


**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
"Средняя общеобразовательная школа №2 имени академика А.И. Берга",  
г. Жуков Жуковского района Калужской области**


"Рассмотрено"

На заседании ПМ цикла  
прикладных дисциплин  
Руководитель МО  
МОУ "Средняя  
общеобразовательная  
школа №2 имени академика  
А.И. Берга", г. Жуков  
 Т.В. Веркнер

Протокол № 1

от "25" августа 2020 г.

"Согласовано"

Заместитель директора  
по учебно-воспитательной  
работе МОУ "Средняя  
общеобразовательная  
школа №2 имени академика  
А.И. Берга", г. Жуков  
 В.А. Наумова

"27" августа 2020 г.

"Утверждаю"

Директор  
МОУ "Средняя  
общеобразовательная  
школа №2 имени академика  
А.И. Берга", г. Жуков  
Е.А. Миронова

Приказ № 183/13

от "28" августа 2020 г.



**ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Технология**

**5 -8 КЛАССЫ**

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно, формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

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

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

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

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

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры и безопасности трудовой деятельности в соответствии с технологической культурой производства;

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

### 5 класс

#### **Кулинария**

*Ученик научится:*

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

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Ученик научится:*

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

#### **Электротехника**

*Ученик научится:*

разбираться в технологической информации по электротехнике электрических бытовых приборов;

#### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Ученик научится:*

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

### 6 класс

#### **Кулинария**

*Ученик научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы, мяса, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Ученик научится:*

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

### **Электротехника**

*Ученик научится:*

разбираться в адаптированной для школьников техниках технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при эксплуатации электрических бытовых приборов.

### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Ученик научится:*

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

## **7 класс**

### **Кулинария**

*Ученик научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Ученик научится:*

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

### **Электротехника**

*Ученик научится:*

разбираться в адаптированной для школьников техниках технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при эксплуатации электрических бытовых приборов.

осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Ученик научится:*

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

## 8 класс

### **Кулинария**

*Ученик научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Ученик научится:*

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

### **Электротехника**

*Ученик научится:*

разбираться в адаптированной для школьников технической технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при эксплуатации электрических бытовых приборов. осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Ученик научится:*

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

### **Современное производство и профессиональное самоопределение**

*Ученик научится:*

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

## СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

### **Кулинария**

#### **Санитария и гигиена.**

Техника безопасности, правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к помещению кухни и столовой.

#### **Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека к минеральным солям и микроэлементам.

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

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

### **Технология приготовления пищи**

#### ***Бутерброды, горячие напитки***

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

#### ***Блюда из сырых и вареных овощей***

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

#### ***Блюда из яиц***

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

#### ***Блюда из молока и кисломолочных продуктов***

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды* бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях.

#### ***Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря***

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Определение готовности блюд из рыбы.

#### ***Блюда круп, бобовых и макаронных изделий***

Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

#### ***Изделия из теста***

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

#### ***Изделия из мяса***

Виды изделий из мяса. Сроки хранения. Определение доброкачественности мяса. Субпродукты. Полуфабрикаты. Рецептура *блюд из мяса.*

#### ***Сладкие блюда и десерт (муссы, желе)***

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желеобразующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

### ***Блюда из птицы***

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

### ***Приготовление обеда в походных условиях***

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

### ***Заготовка продуктов***

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

### ***Сервировка стола***

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку, обеду и ужину. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

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

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

### **Рукоделие**

#### ***Вышивка***

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Виды вышивки родного края, «Калужская вышивка». Виды вышивки родного края: тарусская вышивка.

Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Способы безузловое закрепления рабочей нити. Выполнение простейших швов: «тамбурный». Выполнение простейших швов: «козлик».

#### ***Вязание на спицах***

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити, различными способами. Вязание двумя нитками разной толщины.

Образование трикотажного полотна. Виды петель применяемых в ручном вязании. Образование лицевых петель и их обозначение на схемах.

Образование изнаночных петель. Обозначение изнаночных петель на схемах.

