государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа №1
«Образовательный центр» имени Героя Советского Союза Ганюшина П. М.
с. Сергиевск муниципального района Сергиевский Самарской области

Согласовано на Заседании ШМО Руководитель:	Проверено заместитель директора по УВР:	Утверждаю Директор школы
_____	_____	_____
« 24» августа 2019 г. Протокол №1 от «24» августа 2019 г.	О.В.Безроднова « 28» августа 2019 г.	О.А. Веселова « 30 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ (ДЕВОЧКИ) для 5-8 классов

Срок реализации: четыре года

Составитель: Губанова Н. М.
Клюева М. Д.
Лукьянова Е. Е.
Фомина Н. В.

Сергиевск,2020

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии основного общего образования Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы №1 «Образовательный центр» имени Героя Советского Союза Ганюшина П.М. с. Сергиевск муниципального района Сергиевский Самарской области составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» 29.12.2012г. №273-ФЗ.
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.10 № 1897.
3. Основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ № 1 «Образовательный центр» с. Сергиевск.

Образовательный процесс осуществляется с использованием учебников и учебных пособий, входящих в действующий Федеральный перечень. Перечень учебников ежегодно утверждается приказом директора по школе.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

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

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно- трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Планируемые результаты освоения обучающимися предметных программ

Технологии ведения дома

Кулинария

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.

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

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.

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

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.

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

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.

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

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.

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.*

Планируемые результаты изучения технологии для детей с ОВЗ

При изучении технологии для детей с ОВЗ ставятся следующие цели и задачи:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся:

- с ролью технологий в развитие человечества, механизацией труда, технологической

культурой производства;
функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, машин);
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учѐтом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Планируемые результаты освоения обучающимися с ОВЗ предметных программ

Раздел «Кулинария»

Учащийся научится:

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

Учащийся 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 в целях 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;

Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла»

Учащийся научится:

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

Учащийся получит возможность научиться

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Электротехнические работы»

Учащийся научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Учащийся получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Учащийся научится:

- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Учащийся получит возможность научиться:

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом

имеющихся ресурсов и условий;

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

Обучение предмету ведётся на основе тех же учебников, что и в общеобразовательных классах.

Содержание основного общего образования по технологии
Направление «Технологии ведения дома»

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

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.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

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.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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.

Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов

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, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

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 приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Тема 7. Блюда из птицы

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

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.

Тема 8. Блюда из мяса

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.

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

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Тема 10. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Тема 11. Изделия из теста

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.

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).

Тема 12. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

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

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Раздел 3. Художественные ремесла

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 3. Лоскутное шитье

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, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Роспись ткани

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые ддя 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. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

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

Примерная тема лабораторно-практической работы

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тема 5. Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 6. Вязание на спицах

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 4. Оформление интерьера

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Тема 2. Интерьер жилого дома

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 декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, 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.

Примерная тема лабораторно-практической работы

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

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 5. Электротехника

Тема 1. Бытовые электроприборы

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. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение

Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

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

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

Тематическое планирование
5 класс

№ темы	Тема	Кол-во часов	Виды деятельности учащихся
	Эстетика приусадебного участка. Осенний период – 4 ч.		
1	Инструктаж по ТБ. Особенности обработки почвы осенью	1	Изучают правила ТБ и особенности обработки почвы в осенний период.
2	Очистка поверхности земли от растительных остатков	3	Планируют осенние работы на пришкольном участке, выбирают инструменты и выполняют основные технологические приёмы обработки почвы с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.
Технологии домашнего хозяйства – 3 ч.			
3	Интерьер кухни, столовой	2	Находят и представляют информацию об устройстве современной кухни. Знакомятся с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполняют эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.
4	Бытовые электроприборы	1	Изучают потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находят и представляют информацию об истории электроприборов. Изучают принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
Кулинария – 14 ч.			
5	Санитария и гигиена на кухне	1	Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Определяют набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды. Осваивают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием.
6	Физиология питания	1	Изучают основы физиологии питания человека. Находят рецепты блюд, отвечающих принципам рационального питания. Составляют индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.
7	Бутерброды и горячие напитки	2	Изучают виды и способы оформления бутербродов. Выполняют эскизы художественного оформления бутербродов. Знакомятся с профессией пекарь. Приготавливают и оформляют бутерброды. Определяют вкусовые

			сочетания продуктов в бутербродах. Приготавливают горячие напитки. Проводят сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.
8	Блюда из овощей и фруктов	4	Находят и представляют информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, о влиянии на сохранение здоровья человека. Изучают: способы хранения овощей и фруктов, этапы механической обработки и способы нарезки овощей, способы тепловой обработки овощей. Определяют доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполняют фигурную нарезку овощей для оформления салатов. Выполняют кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Готовят салат из сырых овощей или фруктов. Осваивают безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд.
9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Читают маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомятся с устройством кастрюли-кашеварки. Находят и представляют информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомятся с профессией повар. Изучают технологию приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Готовят рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определяют консистенцию блюд.
10	Блюда из яиц	2	Изучают способы определения свежести яиц. Определяют свежесть яиц с помощью подсолённой воды. Находят и представляют информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.
11	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	Составляют меню завтрака. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполняют сервировку стола к завтраку.

