


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

"Утверждаю"

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


_____/Е.А. Миронова
Приказ №19-пд
от "30" августа 2016 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 познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-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 познавательной-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 технике 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. Рецепт 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. Рецепт *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, желирующие 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 чтение схем и рапортов. 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 их 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 клиневой юбки. Прибавки к меркам на свободу облегания. Способы моделирования клиньевых 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 полоску. 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 люминисцентные 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 заплатыми (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 помещения

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, вентилей, 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 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 |
|---|---|--------------|---|---|
| I | | | | |
| Кулинария (16 часов) | | | | |
| 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>Личностные: смыслообразование</p> <p>Регулятивные: целеполагание, организация учебной деятельности.</p> <p>Познавательные: поиск информации, подробно передавать содержание текста.</p> |
| 2 | Физиология питания | 2 | <p>Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p> | <p>Регулятивные: планирование результата, прогнозирование действия.</p> <p>Познавательные: постановка и решение проблем, формулирование проблемы, анализ объекта.</p> |
| Технология приготовления пищи (10 часов) | | | | |
| 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. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе</p> | <p>Познавательные: умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения.</p> <p>Коммуникативные: определение функций участников, умение слушать.</p> <p>Регулятивные: организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.</p> |
| 4 | Блюда из овощей | 4 | <p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей.</p> <p>Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др</p> | <p>Регулятивные: коррекция способов действия.</p> <p>Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p>Коммуникативные: 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 каши.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Определять консистенцию блюда</p> | <p>Познавательные: умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения.</p> <p>Коммуникативные: определение функций участников, умение слушать.</p> <p>Регулятивные: 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>Личностные: оценивание усваемого материала.</p> <p>Познавательные: контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей.</p> <p>Коммуникативные: 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 | Личностные: оценивание усваиваемого материала. Познавательные: контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей. Коммуникативные: умение выражать свои мысли, поиск и оценка способов решения. |
| II | Создание изделий из текстильных материалов (32 часа) | | | |
| 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 | Регулятивные: планирование результата, прогнозирование действия. Познавательные: постановка и решение проблем, формулирование проблемы, анализ объекта. |
| 2 | Элементы машиноведения | 2 | Находить информацию и проводить 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 | Личностные: смыслообразование Регулятивные: целеполагание, организация учебной деятельности. Познавательные : поиск информации, подробно передавать содержание текста. |

| | | | | |
|--|---------------------------------|---|---|--|
| 3 | Конструирование швейных изделий | 4 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. 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. | Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. Коммуникативные: коллективное обсуждение проблем. |
| 4 | Моделирование швейных изделий | 2 | Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою | Познавательные: умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения. Коммуникативные: определение функций участников, умение слушать. Регулятивные: организация учебной деятельности, волевая саморегуляция. |
| Технология изготовления швейных изделий (20 часов) | | | | |
| 5 | Ручные швы | 2 | Выполнять образцы ручных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Овладевать безопасными приемами труда. | Регулятивные: коррекция способов действия. Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий. |
| 6 | Машинные швы | 6 | Выполнять образцы машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Овладевать безопасными приемами труда. | Коммуникативные: умение управлять поведением партнеров. |
| 7 | Раскрой изделия | 2 | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Овладевать безопасными приемами труда. | |
| 8 | Обработка кармана | 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. | |
| 9 | Соединение кармана и основной | 2 | Планировать время и последовательность | |

| | | | | |
|------------|--|---|---|--|
| | 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 | |
| III | Художественные ремёсла (12 часов) | | | |
| 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 | Регулятивные: коррекция способов действия. Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий. Коммуникативные: умение управлять поведением партнеров. |
| 2 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании | 2 | Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению | Познавательные: умение сжато передавать содержание текста, выбор |

| | | | | |
|-----------|---|---|--|--|
| | предметов декоративно-прикладного искусства | | <p>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>критериев для сравнения.</p> <p>Коммуникативные: определение функций участников, умение слушать.</p> <p>Регулятивные: 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>Регулятивные: коррекция способов действия.</p> <p>Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p>Коммуникативные: умение управлять поведением партнеров.</p> |
| IV | Оформление интерьера (2 часов) | | | |
| 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>Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение.</p> <p>Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.</p> <p>Коммуникативные: коллективное обсуждение проблем.</p> |
| V | Электротехника (2 часов) | | | |
| 1 | Бытовые электроприборы | 2 | <p>Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.</p> <p>Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.</p> | <p>Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение.</p> <p>Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.</p> |

| | | | | |
|-----------|--|---|---|---|
| | | | Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинным способами. | |
| VI | Технологии исследовательской и опытнической деятельности (4 часа) | | | |
| 1 | Исследовательская и созидательная деятельность | 4 | 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 | Личностные: оценивание усваиваемого материала. Познавательные: контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей. Коммуникативные: умение выражать свои мысли, поиск и оценка способов решения. Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. |