Образование накида. Обозначение накида на схемах.

Правила чтения схем и раппортов. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне.

#### ***Вязание крючком***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Материалы и инструменты для вязания. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Начало вязания - воздушные петли и их изображение на схемах. Виды столбиков применяемых при вязании крючком. Образование столбиков и столбиков с накидом и их обозначение на схемах. Различные способы соединения столбиков. Правила чтение схем и рапортов.

Принцип образования квадрата при вязании крючком.

Принцип прибавления столбиков для образования круга.

### ***Художественная роспись ткани***

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

### **Элементы материаловедения**

#### ***Изготовление ткани***

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Белоусовская фабрика. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды узорного ткачества.

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

#### ***Натуральные волокна растительного происхождения***

Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей.

#### ***Натуральные волокна животного происхождения***

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

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

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

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

#### ***Химические волокна***

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

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

### **Ручные работы**

Прямые, косые, петельные и петлеобразные стежки и строчки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом и влажно-тепловой обработки.

Выполнение ручных стежков, строчек и швов

### **Элементы машиноведения**

#### ***Устройство швейной машины***

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

Изучение устройства швейной машины.



Выполнение упражнений на незаправленной машине.

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Заправка верхней и нижней нитей. Намотка нитки на шпульку. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

### ***Машинные швы***

Выполнение стачных швов и краевых швов на ткани по намеченным линиям. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Назначение стачных и настрочных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Виды складок и способы их выполнения и графическое изображение. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Выполнение складок и строчек на ткани по намеченным линиям. Назначение бельевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Назначение краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

## **Проектирование и изготовление рабочей одежды**

### ***Конструирование и моделирование одежды***

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Художественное моделирование.

Создание эскизов фартука, юбки, плечевого изделия.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

История юбки. Значение поневы в русском народном костюме. Виды юбок.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женской одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической юбки. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде. Мерки, необходимые для построения основы чертежа клинчатой юбки. Прибавки к меркам на свободу облегания. Способы моделирования клинчатых юбок.

Построение чертежей фартука, юбки, плечевого изделия в масштабе 1:1.

Построение чертежа и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4.

Способы моделирования плечевого изделия.

Построение чертежа одношовного рукава. Моделирование одношовного рукава.

Построение чертежей воротников различных типов.

Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления изделия.

### ***Раскрой изделия***

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Обмеловка и раскрой ткани.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

### **Обработка деталей кроя при изготовлении женской одежды**

Этапы и правила обработки деталей фартука. Обработка низа и боковых срезов фартука. Правила обработки пояса.

Этапы и правила притачивания молнии. Способы и правила обработки верхнего среза юбки и правила обработки нижнего среза юбки. Повторение правил безопасности при ручных работах, влажно-тепловой обработке и работе на машине. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Электротехнические работы**

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к вилке. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики, Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Подбор бытовых приборов по их мощности.

### **Технология ведения дома**

#### ***Интерьер кухни, столовой***

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

#### ***Уход за одеждой и обувью***

Износостойкость ткани. Наиболее уязвимые места одежды. Способы ремонта одежды. Ремонт заплатами (втачная, подкладная, накладная), штопка. Уход за одеждой из хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Краткие сведения об удалении пятен с одежды. Способы пришивания пуговиц.

#### ***Микроклимат в доме***

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума.

Роль освещения в интерьере. Характеристики основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

### **Ремонт помещений**

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

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

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

### **Санитарно-технические требования**

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранов, вентилях и сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

### **Бюджет семьи**

Бюджет семьи и его составляющие. Оценка возможной предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита (сборник законов РФ)

### **Современное производство и профессиональное образование**

*Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет. Экскурсии на предприятия.*

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

Анализ структуры предприятия легкой и других отраслей промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

### **Творческие проектные работы**

Что такое проект. Содержание и структура проекта. Инструменты и материалы.

Себестоимость товара. Цена товара. Правила расчета себестоимости изделия по упрощенной формуле.

# ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№	Тема	Кол-во часов	Основной вид учебной деятельности	Отрабатываемые УУД
<b>Кулинария (16 часов)</b>				
1	Санитария и гигиена	2	<p>Овладение навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и инструментом, горячими жидкостями.</p> <p>Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинным способами.</p>	<p><b>Личностные:</b> смыслообразование</p> <p><b>Регулятивные:</b> целеполагание, организация учебной деятельности.</p> <p><b>Познавательные:</b> поиск информации, подробно передавать содержание текста.</p>
2	Физиология питания	2	<p>Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предьявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p>	<p><b>Регулятивные:</b> планирование результата, прогнозирование действия.</p> <p><b>Познавательные:</b> постановка и решение проблем, формулирование проблемы, анализ объекта.</p>
<b>Технология приготовления пищи (10 часов)</b>				
3	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки	2	<p>Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.</p> <p>Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе</p>	<p><b>Познавательные:</b> умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> определение функций участников, умение слушать.</p> <p><b>Регулятивные:</b> организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.</p>
4	Блюда из овощей	4	<p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.</p> <p>Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей.</p> <p>Экономно расходовать продукты.</p> <p>Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др</p>	<p><b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия.</p> <p><b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.</p>

			<p>Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей.</p> <p>Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.</p> <p>Органолептически оценивать готовые блюда.</p> <p>Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>	
9	Блюда из круп, бобовых, макаронных и изделий	2	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Анализировать состав пищевых веществ в продуктах.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую кашу.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Определять консистенцию блюда</p>	<p><b>Познавательные:</b> умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> определение функций участников, умение слушать.</p> <p><b>Регулятивные:</b> организация учебной деятельности, волевая саморегуляция</p>
13	Сервировка стола. Этикет	2	<p>Подбирать столовое белье для сервировки.</p> <p>Подбирать столовую посуду и приборы.</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола.</p> <p>Составлять меню.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду,</p>	<p><b>Личностные:</b> оценивание усвояемого материала.</p> <p><b>Познавательные:</b> контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> умение выражать</p>

			ужину.	свои мысли, поиск и оценка способов решения.
	«Воскресный завтрак» (творческий проект)	2	Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню. Выполнять сервировку стола к завтраку	<b>Личностные:</b> оценивание усвояемого материала. <b>Познавательные:</b> контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей. <b>Коммуникативные:</b> умение выражать свои мысли, поиск и оценка способов решения.
<b>Создание изделий из текстильных материалов (34 часа)</b>				
<b>II</b>				
1	Свойство текстильных материалов	4	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных растительных волокон. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований	<b>Регулятивные:</b> планирование результата, прогнозирование действия. <b>Познавательные:</b> постановка и решение проблем, формулирование проблемы, анализ объекта.
2	Элементы машиноведения	2	Находить информацию и провести сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Овладевать безопасными приемами труда	<b>Личностные:</b> смыслообразование <b>Регулятивные:</b> целеполагание, организация учебной деятельности. <b>Познавательные:</b> поиск информации, подробно передавать содержание текста.

3	Конструирование швейных изделий	4	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину.</p> <p>по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Рассчитывать количество ткани на изделие.</p>	<p><b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение.</p> <p><b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> коллективное обсуждение проблем.</p>
4	Моделирование швейных изделий	2	<p>Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды.</p> <p>Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.</p> <p>Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p> <p>Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою</p>	<p><b>Познавательные:</b> умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> определение функций участников, умение слушать.</p> <p><b>Регулятивные:</b> организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.</p>
Технология изготовления швейных изделий (20 часов)				
5	Ручные швы	4	<p>Выполнять образцы ручных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p>	<p><b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия.</p> <p><b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.</p>
6	Машинные швы	6	<p>Выполнять образцы машинных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p>	
7	Раскрой изделия	2	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Овладевать безопасными приемами труда.</p>	
8	Обработка кармана	2	<p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Выбирать режим и выполнять влажнотепловую обработку изделия.</p>	
9	Соединение кармана и основной	2	<p>Планировать время и последовательность</p>	

