

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 1 Невьянского городского округа

приложение к адаптированной  
основной образовательной  
программе для умственно  
отсталых детей (вариант 1)  
утверждена приказом по МБОУ  
СОШ № 1 Невьянского ГО от  
28.08.2017 г. № 193 с изменениями,  
утвержденными приказом  
№ 146-д от 28.08.2020  
директор МБОУ СОШ № 1  
Каюмова Л.В.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебного предмета  
«Технология»  
(5-8 класс)

## Пояснительная записка

Рабочая программа предмета «Технология», для обучающихся 6 класса с лёгкой умственной отсталостью составлена на основе нормативно- правовых документов:

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в последней редакции).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 10 апреля 2002 года № 29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»;
- адаптированная основная образовательная программа школы для обучающихся с легкой умственнойотсталостью (вариант 9.1)
- Приказ Минпросвещения России от 28.12.2018 № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего образования».
- Приказ Минпросвещения России от 08.05.2019 № 233 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345».
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2020 № 249 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345».
- «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ОВЗ» СанПиН 2.4.2.3286-15, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июля 2015 г. N 26;
- Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида А.Г. Галунчиковой, допущенной Министерством образования Российской Федерации.
- Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида 1-4, 5-9 классы под редакцией В. В. Воронковой;  
учебника: Г.Б. Картушина, Мозговая ГГ. «Технология. Швейное дело», 6 класс, 2020 год

Настоящая рабочая программа адаптирована для обучающихся с нарушениеминтеллекта. Адаптированная программа разработана в соответствии с Законом РФ «Об образовании» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ (статьи 12,13,15,16,28), требованиями федерального образовательного стандарта, государственной программы под редакцией В.В. Воронковой Швейное дело М.: ВЛАДОС, 2008., положения о порядке разработки, утверждения и реализации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) МКОУ Северная СШ.

Увеличено количество часов на разделы «Творческие проектные работы» и «Рукоделие. Художественные ремесла» за счет сокращения часов на

изучение разделов «Элементы машиноведения», «Конструирование и моделирование рабочей одежды» и «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» в 5 классе. Увеличено количество часов на раздел «Художественные ремесла» за счет сокращения часов раздела «Создание изделий из текстильных материалов» в 6,7 классах. Увеличено количество часов на раздел «Художественные ремесла» за счет сокращения часов раздела «Технологии ведения дома» и «Электротехника» в 8 классе.

Внесены изменения в контрольно-измерительные материалы в соответствии с изменениями.

Учебный предмет «Технология» реализуется по 2 часа в неделю в 5-7 классах и 1 час в неделю в 8 классе, за счет часов обязательной предметной области. Общий объем учебного времени в 5-7 классах по 70 ч, в 8 классе - 36 ч. Всего на изучение технологии отводится 246 ч.

Предмет «Технологии» изучается с целью:

- освоения технологических знаний и умения применять их в практической деятельности;
- воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности;
- развития познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- получения опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности

Планируемые результаты освоения учебного предмета  
5 класс

Личностные результаты

У обучающегося (выпускника) будут сформированы:

- образ социально-политического устройства — представление о государственной организации России, знание государственной символики (герб, флаг, гимн), знание государственных праздников;

- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе;

знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.

В рамках ценностного и эмоционального компонентов будут сформированы:

- гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну;
- уважение к истории, культурным и историческим памятникам;
- эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности;
- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;

В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:

- готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);

- готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;

- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;

*Обучающийся (выпускник) получит возможность для формирования:*

- *выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;*

- *готовности к самообразованию и самовоспитанию;*

- *адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;*

- *компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;*

- *морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям.*

Метапредметные результаты:

Познавательные:

Обучающийся (выпускник) научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;

- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;

- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

- давать определение понятиям;

- устанавливать причинно-следственные связи;

- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;

*Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:*

- *основам рефлексивного чтения;*

- *ставить проблему, аргументировать её актуальность;*

- *самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;*

- *выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;*

- *организовывать исследование с целью проверки гипотез;*

- *делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.*

Регулятивные:

Обучающийся (выпускник) научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;

- планировать пути достижения целей;

- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им.

*Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:*

- *самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;*
- *выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;*
- *основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;*

*адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;*

- *основам саморегуляции эмоциональных состояний;*
- *прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей*

#### Коммуникативные:

Обучающийся (выпускник) научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;

- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;

- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;

- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;

- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;

*Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:*

- *учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;*

- *продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;*

- *брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);*

- *оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;*

- осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;
- вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;
- устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;
- в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.

### Предметные результаты:

#### Кулинария

##### Обучающийся (выпускник) научится:

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

##### Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

#### Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

##### Обучающийся (выпускник) 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.

##### Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий.

#### Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

##### Обучающийся (выпускник) 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.

##### Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **6 класс**

### Личностные результаты:

У обучающегося (выпускника) будут сформированы:

- образ социально-политического устройства — представление о государственной организации России, знание государственной символики (герб, флаг, гимн), знание государственных праздников;

- знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;

- освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;

- ориентация в системе моральных норм и ценностей и их иерархизация, понимание конвенционального характера морали;

В рамках ценностного и эмоционального компонентов будут сформированы:

- гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну;

- уважение к истории, культурным и историческим памятникам;

- эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности;

- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;

- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;

В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:

- готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);

- готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;

- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;

- потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;

*Обучающийся (выпускник) получит возможность для формирования:*

- *выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;*

- *готовности к самообразованию и самовоспитанию;*

- *адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;*

- *компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;*

- *морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям.*

### Метапредметные результаты:

#### Познавательные:

Обучающийся (выпускник) научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
  - давать определение понятиям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;
- основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;

*Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:*

- основам рефлексивного чтения;
- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез;
- делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

Регулятивные:

Обучающийся (выпускник) научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
  - самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать пути достижения целей;
- устанавливать целевые приоритеты;

*Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:*

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
  - выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
  - адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;
- основам саморегуляции эмоциональных состояний;



- *прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.*

#### Коммуникативные:

Обучающийся (выпускник) научится:

- *учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;*

- *формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;*

- *аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;*

- *задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;*

- *осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;*

- *адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;*

- *работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;*

*Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:*

- *учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей в сотрудничестве;*

- *учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;*

- *понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;*

- *продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;*

- *брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);*

- *оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;*

- *осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;*

- *в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;*

- *вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;*

- *следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;*

*в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.*

Предметные результаты:

Кулинария

Обучающийся (выпускник) научится:

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

Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Обучающийся (выпускник) 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.

Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Обучающийся (выпускник) 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.

Обучающийся получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### Личностные результаты

У обучающегося (выпускника) будут сформированы:

- историко-географический образ, включая представление о территории и границах России, её географических особенностях; знание основных исторических событий развития государственности и общества; знание истории и географии края, его достижений и культурных традиций;

- образ социально-политического устройства — представление о государственной организации России, знание государственной символики (герб, флаг, гимн), знание государственных праздников;

- знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;

- освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;

- ориентация в системе моральных норм и ценностей и их иерархизация, понимание конвенционального характера морали;

- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.

В рамках ценностного и эмоционального компонентов будут сформированы:

- гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну;

- уважение к истории, культурным и историческим памятникам;

- эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности;

- уважение к другим народам России и мира и принятие их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;

- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;

- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;

В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:

- готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);

- готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;

- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;

- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;

*Обучающийся (выпускник) получит возможность для формирования:*

- *выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;*

- *готовности к самообразованию и самовоспитанию;*

- *адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;*

- *компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и*

деятельности;

- морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;

- эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

Метапредметные результаты:

Познавательные:

Обучающийся (выпускник) научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;
- давать определение понятиям;
- устанавливать причинно-следственные связи;