			Овладевают навыками эстетического оформления стола. Складывают салфетки.
Создание изделий из текстильных материалов – 22 ч.			
12	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	4	Изучают характеристики волокон растительного происхождения. Распознают виды ткани. Изучают и определяют виды переплетения нитей в ткани. Исследуют свойства долевой и уточной нитей. Определяют лицевую и изнаночную стороны ткани. Определяют направление долевой нити. Исследуют свойства тканей из волокон растительного происхождения. Находят и представляют информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Знакомятся с профессиями оператор прядильного производства и ткач.
13	Конструирование швейных изделий	4	Находят и представляют информацию об истории швейных изделий. Анализируют особенности фигуры человека различных типов. Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам элементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж изделия в масштабе 1:4 и натуральную величину по своим меркам.
14	Швейная машина	4	Находят и представляют информацию об истории швейной машины. Изучают безопасные приёмы труда на швейной машине. Находят информацию и проводят сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучают: устройство швейной машины, виды машинных швов, оборудование, виды и правила выполнения влажно-тепловой обработки швейных изделий. Подготавливают швейную машину к работе. Выполняют: прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка, закрепки в начале и

			конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевают безопасными приёмами труда.
15	Технология изготовления швейных изделий	10	Определяют способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали изделия. Выполняют образцы ручных и машинных работ. Проводят влажно-тепловую обработку. Обрабатывают изделие. Осуществляют оценку качества готового изделия. Овладевают безопасными приёмами труда. Знакомятся с профессиями закройщик и портной.
Художественные ремёсла – 8 ч.			
16	Декоративно-прикладное искусство	2	Изучают лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывают наиболее интересные образцы рукоделия. Находят и представляют информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.
17	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	Зарисовывают природные мотивы и осуществляют их стилизацию. Выполняют эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды и др.
18	Лоскутное шитьё	4	Изучают различные виды техники лоскутного шитья. Находят и представляют информацию об истории лоскутного шитья. Разрабатывают узор для лоскутного шитья. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры для создания лоскутного изделия. Изготавливают образцы лоскутных узоров.
Технологии творческой и опытнической деятельности - 11 ч.			
19	Исследовательская и созидательная деятельность	11	Знакомятся с видами творческого проекта. Определяют цель и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения творческого проекта. Выполняют проект. Оформляют портфолио и

			пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект.
Эстетика приусадебного участка. Весенний период – 6 ч.			
20	Особенности обработки почвы весной. ТБ при работе с сельскохозяйственным инвентарём	1	Изучают ТБ при работе с сельскохозяйственным инвентарём и особенности обработки почвы в весенний период.
21	Подготовка почвы, посадка и полив растений	3	Выбирают цветочно-декоративные культуры, планируют их размещение на участке. Выбирают инструменты и выполняют основные технологические приёмы выращивания растений с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.

6 класс

№ Темы	Тема урока	Кол-во часов	Виды деятельности
Эстетика приусадебного участка (осенний период) - 4 ч.			
1	ТБ при работе с сельскохозяйственным инвентарём	1	Изучают ТБ при работе с сельскохозяйственым инструментом
2	Очистка почвы от сорняков	3	Выбирают инструменты и выполняют основные технологические приёмы обработки почвы с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Производят очистку почвы от сорняков.
Технологии домашнего хозяйства - 4 ч.			
3	Интерьер жилого дома	1	Находят и представляют информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делают планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполняют эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучают виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполняют электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
4	Комнатные растения в интерьере	1	Выполняют перевалку (пересадку) комнатных растений. Находят и

			представляют информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимают значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомятся с профессией садовник
5	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	2	Выполняют проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома».
Кулинария - 12 ч.			
6	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	3	Определяют свежесть рыбы органолептическими методами, срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Находят и представляют информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов. Оттаивают и выполняют механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Осваивают безопасные приёмы труда. Готовят блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определяют качество термической обработки рыбных блюд. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Знакомятся с профессией повар. Находят и представляют информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
7	Блюда из мяса	1	Определяют качество мяса органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполняют механическую кулинарную обработку мяса. Находят и представляют информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.
8	Блюда из птицы	3	Определяют качество птицы органолептическими методами. Подбирают инструменты и приспособления для механической и