	детали		выполнения отдельных операций и работы в целом. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Выбирать режим и выполнять влажнотепловую обработку изделия.	
10	Обработка низа и боковых срезов	2	Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Выбирать режим и выполнять влажнотепловую обработку изделия.	
11	Обработка верха изделия	2	Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Выбирать режим и выполнять влажнотепловую обработку изделия.	
12	Демонстрация изделий	2	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки	
<b>III Художественные ремёсла (12 часов)</b>				
1	Декоративно-прикладное искусство	2	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ. Посещать музей этнографии	<b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия. <b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий. <b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.
2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании	2	Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению	<b>Познавательные:</b> умение сжато передавать содержание текста, выбор



	предметов декоративно-прикладного искусства		<p>изделия.</p> <p>Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.</p> <p>Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.</p> <p>Выполнять орнаменты с помощью графического редактора компьютера. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам</p>	<p>критериев для сравнения.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> определение функций участников, умение слушать.</p> <p><b>Регулятивные:</b> организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.</p>
3	Лоскутное шитьё	8	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья.</p> <p>Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.</p> <p>Рационально использовать отходы.</p> <p>Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.</p> <p>Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.</p> <p>Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья.</p> <p>Обсуждать наиболее удачные работы</p>	<p><b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия.</p> <p><b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.</p>
<b>IV</b>	<b>Оформление интерьера (2 часов)</b>			
1	Интерьер кухни, столовой	2	<p>Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.</p> <p>Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.</p> <p>Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой</p>	<p><b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение.</p> <p><b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> коллективное обсуждение проблем.</p>
<b>V</b>	<b>Электротехника (2 часов)</b>			
1	Бытовые электроприборы	2	<p>Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.</p> <p>Находить информацию и анализировать технические характеристики энергоберегающих осветительных приборов.</p>	<p><b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение.</p> <p><b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.</p>

			Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинным способами.	
<b>VI</b>	<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности (4 часа)</b>			
1	Исследовательская и созидательная деятельность	2	Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Участвовать в проектах социальной направленности	<p><b>Личностные:</b> оценивание усваиваемого материала.</p> <p><b>Познавательные:</b> контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> умение выражать свои мысли, поиск и оценка способов решения.</p> <p><b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.</p>

**6 класс**

<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Основной вид учебной деятельности</b>	<b>Обрабатываемые УУД</b>
<b>I</b>	<b>Кулинария (12 часов)</b>			
1	Физиология питания	2	Изучать основы физиологии питания человека. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах минеральных солей и микроэлементов. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории.	<p><b>Регулятивные:</b> планирование результата, прогнозирование действия.</p> <p><b>Познавательные:</b> постановка и решение проблем, формулирование проблемы, анализ объекта.</p>
2	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	<p align="center">Технология приготовления пищи (10 часов)</p> <p>Определить качество молока органолептическими методами. Готовить молочный суп или молочную кашу. Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов. Готовить блюда из творога. Определить срок хранения молока и</p>	<p><b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия.</p> <p><b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.</p>

3	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	<p>кисломолочных продуктов в разных условиях.</p> <p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Определять срок годности рыбных консервов.</p> <p>Читать штриховые коды на упаковках продуктов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p>	<p><b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия.</p> <p><b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.</p>
7	Блюда из мяса	2	<p>Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса.</p> <p>Определять качество мяса органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.).</p> <p>Готовить натуральную рубленую массу из мяса.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций.</p> <p>Проводить самооценку качества приготовленного блюда по картам контроля.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Планировать время на приготовление выбранного блюда</p>	<p><b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия.</p> <p><b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.</p>