- обобщать понятия — осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом;

- строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания);

- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;

- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;

- структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий;

*Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:*

- основам рефлексивного чтения;
- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез;
- делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

Регулятивные:

Обучающийся (выпускник) научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;

- планировать пути достижения целей;
- устанавливать целевые приоритеты;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;

*Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:*

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- построению жизненных планов во временно2й перспективе;
  - при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
  - выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
  - основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью; направленной на достижение поставленных целей;
  - осуществлять познавательную рефлексю в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;
  - адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;
  - адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;
  - основам саморегуляции эмоциональных состояний;
  - прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

#### Коммуникативные:

Обучающийся (выпускник) научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
  - устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
  - аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
  - задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и

сотрудничества с партнёром;

- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;

- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;

- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;

- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;

### Предметные результаты:

#### Кулинария

##### Обучающийся (выпускник) научится:

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

##### Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Обучающийся (выпускник) 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. Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться: выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма; использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Сельскохозяйственные технологии Технологии растениеводства

Обучающийся (выпускник) научится: самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды; планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов. Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться: самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета; планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности

предпринимательской деятельности на этой основе; находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности. Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности Обучающийся (выпускник) 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. Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться: организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда. Современное производство и профессиональное самоопределение Обучающийся (выпускник) 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. Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться: планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования.

8 класс

#### Личностные результаты

У обучающегося (выпускника) будут сформированы:

- историко-географический образ, включая представление о территории и границах России, её географических особенностях; знание основных исторических событий развития государственности и общества; знание истории и географии края, его достижений и культурных традиций;
- образ социально-политического устройства — представление о государственной организации России, знание государственной символики (герб, флаг, гимн), знание государственных праздников;
- знание положений Конституции РФ, основных прав и обязанностей гражданина, ориентация в правовом пространстве государственно- общественных отношений;
- знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;
- освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;
- ориентация в системе моральных норм и ценностей и их иерархизация, понимание конвенционального характера морали;
- основы социально-критического мышления, ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий, установление взаимосвязи между общественными и политическими событиями;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях. В рамках ценностного и эмоционального компонентов будут сформированы:
- гражданский патриотизм, любовь к Родине, чувство гордости за свою страну; • уважение к истории, культурным и историческим памятникам;

- эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности;
  - уважение к другим народам России и мира и принятие их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;
  - уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
  - уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;
  - потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
  - позитивная моральная самооценка и моральные чувства — чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении. В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:
    - готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);
    - готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;
    - умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
    - готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;
    - потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;
    - умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
    - устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива;
    - готовность к выбору профильного образования. Обучающийся (выпускник) получит возможность для формирования:
      - выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;
      - готовности к самообразованию и самовоспитанию;
      - адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;
      - компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
      - морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;
      - эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.
- Регулятивные Обучающийся (выпускник) научится:
- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
  - самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
  - планировать пути достижения целей;
  - устанавливать целевые приоритеты;
  - уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
  - принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;
  - осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
  - адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и



вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации; • основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса. Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- построению жизненных планов во временной перспективе;
- при планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;
- адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;
- адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;
- основам саморегуляции эмоциональных состояний;
- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

#### Коммуникативные

Обучающийся (выпускник) научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;
- основам коммуникативной рефлексии;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;
- отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи. Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:
- учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей в

сотрудничестве;

- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
  - понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;
  - продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
  - брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);
  - оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;
  - осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;
  - в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
  - вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
  - следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;
  - устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;
  - в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.
- Познавательные Обучающийся (выпускник) научится:
- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
  - проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
  - осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
  - создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач; • осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
  - давать определение понятиям;
  - устанавливать причинно-следственные связи;
  - осуществлять логическую операцию установления родовидовых отношений, ограничение понятия;
  - обобщать понятия — осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом; • осуществлять сравнение и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
  - строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания);
  - строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
  - объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;
  - основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;
  - структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий;
  - работать с метафорами — понимать переносный смысл выражений, понимать и употреблять обороты речи, построенные на скрытом уподоблении, образном

сближении слов.

Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:

- основам рефлексивного чтения;
- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез;
- делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

Предметные результаты

Кулинария

Обучающийся (выпускник) научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, 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.

Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться: составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Обучающийся (выпускник) 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.

Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма; использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Сельскохозяйственные технологии

Технологии растениеводства

Обучающийся (выпускник) научится:

самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и

малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды; планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:  
самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета; планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе; находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Обучающийся (выпускник) 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.

Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Обучающийся (выпускник) 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.

Обучающийся (выпускник) получит возможность научиться:

планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

## Содержание учебного предмета

5 класс

**Кулинария Санитария и гигиена**  
**Основные теоретические сведения**

- Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

- Практические работы

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

- Варианты объектов труда.

- Рабочее место бригады на кухне.

- **Физиология питания**

- Основные теоретические сведения

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

- Практические работы

- Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

- Варианты объектов труда.

- Таблицы, справочные материалы.

- **Технология приготовления пищи**

- **Бутерброды, горячие напитки**

- Основные теоретические сведения

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.

- Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

- Варианты объектов труда.

- Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

- **Блюда из яиц**

- Основные теоретические сведения

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

- Практические работы

- Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

- Варианты объектов труда.

- Омлет, яичница, вареные яйца.

- **Блюда из овощей**

- Основные теоретические сведения

- 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.

- Практические работы

- Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки

овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для

- различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

- Варианты объектов труда.

- Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

### **Сервировка стола**

- Основные теоретические сведения

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

- Практические работы

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

- Варианты объектов труда.

- Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

### **Заготовка продуктов**

- Основные теоретические сведения

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

- Практические работы

- Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

- Варианты объектов труда.

- Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.

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

#### **Художественные ремесла**

- Вышивка

- Основные теоретические сведения

- 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.

- Практические работы

- Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

- Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

- Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

## **Узелковый батик**

### Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

### Практическая работа:

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик» Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик. Кепка.

## **Элементы материаловедения**

### Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## **Элементы машиноведения**

### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *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.

### Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек. Конструирование и моделирование рабочей одежды

### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. 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 цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

### Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка фартука.

### **Виды отделок.**

### **Технология изготовления рабочей одежды**

Основные теоретические сведения Прямые стежки. 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. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор. Технологии ведения дома

### **Эстетика и экология жилища**

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. 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. Современные системы фильтрации воды. 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.

Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда. Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца. Творческие, проектные работы

Примерные темы Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Отделка швейного изделия вышивкой.

## **6 класс**

### **Вводное занятие.**

#### **Санитария и гигиена**

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Практические работы Организация рабочего места. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

#### **Кулинария**

##### **Физиология питания.**

Сервировка стола к обеду. Этикет. Основные теоретические сведения. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная



потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд. Правила этикета.

### Практическая работа

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

## **Заправочные супы**

Основные теоретические сведения Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу. Практические работы Приготовление заправочного супа.

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

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд и бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

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

Основные теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление молочной каши и молочного супа.

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

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Практические работы

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

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

Основные теоретические сведения

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в

зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовления рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи готовых блюд к столу.

*Блюда из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.* Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сахарной) и льезона.

Практические работы

Приготовление блюд из рыбы и мореподуктов. Примерный перечень блюд Камбала, жаренная во фритюре. Караси, жаренные со сметаной. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др. Салат из крабов или кальмаров. Сельдь с овощами.