6 класс

| № | Тема | Кол-во часов | Основной вид учебной деятельности | Отрабатываемые УУД |
|----------|---|--------------|---|--|
| I | Кулинария (12 часов) | | | |
| 1 | Физиология питания | 2 | Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять 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. | Регулятивные: планирование результата, прогнозирование действия. Познавательные: постановка и решение проблем, формулирование проблемы, анализ объекта. |
| | Технология приготовления пищи (10 часов) | | | |
| 2 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 | Определять качество молока органолептическими методами. Готовить молочный суп или молочную кашу. Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов. Готовить блюда из творога. Определять срок хранения молока и | Регулятивные: коррекция способов действия. Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий. Коммуникативные: умение управлять поведением партнеров. |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| | | | кисломолочных продуктов в разных условиях. | |
| 3 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 2 | <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>Регулятивные: коррекция способов действия.</p> <p>Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p>Коммуникативные: 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>Регулятивные: коррекция способов действия.</p> <p>Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p>Коммуникативные: 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>Регулятивные: коррекция способов действия.</p> <p>Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p>Коммуникативные: 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>Личностные: оценивание усваемого материала.</p> <p>Познавательные: контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей.</p> <p>Коммуникативные: умение выражать свои мысли, поиск и оценка способов решения.</p> |
| II | Создание изделий из текстильных материалов (30 часов) | | | |
| 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>Регулятивные: планирование результата, прогнозирование действия.</p> <p>Познавательные: 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>Личностные: смыслообразование</p> <p>Регулятивные: целеполагание, организация учебной деятельности.</p> <p>Познавательные : 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>Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение.</p> <p>Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая</p> |

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

| | | | | |
|------------|--|---|---|---|
| 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 | |
| III | Художественные ремёсла (18 часов) | | | |
| 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>Познавательные: умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения.</p> <p>Коммуникативные: определение функций участников, умение слушать.</p> <p>Регулятивные: 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>Регулятивные: коррекция способов действия.</p> <p>Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p>Коммуникативные: умение управлять поведением партнеров.</p> |
| 3 | Вязание на спицах | 8 | <p>Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов для платьев.</p> <p>Подбирать спицы и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы и изделия на спицах</p> | <p>Познавательные: умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения.</p> <p>Коммуникативные: определение функций участников, умение слушать.</p> <p>Регулятивные: организация учебной деятельности, волевая саморегуляция.</p> |
| IV | Оформление интерьера (2 часов) | | | |
| 1 | Интерьер жилого дома | 2 | <p>Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.</p> <p>Разрабатывать проект рационального</p> | <p>Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение.</p> <p>Регулятивные: сличение способа</p> |

| | | | | |
|-----------|--|---|--|---|
| | | | <p>размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий.</p> <p>Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.</p> <p>Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты</p> | <p>действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.</p> <p>Коммуникативные: коллективное обсуждение проблем.</p> |
| V | Электротехника (2 часов) | | | |
| 1 | Бытовые электроприборы | 2 | <p>Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p>Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.</p> <p>способами.</p> | <p>Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение.</p> <p>Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.</p> |
| VI | Технологии исследовательской и опытнической деятельности (4 часа) | | | |
| 1 | Исследовательская и созидательная деятельность | 4 | <p>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.).</p> <p>Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Участвовать в проектах социальной направленности.</p> | <p>Личностные: оценивание усваемого материала.</p> <p>Познавательные: контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей.</p> <p>Коммуникативные: умение выражать свои мысли, поиск и оценка способов решения.</p> <p>Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.</p> |

7 класс

| № | Тема | Кол-во часов | Основной вид учебной деятельности | Отрабатываемые УУД |
|----------|----------------------------|--------------|--|---|
| I | Кулинария (5 часов) | | | |
| 1 | Физиология питания | 1 | <p>Изучать основы физиологии питания человека.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Составлять меню, отвечающее здоровому</p> | <p>Регулятивные: планирование результата, прогнозирование действия.</p> <p>Познавательные: постановка и решение проблем, формулирование проблемы, анализ объекта.</p> |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | | | <p>образу жизни.</p> <p>Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории.</p> <p>Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p> | |
| Технология приготовления пищи (4 часа) | | | | |
| 2 | Изделия из теста | 2 | <p>Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку муки.</p> <p>Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников.</p> <p>Готовить вареники с начинкой.</p> <p>Готовить тесто для блинов.</p> <p>Выпекать блины.</p> <p>Готовить пресное слоеное тесто.</p> <p>Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста.</p> <p>Готовить песочное тесто.</p> <p>Выпекать изделия из песочного теста.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.</p> <p>Составлять рецептурный альбом блюд из теста</p> | <p>Регулятивные: коррекция способов действия.</p> <p>Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий.</p> <p>Коммуникативные: умение управлять поведением партнеров.</p> |
| 3 | Приготовление обеда в походных условиях | 1 | <p>Рассчитывать количество и состав продуктов для похода.</p> <p>Контролировать качество воды из природных источников.</p> <p>Подготавливать природную воду к употреблению.</p> <p>Готовить пищу в походных условиях.</p> <p>Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.</p> | <p>Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение.</p> <p>Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана.</p> <p>Коммуникативные: 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. | Личностные: оценивание усваемого материала. Познавательные: контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей. Коммуникативные: умение выражать свои мысли, поиск и оценка способов решения. |
| II Создание изделий из текстильных материалов (14 час) | | | | |
| 1 | Свойство текстильных материалов | 1 | Исследовать свойства тканей из химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Оформлять результаты исследований | Регулятивные: планирование результата, прогнозирование действия. Познавательные: 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 | Личностные: смыслообразование Регулятивные: целеполагание, организация учебной деятельности. Познавательные: 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. | Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. Коммуникативные: коллективное обсуждение проблем. |
| 4 | Моделирование швейных изделий | 1 | Выполнять эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Выполнять подготовку выкройки выбранного | Познавательные: умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения. Коммуникативные: определение функций участников, умение слушать. Регулятивные: организация учебной деятельности, волевая саморегуляция. |