4	Заправочные супы	2	<p>Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа.</p> <p>Определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Готовить бульон для заправочного супа.</p> <p>Готовить и оформлять заправочный суп.</p> <p>Определять консистенцию супа.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.</p>	<p><b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия.</p> <p><b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.</p>
5	Сервировка стола. Этикет	2	<p>Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола.</p> <p>Подбирать столовое белье для сервировки.</p> <p>Подбирать столовую посуду и приборы.</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола.</p> <p>Составлять меню.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину.</p>	<p><b>Личностные:</b> оценивание усваемого материала.</p> <p><b>Познавательные:</b> контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> умение выражать свои мысли, поиск и оценка способов решения.</p>
<b>II</b>				
<b>Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)</b>				
1	Свойство текстильных материалов	2	<p>Исследовать свойства тканей из натуральных волокон животного происхождения.</p> <p>Распознавать виды ткани.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p>	<p><b>Регулятивные:</b> планирование результата, прогнозирование действия.</p> <p><b>Познавательные:</b> постановка и решение проблем, формулирование проблемы, анализ объекта.</p>
2	Элементы машиноведения	4	<p>Включать и выключать маховое колесо.</p> <p>Наматывать нить на шпульку.</p> <p>Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.</p> <p>Заменять иглу в швейной машине.</p> <p>Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда</p>	<p><b>Личностные:</b> смыслообразование</p> <p><b>Регулятивные:</b> целеполагание, организация учебной деятельности.</p> <p><b>Познавательные :</b> поиск информации, подробно передавать содержание текста.</p>
3	Конструирование швейных изделий	2	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину.</p>	<p><b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение.</p> <p><b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая</p>

			по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие.	саморегуляция, коррекция плана. <b>Коммуникативные:</b> коллективное обсуждение проблем.
4	Моделирование швейных изделий	4	Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою	<b>Познавательные:</b> умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения. <b>Коммуникативные:</b> определение функций участников, умение слушать. <b>Регулятивные:</b> организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.
	Технология изготовления швейных изделий (18 часов)			
5	Машинные швы	4	Выполнять образцы машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Овладевать безопасными приемами труда.	<b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия. <b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий. <b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.
6	Раскрой изделия	2	Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Овладевать безопасными приемами труда.	
7	Подготовка к первой примерки	2	Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.	
8	Подготовка ко второй примерке	2	Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.	
9	Обработка застежки молнией	2	Читать технологическую документацию и выполнять образцы узловых обработок швейных изделий. Овладевать безопасными приемами труда.	
10	Обработка верха юбки	2	Читать технологическую документацию и выполнять образцы узловых обработок швейных изделий. Выбирать режим и выполнять влажнотепловую обработку изделия.	

11	Обработка низа юбки	2	Выбирать режим и выполнять влажнотепловую обработку изделия. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками.	
12	Демонстрация изделий	2	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки	
<b>III Художественные ремёсла (18 часов)</b>				
1	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	<p>Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия.</p> <p>Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции.</p> <p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.</p> <p>Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.</p> <p>Выполнять орнаменты с помощью графического редактора компьютера.</p> <p>Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам</p>	<p><b>Познавательные:</b> умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> определение функций участников, умение слушать.</p> <p><b>Регулятивные:</b> организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.</p>
2	Вязание крючком	8	<p>Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты.</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы крючком.</p>	<p><b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия.</p> <p><b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.</p>
3	Вязание на спицах	8	<p>Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов для платков.</p> <p>Подбирать спицы и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы и изделия на спицах</p>	<p><b>Познавательные:</b> умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> определение функций участников, умение слушать.</p> <p><b>Регулятивные:</b> организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.</p>
<b>IV Оформление интерьера (2 часов)</b>				
1	Интерьер жилого дома	2	<p>Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.</p> <p>Разрабатывать проект рационального</p>	<p><b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение.</p> <p><b>Регулятивные:</b> сличение способа</p>

		размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий. Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере. Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты	действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. <b>Коммуникативные:</b> коллективное обсуждение проблем.
<b>V</b>	<b>Электротехника (2 часов)</b>		
1	Бытовые электроприборы	2	Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов. Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов. способами.
<b>VI</b>	<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности (4 часа)</b>		
1	Исследовательская и созидательная деятельность	4	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Участвовать в проектах социальной направленности.
			<b>Личностные:</b> оценивание усвояемого материала. <b>Познавательные:</b> контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей. <b>Коммуникативные:</b> умение выразить свои мысли, поиск и оценка способов решения. <b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.
<b>7 класс</b>			
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Отрабатываемые УУД</b>
<b>I</b>	<b>Кулинария (5 часов)</b>		
1	Физиология питания	1	<b>Регулятивные:</b> планирование результата, прогнозирование действия. <b>Познавательные:</b> постановка и решение проблем, формулирование проблемы, анализ объекта.