### **Заготовка продуктов**

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

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

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. 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.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

### **Интерьер жилого дома**

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке

квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративноприкладного искусства. Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Практические работы

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

### **Создание изделий из текстильных материалов**

#### **Элементы материаловедения. Текстильные материалы**

Основные теоретические сведения Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

#### **Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения**

Основные теоретические сведения

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений

#### **Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины**

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

#### **Зигзагообразная строчка.**

#### **Уход за швейной машиной**

Основные теоретические сведения

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Практические работы

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

#### **Конструирование швейных изделий. Требования к одежде. Снятие мерок. Контрольная работа за 1 полугодие**

Основные теоретические сведения Эксплуатационные, гигиенические и эстетические

требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клиневой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

### **Построение чертежа основы юбки.**

Основные теоретические сведения

Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже.

Практические работы

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

### **Моделирование юбок. Оформление выкроек**

Основные теоретические сведения

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Способы моделирования прямых, конических и клинневых юбок. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму

Практическая работа

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки. Расчет количества ткани.

### **Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою.**

Основные теоретические сведения

Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом.

Практическая работа

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Подготовка ткани к раскрою.

### **Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия.**

Основные теоретические сведения Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях Раскрой изделия.

### **Подготовка деталей кроя к обработке.**

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

### **Примерка изделия.**

#### **Дефекты посадки.**

Основные теоретические сведения

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

#### Практические работы

Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов.

### **Обработка вытачек и складок.**

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций: Обработка деталей кроя Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия

#### Практические работы

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.

### **Соединение деталей юбки и обработка срезов.**

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом. Технология обработки боковых срезов.

#### Практические работы

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обметывание швов. Влажно-тепловая обработка изделия.

### **Обработка застежки.**

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций: Обработка деталей кроя Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

#### Практические работы

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

### **Обработка верхнего среза юбки.**

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций: Обработка деталей кроя Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

#### Практические работы

Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

### **Обработка нижнего среза юбки.**

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций: Обработка деталей кроя Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами

#### Практические работы

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

### **Окончательная отделка юбки.**

Основные теоретические сведения

Правила выполнения технологических операций: Обработка деталей кроя Стачивание

машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

### **Художественные ремесла Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.**

Основные теоретические сведения

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы

Выполнение статичной. Динамичной, симметричной и ассиметричной композиций. Выполнение эскизов орнаментов для платка. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

### **Лоскутное шитье. Материалы и приспособления.**

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты и приспособления. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента.

Практические работы

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

### **Лоскутное шитье. Технология изготовления изделий из лоскута**

Основные теоретические сведения

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Вышивка. Счетные швы**

Основные теоретические сведения

Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.

Практические работы

Выполнение образца вышивки в технике крест. Вышивка. Технология выполнения вышивки. Основные теоретические сведения Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда

крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Практические работы  
Выполнение вышивки крестом.

### **Контрольная работа за год. Подведение итогов**

### **Технологии исследовательской и опытнической деятельности Исследовательская и созидательная деятельность. Определение проблемы. Оформление проектов**

Основные теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Практические работы Разработка вариантов. Оформление проектов

Варианты творческих проектов:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

### **Презентация проектов. Защита проектов**

Основные теоретические сведения

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

Практические работы:

Защита творческих проектов. Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

## **7 класс**

### **Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность**

Основные теоретические сведения

Определение и формулировка проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практические работы:

Изготовление изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника.

### **Кулинария**

#### **Физиология питания**

Основные теоретические сведения

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.

#### **Блюда из птицы**

Основные теоретические сведения

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Практические работы:

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Блюда из птицы**

Основные теоретические сведения

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Практические работы:

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Изделия из теста**

Основные теоретические сведения

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов. Оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста.

### **Изделия из теста**

Основные теоретические сведения

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста.

### **Сладости, десерты и напитки**

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.



## **Сладости, десерты и напитки**

Основные теоретические сведения

Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

## **Оформление интерьера Комнатные растения в интерьере**

Основные теоретические сведения

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Практические работы

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

### **Эстетика и экология жилища**

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера.

Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

### **Эстетика и экология жилища**

Основные теоретические сведения

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

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

### **Конструирование швейных изделий**

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

### **Моделирование швейных изделий**

Основные теоретические сведения

Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки.