			кулинарной обработки птицы. Планируют последовательность технологических операций. Осуществляют механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовят блюда из птицы. Проводят дегустацию блюд из птицы. Сервируют стол и дегустируют готовые блюда. Находят и представляют информацию о блюдах из птицы.
9	Заправочные супы	2	Определяют качество продуктов для приготовления супа. Готовят бульон. Готовят заправочный суп. Определяют консистенцию супа. Соблюдают безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Читают технологическую документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд. Находят и представляют информацию о различных супах.
10	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	3	Выполняют проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда». Подбирают столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирают столовые приборы и посуду для обеда. Составляют меню обеда. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполняют сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.
Создание изделий из текстильных материалов - 32 ч.			
11	Свойства текстильных материалов	2	Составляют коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследуют свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирают ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находят и представляют информацию о современных

			материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформляют результаты исследований. Знакомятся с профессией оператор на производстве химических волокон
12	Конструирование швейных изделий	4	Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий.
13	Моделирование швейных изделий	2	Выполняют эскиз проектного изделия. Изучают приёмы моделирования формы выреза горловины, приемы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделируют проектное швейное изделие. Изготовляют выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовят выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомятся с профессией технолог-конструктор швейного производства
14	Швейная машина	2	Изучют устройство машинной иглы. Выполняют замену машинной иглы. Определяют вид дефекта строчки по её виду. Изучают устройство регулятора натяжения верхней нитки. Выполняют регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки, обмётывание петли на швейной машине. Овладевают безопасными приёмами работы на швейной машине. Находят и предъявляют информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.
15	Технология изготовления швейных изделий	16	Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублируют детали кроя клеевой прокладкой. Выполняют правила

			безопасной работы утюгом. Изготавливают образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливают образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводят влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывают мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполняют подготовку проектного изделия к примерке. Проводят примерку проектного изделия. Устраняют дефекты после примерки. Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевают безопасными приёмами труда. Знакомятся с профессией закройщик.
16	Творческий проект «Наряд для семейного обеда».	6	Выполняют проект по разделу «Наряд для семейного обеда». Защищают проект, анализируют достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям.
Художественные ремёсла - 12 ч.			
17	Вязание крючком	4	Изучают материалы и инструменты для вязания. Подбирают крючок и нитки для вязания. Вяжут образцы крючком. Зарисовывают и фотографируют наиболее интересные вязаные изделия. Знакомятся с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находят и представляют информацию об истории вязания.
18	Вязание спицами	4	Подбирают спицы и нитки для вязания. Вяжут образцы спицами. Находят и представляют информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создают схемы для вязания с

			помощью ПК.
19	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	4	Выполняют проект по разделу «Вяжем аксессуары крючком и спицами».
Эстетика приусадебного участка (весенний период) - 4 ч.			
20	ТБ при работе с сельскохозяйственным инвентарём	1	Изучают ТБ при работе с сельскохозяйственным инвентарём
21	Подготовка почвы, посадка и полив растений	3	Выбирают инструменты и выполняют основные технологические приёмы выращивания растений с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.

7 класс

№ Темы	Тема урока	Кол-во часов	Виды деятельности
Эстетика приусадебного участка (осенний период) - 6 ч			
1	ТБ при работе с сельскохозяйственным инвентарём	1	Изучают ТБ при работе с сельскохозяйственным инструментом
2	Очистка поверхности земли от растительных остатков	2	Выбирают инструменты и выполняют основные технологические приёмы обработки почвы с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды
3	Очистка почвы от сорняков	3	Производят очистку почвы от сорняков
Технологии домашнего хозяйства - 6 ч			
4	Освещение жилого помещения	1	Находят и представляют информацию об устройстве системы освещения жилого помещения
5	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	Находят и представляют информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомятся с профессией дизайнер
6	Гигиена жилища	2	Находят и представляют информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические средства. Изучают санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
7	Бытовые электроприборы	2	Изучают потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находят и представляют информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирают современную

			бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Кулинария - 10 ч			
8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	Определяют качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определяют срок годности молочных продуктов. Планируют последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Изучают безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.
9	Изделия из жидкого теста	2	Определяют качество мёда органолептическим методом. Находят и представляют информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий; о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
10	Виды теста и выпечки	2	Планируют последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Изучают безопасные приёмы труда. Знакомятся с профессией кондитер. Находят и представляют информацию о народных праздниках; о происхождении слова "пряник" и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
11	Сладости, десерты, напитки	2	Планируют последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Изучают безопасные приёмы труда. Знакомятся с профессией кондитер сахаристых изделий. Находят и представляют информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов
12	Сервировка сладкого стола	1	Составляют меню обеда. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для сладкого стола
13	Праздничный этикет	1	Выполняют сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления
Создание изделий из текстильных материалов - 10 ч			
14	Свойства текстильных материалов	2	Изучают свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определяют сырьевой состав тканей. Составляют

			коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Находят и представляют информацию о шёлкоткачестве. Оформляют результаты исследований
15	Конструирование швейных изделий	4	Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж прямой юбки. Находят и представляют информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
16	Моделирование швейных изделий	2	Выполняют эскиз проектного изделия. Изучают приёмы моделирования юбки. Получают выкройку швейного изделия из журнала мод. Знакомятся с профессией художник по костюму и текстилю. Находят и представляют информацию о выкройках
17	Ручные работы	2	Изготовляют образцы ручных работ: подшивание потайными, косыми и крестообразными стежками
Художественные ремёсла - 18 ч			
18	Ручная роспись тканей	6	Изучают материалы и инструменты для росписи тканей. Знакомятся с профессией художник росписи по ткани. Находят и представляют информацию об истории возникновения техники батик в различных странах . Создают эскиз росписи по ткани. Выполняют образец росписи ткани в технике холодного
19	Вышивание	12	Знакомятся с профессией вышивальщица. Находят и представляют информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом. Подбирают материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполняют эскизы вышивки ручными стежками . Выполняют образцы вышивки
Технологии творческой и опытнической деятельности - 10 ч			
20	Исследовательская и созидательная деятельность	10	Знакомятся с примерами творческих проектов семиклассников. Определяют цель и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Разрабатывают

			конструкции и технологии изготовления изделия. Подбирают материалы и инструменты. Изготавливают изделие с соблюдением правил безопасной работы. Составляют доклад для защиты проекта. Защищают проект
Эстетика приусадебного участка (весенний период) - 8 ч			
21	ТБ при работе с сельскохозяйственным инвентарём	1	Изучают ТБ при работе с сельскохозяйственным инвентарём
22	Подготовка почвы для клумб	2	Выбирают цветочно-декоративные культуры, планируют их размещение
23	Посадка растений, полив	3	Выбирают инструменты и выполняют основные технологические приёмы выращивания растений
24	Уход за растениями	2	Выбирают инструменты и выполняют основные технологические приёмы выращивания растений с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.

8 класс

№ темы	Тема урока	Кол-во часов	Виды деятельности
Раздел 1: Семейная экономика - 6 ч			
1	Способы выявления потребностей семьи	1	Анализируют потребности членов семьи
2	Технология построения семейного бюджета	2	Оценивают имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Планируют недельные, месячные и годовые расходы с учётом её состава
3	Технология совершения покупок	1	Анализируют качество и потребительские свойства товаров
4	Способы защиты прав потребителей	1	Усваивают и трактуют положения законодательства по правам потребителей
5	Технология ведения бизнеса	1	Планируют возможную индивидуальную трудовую деятельность
Раздел 2: Технологии домашнего хозяйства - 4 ч			
6	Экология жилища	2	Оценивают микроклимат в помещении. Знакомятся с системой фильтрации воды
7	Водоснабжение и канализация в доме	2	Определяют составляющие систем водоснабжения и канализации. Определяют расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Раздел 3: Электротехника - 12 ч			
8	Бытовые электроприборы	6	Оценивают эксплуатационные параметры электроприборов и цепей. Исследуют характеристики

			источников света. Знакомятся с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата. Знакомятся с устройством и принципом действия электрического фена. Подбирают оборудование с учётом гигиенических и функциональных требований. Знакомятся со способом защиты приборов от скачков напряжения
9	Электромонтажные и сборочные технологии	4	Читают простые электрические схемы, собирают электрическую цепь. Исследуют работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомятся с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования. Используют пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях.
10	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2	Знакомятся со схемой квартирной электропроводки, определяют расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомятся с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
Раздел 4: Современное производство и профессиональное самоопределение - 4 ч			
11	Сферы производства и разделение труда	2	Исследуют деятельность предприятия, анализируют структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираются в понятиях "профессия", "специальность", "квалификация"
12	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	Знакомятся с массовыми профессиями, ищут информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования. Проводят диагностику склонностей и качеств личности, строят планы профессионального образования и трудоустройства
Раздел 5: Технологии творческой и опытнической деятельности - 8 ч			
13	Исследовательская и созидательная деятельность	8	Обосновывают тему творческого проекта. Находят и изучают информацию по проблеме, формируют базу данных. Разрабатывают несколько вариантов решения проблемы, выбирают лучший вариант и подготавливают необходимую документацию. Выполняют проект и анализируют

			результаты работы. Проводят презентацию проекта

директор Веселова О. А.

C=RU, O="ГБОУ СОШ №1 "" Образовательный центр"" с. Сергиевск", CN=директор Веселова О. А., E=school1_serg@samara.edu.ru
основание для подписания
00b08f9c105c2ff4b4
2022.01.10 15:52:33+04'00'