			<p>образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>	
<b>Технология приготовления пищи (4 часа)</b>				
2	Изделия из теста	2	<p>Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников. Готовить вареники с начинкой. Готовить тесто для блинов. Выпекать блины. Готовить пресное слоеное тесто. Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста. Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Составлять рецептурный альбом блюд из теста</p>	<p><b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия. <b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий. <b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.</p>
3	Приготовление обеда в походных условиях	1	<p>Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Контролировать качество воды из природных источников. Подготавливать природную воду к употреблению. Готовить пищу в походных условиях. Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.</p>	<p><b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. <b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. <b>Коммуникативные:</b> коллективное обсуждение проблем.</p>



4	Сервировка стола. Этикет	1	Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню.	<b>Личностные:</b> оценивание усвояемого материала. <b>Познавательные:</b> контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей. <b>Коммуникативные:</b> умение выражать свои мысли, поиск и оценка способов решения.
<b>II</b>				
<b>Создание изделий из текстильных материалов (14 час)</b>				
1	Свойство текстильных материалов	1	Исследовать свойства тканей из химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Оформлять результаты исследований	<b>Регулятивные:</b> планирование результата, прогнозирование действия. <b>Познавательные:</b> постановка и решение проблем, формулирование проблемы, анализ объекта.
2	Элементы машиноведения	1	Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Овладевать безопасными приемами труда	<b>Личностные:</b> смыслообразование <b>Регулятивные:</b> целеполагание, организация учебной деятельности. <b>Познавательные:</b> поиск информации, подробно передавать содержание текста.
3	Конструирование швейных изделий	2	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину. по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие.	<b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. <b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. <b>Коммуникативные:</b> коллективное обсуждение проблем.
4	Моделирование швейных изделий	1	Выполнять эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветowych контрастов. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Выполнять подготовку выкройки выбранного	<b>Познавательные:</b> умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения. <b>Коммуникативные:</b> определение функций участников, умение слушать. <b>Регулятивные:</b> организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.

			фасона швейного изделия к раскрою	
	Технология изготовления швейных изделий (9 часов)			
5	Машинные швы	3	Выполнять образцы машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов	<b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия. <b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий. <b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.
6	Раскрой изделия	2	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.	
7	Обработка горловины	2	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Стачивать детали и выполнять отделочные работы.	
8	Обработка рукавов	1	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.	
9	Обработка боковых швов	2	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.	
10	Обработка низа изделия	1	Овладевать безопасными приемами труда. Выбирать режим и выполнять влажнотепловую обработку изделия.	
<b>Художественные ремёсла (3 часа)</b>				
III				
1	Роспись ткани	2	Выбирать краситель и ткань для изделия. Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика. Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.	<b>Познавательные:</b> умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения. <b>Коммуникативные:</b> определение функций участников, умение слушать. <b>Регулятивные:</b> организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.

			Посещать музей	
<b>IV</b>	<b>Оформление интерьера (2 часа)</b>			
1	Комнатные растения в интерьере	2	Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями	<b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. <b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. <b>Коммуникативные:</b> коллективное обсуждение проблем.
<b>V</b>	<b>Электротехника (2 часа)</b>			
1	Бытовые электроприборы	2	Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.	<b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. <b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.
<b>VI</b>	<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности (7 часов)</b>			
1	Исследовательская и созидательная деятельность	4	Оформлять интерьер декоративными растениями. Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Участвовать в проектах социальной направленности	<b>Личностные:</b> оценивание усваемого материала. <b>Познавательные:</b> контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей. <b>Коммуникативные:</b> умение выразить свои мысли, поиск и оценка способов решения. <b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.
<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Основной вид учебной деятельности</b>	<b>Отрабатываемые УУД</b>
<b>I</b>	<b>Кулинария (2 часа)</b>			
	Технология приготовления пищи (21 час)			
1	Блюда из птицы	1	Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций	<b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия. <b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.