### **Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани краскрою**

Основные теоретические сведения

Технология изготовления плечевого швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою.

Практическая работа

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Подготовка ткани к раскрою.

### **Раскладка выкройки плечевого изделия на ткани. Раскрой изделия.**

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком.

Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя.

Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Раскрой изделия.

### **Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань**

Основные теоретические сведения

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

### **Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия**

Основные теоретические сведения

Последовательность проведения примерки.

Практические работы

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

### **Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски**

Основные теоретические сведения

Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

Практические работы

Обработка плечевых срезов.

### **Способы обработки проймы, горловины**

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек.

Практические работы

Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.

### **Возможные дефекты плечевых изделий**

Основные теоретические сведения

Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения.

Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Стачивание деталей и исправление дефектов.

### **Обработка деталей кроя**

Основные теоретические сведения

Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения.

Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Стачивание деталей и исправление дефектов.

### **Обработка деталей кроя.**

Основные теоретические сведения

Технологическая последовательность обработки изделия.

Практические работы

Обработка деталей кроя.

### **Отделка и влажно-тепловая обработка изделия**

Основные теоретические сведения

Способы отделки готового изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасности труда.

Практические работы

Влажно-тепловая обработка изделия. Выполнение отделочных работ.

### **Контроль и оценка качества готового изделия**

Основные теоретические сведения

Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Художественные ремёсла**

#### **Вязание крючком. Инструменты и материалы**

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком.

Практические работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

#### **Условные обозначения, применяемые при вязании крючком**

Основные теоретические сведения

Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

#### **Технология выполнения различных петель**

Основные теоретические сведения

Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель.

Практические работы  
Изготовление образцов вязания крючком.

### **Способы набора петель**

Основные теоретические сведения  
Набор петель крючком.  
Практические работы  
Изготовление образцов вязания крючком.

### **Вязание крючком по кругу.**

Основные теоретические сведения  
Вязание по кругу. Вязание изделий из мотивов.  
Практические работы  
Изготовление образцов вязания крючком.

### **Вязание крючком по схеме**

Основные теоретические сведения  
Работа с журналами мод.  
Практические работы  
Изготовление образцов вязания крючком.

#### **Вязание крючком по схеме**

Основные теоретические сведения  
Вязание образцов.  
Практические работы  
Изготовление образцов вязания крючком.

### **Вязание крючком изделий**

Основные теоретические сведения  
Работа с журналами мод.  
Практические работы  
Вязание шарфа.



Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

Практические работы:

Защита творческих проектов.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения

## **8 класс**

### **Вводное занятие.**

Основные теоретические сведения

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.

2. Составление суточного меню.

## **Кулинария**

### **Блюда из мяса**

Основные теоретические сведения

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Технология приготовления мясных блюд**

Основные теоретические сведения

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд. Практические работы

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Гарниры и соусы**

Основные теоретические сведения

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Практические работы

Подбор гарниров к мясным блюдам.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Требования к качеству готовых блюд**

Основные теоретические сведения

Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

## **Изделия из теста**

Основные теоретические сведения

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Практические работы

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста.

## **Рецептура и технология приготовления песочного теста**

Основные теоретические сведения

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий.

Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста.

Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы

Выпечка изделий из песочного теста

## **Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов**

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Практические работы

Первичная обработка яблок или груш для компота.

Подготовка банок и крышек для консервирования.

Приготовление сиропа.

Стерилизация и закупорка банок с компотом.

Чтение информации на этикетке упакованного товара.

## **Условия и сроки хранения продуктов**

Основные теоретические сведения

Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

Чтение штрихового кода.

## Художественные ремёсла

### Роспись ткани

Основные теоретические сведения

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в

узелковом батике. Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции.

