |  |  |
| 47-48 | Намотка золотых нитей. Шитьё узоров. Способы «Заминдузи» и «Гулдузи» | 2 |  |  |
| 49-50 | Шитьё узоров грелки для чайника золотыми нитками | 2 |  |  |
| 51-52 | Заключительная обработка изделия. КР-6. | 2 |  |  |
| 53-54 | Общие сведения о бисере. Инструменты и материалы при работе с бисером. Цветочные и геометрические узоры в бисероплетении. | 2 |  |  |
| 55-56 | Технология пошива тюбетейки национального головного убора. | 2 |  |  |
| 57-58 | Шитьё тюбетейки. Заключительная обработка тюбетейки КР-7. | 2 |  |  |
| 59-60 | Технология пошива сумочки для девочек. Украшение бисером и пайетками.  | 2 |  |  |
| 61-62 | Изготовление украшений из кожи и ткани. Заключительная обработка сумочки для девочек | 2 |  |  |
| 63-64 | Заколки для волос и технология их приготовления.КР-8 | 2 |  |  |
| 65-66 | Изготовление различных заколок для волос (Ободки, резинки) | 2 |  |  |
| 67-68 | Способы хранения и очистки мебели. Средства бытовой химии и правила работы с ними. | 2 |  |  |

**Технология 7 класс**

**Сервисное обслуживание**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Темы** | Кол. час | Дата проведени | Примечание |
|  | **Основы кулинарии.** |  |  |  |
| 1-2 | Значение и питательная ценность мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов. Понятие о болезнях экстрогениталей. | 2 |  |  |
| 3-4 | Приготовление полуфабрикатов и правила их хранения. Технология приготовления бифштекса или блюд из куриного мяса.  | 2 |  |  |
| 5-6 | Электрическая мясорубка. Правила безопасности при работе с мясорубкой. КР-1 | 2 |  |  |
| 7-8 | Консервирование фруктов и овощей. Витамины и микроэлементы | 2 |  |  |
| 9-10 | Технология приготовления «Чак-чак» и порядок подачи на стол. | 2 |  |  |
| 11-12 | Технология приготовления и украшения бисквита. | 2 |  |  |
| 13-14 | Технология приготовления «Плова» | 2 |  |  |
| 15-16 | Технология приготовления «Голубцов из капусты» и «Голубцов из виноградных листьев». КР-2 | 2 |  |  |
| 17-18 | Технология приготовления и подачи на стол блюд из рубленного мяса - «Гуляша» или «Бефстрогонов».  | 2 |  |  |
|  | Технология обработки ткани |  |  |  |
| 19-20 | Ткани, изготовленные из химических волокон. Изучение свойств химических волокон | 2 |  |  |
| 21-22 | Технология изготовления композиционной корзины «Осенние цветы» из синтетических тканей. | 2 |  |  |
| 23-24 | Общие сведения об одежде. Выбор фасонов. Изготовление ансамбля вечерней и свадебной одежды. КР-3  | 2 |  |  |
| 25-26 | Технические условия для выполнения ручных работ. Пошив по методу «Мережко» | 2 |  |  |
| 27-28 | Швейная машина с электрическим приводом | 2 |  |  |
| 29-30 | Пошив образцов машинных строчек КР-4 | 2 |  |  |
| 31-32 | Изготовление петель  | 2 |  |  |
| 33-34 | Общие сведения о профессии дизайнера-модельера. Изготовление эскизов спортивной и детской одежды.  | 2 |  |  |
| 35-36 | Классификация одежды. Общие сведения о национальном платье и его разновидностях. | 2 |  |  |
| 37-38 | Снятие мерок. Расчетные формулы. | 2 |  |  |
| 39-40 | Построение спинки платья. | 2 |  |  |
| 41-42 | Построение переда платья. | 2 |  |  |
| 43-44 | Моделирование горловины платья. КР-5 | 2 |  |  |
| 45-46 | Изготовление выкройки. Раскладка лекал и расчет расхода материала. Подготовка к раскрою и раскрой. | 2 |  |  |
| 47-48 | Подготовка к первичной примерке и первичная примерка. Шитьё платья.  | 2 |  |  |
| 49-50 | Обработка отдельных частей раскроя, горловины, рукавов платья. КР-6 | 2 |  |  |
| 51-52 | Пошив подола платья. Заключительная обработка платья. | 2 |  |  |
| 53-54 | Общие сведения о лоскутной мозаики. Выбор тканей, изготовление шаблонов для лоскутной мозаики. | 2 |  |  |
| 55-56 | Изготовление наволочки методом «Полоски». КР-7 | 2 |  |  |
| 57-58 | Раскрой подкладки и пошив наволочки. Заключительная обработка наволочки.  | 2 |  |  |
| 59-60 | Изготовление сумочки для девочек в технике лоскутной мозаики. | 2 |  |  |
| 61-62 | Заключительная обработка сумочки для девочек. | 2 |  |  |
| 63-64 | Технология пошива скатертей и салфеток. Раскрой и пошив скатертей и салфеток.  | 2 |  |  |
| 65-66 | Приготовление выкроек и раскрой детской одежды на основе изделий вышедших из потребления. КР-8 | 2 |  |  |
| 67-68 | Завершение шитья детской одежды на основе изделий вышедших из потребления. | 2 |  |  |