| | | | | | |
|--|------------------------|---|--|--|--|
| | | | фасона швейного изделия к раскрою | | |
| Технология изготовления швейных изделий (9 часов) | | | | | |
| 5 | Машинные швы | | Выполнять образцы машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов | Регулятивные: коррекция способов действия. Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий. Коммуникативные: умение управлять поведением партнеров. | |
| 6 | Раскрой изделия | | 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 | | Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. | | |
| 8 | Обработка рукавов | | Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. | | |
| 9 | Обработка боковых швов | | 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 | | Овладевать безопасными приемами труда. Выбирать режим и выполнять влажнотепловую обработку изделия. | | |
| III Художественные ремёсла (3 часа) | | | | | |
| 1 | Роспись ткани | 3 | 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. | | Познавательные: умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения. Коммуникативные: определение функций участников, умение слушать. Регулятивные: организация учебной деятельности, волевая саморегуляция. |

| | | | | |
|-----------|---|---|---|--|
| | | | Посещать музей | |
| IV | Оформление интерьера (2 часа) | | | |
| 1 | Комнатные растения в интерьере | 1 | Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями | Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. Коммуникативные: коллективное обсуждение проблем. |
| V | Электротехника (2 часа) | | | |
| 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. | Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. |
| VI | Технологии исследовательской и опытнической деятельности (7 часов) | | | |
| 1 | Исследовательская и созидательная деятельность | 7 | Оформлять интерьер декоративными растениями. Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Участвовать в проектах социальной направленности | Личностные: оценивание усваемого материала. Познавательные: контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей. Коммуникативные: умение выражать свои мысли, поиск и оценка способов решения. Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. |

8 класс

| № | Тема | Кол-во часов | Основной вид учебной деятельности | Отрабатываемые УУД |
|----------|---|--------------|--|--|
| I | Кулинария (2 часа) | | | |
| | Технология приготовления пищи (21 час) | | | |
| 1 | Блюда из птицы | 1 | Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций | Регулятивные: коррекция способов действия. Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий. |

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

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| 4 | Конструирование и моделирование рукава | 2 | Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу рукава. | Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. Регулятивные: сличение способа действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. |
| 5 | Конструирований воротников | 1 | Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 | Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. Регулятивные: 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. | Познавательные: умение сжато передавать содержание текста, выбор критериев для сравнения. Регулятивные: организация учебной деятельности, волевая саморегуляция. |
| 7 | Техническое моделирование плечевого изделия | 2 | Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. | Регулятивные: 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 | Регулятивные: коррекция способов действия. Познавательные: 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 | Регулятивные: коррекция способов действия. Познавательные: умение структурировать знания., рефлексия способов и условий действий. Коммуникативные: умение управлять поведением партнеров. |
| V | Электротехника (2 часа) | | | |
| 1 | Бытовые электроприборы | 2 | Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Выбирать оптимальный режим | Познавательные: рефлексия способов и условий действий, смысловое чтение. Регулятивные: сличение способа |

| | | | | |
|------------|---|---|--|---|
| | | | работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. | действия с эталоном, волевая саморегуляция, коррекция плана. |
| VI | Современное производство и профессиональное самоопределение (3 часа) | | | |
| 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>Личностные: оценивание усваемого материала.</p> <p>Познавательные: контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей.</p> |
| VII | Технологии исследовательской и опытнической деятельности (7 часа) | | | |
| 1 | Исследовательская и созидательная деятельность | 7 | <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>Личностные: оценивание усваемого материала.</p> <p>Познавательные: контроль и оценка процессов, синтез – составление целого из частей.</p> <p>Коммуникативные: умение выражать свои мысли, поиск и оценка способов решения.</p> <p>Регулятивные: 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.