Практические работы

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

### Свободная роспись

Основные теоретические сведения

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением соленого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Практические работы

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

### Вязание на спицах

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

### Приемы вязания на двух и пяти спицах.

Основные теоретические сведения

Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

### Технология выполнения вязаных изделий.

Основные теоретические сведения

Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

### Технология выполнения простых петель различными способами

Основные теоретические сведения

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

### Убавление и прибавление петель

Основные теоретические сведения

Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель полицевой



и изнаночной сторонам.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

### **Вязание двумя нитками разной толщины.**

Основные теоретические сведения

Вязание двумя нитками разной толщины.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

### **Технологии ведения дома**

#### **Рациональное планирование расходов**

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

#### **Бюджет семьи**

Основные теоретические сведения

Бюджет семьи.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

#### **Анализ потребительских качеств товаров и услуг**

Основные теоретические сведения

Анализ потребительских качеств товаров и услуг.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

#### **Права потребителя и их защита**

Основные теоретические сведения

Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

#### **Ремонт помещений**

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор  
строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю  
интерьера.

### **Инструменты для ремонтно-отделочных работ**

Основные теоретические сведения

Инструменты для ремонтно – отделочных работ. Экологическая  
безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор  
строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю  
интерьера.

### **Технологии ремонтных работ**

Основные теоретические сведения

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку.

Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка  
обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных  
украшений.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор  
строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю  
интерьера.

### **Строительные профессии**

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Подготовка буклета о профессиях.

### **Современное производство и профессиональное самоопределение Сферы производства**

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования  
и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ  
структуры предприятия легкой промышленности. Анализ  
профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или  
предприятия сервиса.

### **Понятие о профессии, специальности и квалификации работника**

Основные теоретические сведения

Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии,  
специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования

и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

### **Понятие о профессии, специальности и квалификации работника**

Основные теоретические сведения

Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

### **Разделение труда**

Основные теоретические сведения

Приоритетные направления развития техники и технологий.

Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

### **Развитие лёгкой и пищевой промышленности**

Основные теоретические сведения

Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

### **Профессии лёгкой и пищевой промышленности**

Основные теоретические сведения

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Практическая работа

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования

и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

## **Электротехника**

### **Применение электрической энергии**

Основные теоретические сведения

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.

Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению.

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

### **Бытовые электроприборы**

Основные теоретические сведения Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

### **Бытовые электроприборы**

Основные теоретические сведения Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

### **Характеристика ламп**

Основные теоретические сведения

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света.

Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Пути экономии электрической энергии.

Практическая работа

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

## **Тематическое планирование**

**5 класс (204 часа)**

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел, тема</b>	<b>Количество часов</b>
<b>1</b>	<b>Кулинария</b>	<b>48</b>
<b>2</b>	<b>Санитария и гигиена</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>Физиология питания.</b>	<b>6</b>

4	Технология приготовления пищи.	24
5	Сервировка стола	6
6	Заготовка продуктов	6
7	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	66
8	Элементы материаловедения	6
9	Элементы машиноведения	6
10	Конструирование и моделирование рабочей одежды	6
11	Технология изготовления рабочей одежды	36
12	Рукоделие. Художественные ремесла	54
13	Технологии ведения дома	12
14	Творческие, проектные работы	78
	<b>Итого: 204 часа</b>	

**6 класс (204 часа)**

<u>№ п/п</u>	<u>Раздел, тема</u>	<u>Количество часов</u>
1	Вводное занятие. Санитария и гигиена	6
2	Кулинария	48
3	Оформление интерьера	6
4	Создание изделий из текстильных материалов	78
5	Свойства текстильных материалов Промежуточный контроль.	12
6	Элементы машиноведения	12
7	Конструирование швейных изделий	12
8	Моделирование швейных изделий	6
9	Технология изготовления швейных изделий	60
10	Художественные ремесла	54
11	Технологии творческой и опытнической деятельности	15
12	Итоговый контроль	3
	<b>Итого: 204 часа</b>	



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575771

Владелец Каюмова Людмила Владимировна

Действителен с 10.03.2021 по 10.03.2022