8 класс

		Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из домашней птицы. Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.	<b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.
2	Сервировка стола. Этикет	1 Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу. Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки.	<b>Личностные:</b> оценивание усвояемого материала. <b>Познавательные:</b> контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей. <b>Коммуникативные:</b> умение выражать свои мысли, поиск и оценка способов решения.
<b>II</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов (20 час)</b>		
1	Элементы машиноведения	2 Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине. Овладевать безопасными приемами труда	<b>Личностные:</b> смыслообразование <b>Регулятивные:</b> целеполагание, организация учебной деятельности. <b>Познавательные:</b> поиск информации, подробно передавать содержание текста.
	<b>Конструирование и моделирование швейного изделия (10 часов)</b>		
2	Конструирование плечевого изделия	2 Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 по заданным размерам. Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.	<b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. <b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. <b>Коммуникативные:</b> коллективное обсуждение проблем.
3	Моделирование плечевого изделия	2 Находить информацию о современных направлениях моды.	<b>Познавательные:</b> умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения. <b>Коммуникативные:</b> определение функций участников, умение слушать. <b>Регулятивные:</b> организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.

4	Конструирование и моделирование рукава	2	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу рукава.	<b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. <b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.
5	Конструирований воротников	1	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4	<b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. <b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.
6	Художественное моделирование плечевого изделия	1	Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.	<b>Познавательные:</b> умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения. <b>Регулятивные:</b> организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.
7	Техническое моделирование плечевого изделия	4	Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.	<b>Регулятивные:</b> организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.
Технология изготовления швейных изделий (8 часов)				
8	Обработка отдельных деталей и узлов	6	Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Овладевать безопасными приемами труда. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки	<b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия. <b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.
9	Виды отделок плечевых изделий	2	Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладевать безопасными приемами труда. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки	<b>Регулятивные:</b> коррекция способов действия. <b>Познавательные:</b> умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий. <b>Коммуникативные:</b> умение управлять поведением партнеров.
<b>V</b> <b>Электротехника (2 часа)</b>				
1	Бытовые электроприборы	2	Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Выбирать оптимальный режим	<b>Познавательные:</b> рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. <b>Регулятивные:</b> сличение способа

			работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.	действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.
<b>Домашняя экономика (3 часа)</b>				
	Домашняя экономика	3		
<b>VI Современное производство и профессиональное самоопределение (3 часа)</b>				
VI 1	Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера	3	<p>Анализировать типовые структуры предприятия и профессионального деления работников.</p> <p>Знакомиться с технологической культурой современного производства.</p> <p>Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства.</p> <p>Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями.</p> <p>Находить информацию о возможностях получения профессионального образования.</p> <p>Посещать предприятие легкой промышленности</p>	<p><b>Личностные:</b> оценивание усвояемого материала.</p> <p><b>Познавательные:</b> контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей.</p>
<b>VII Технологии исследовательской и опытнической деятельности (7 часа)</b>				
VII 1	Исследовательская и созидательная деятельность	3	<p>Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.).</p> <p>Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Участвовать в проектах социальной направленности</p>	<p><b>Личностные:</b> оценивание усвояемого материала.</p> <p><b>Познавательные:</b> контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> умение выразить свои мысли, поиск и оценка способов решения.</p> <p><b>Регулятивные:</b> сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.</p>

В связи с тем, что образовательное учреждение не имеет специально оборудованного кабинета для проведения занятий по кулинарии, уроки по этому разделу теоретические.

