

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО

Кушикова Т.А.

Протокол № 1

От «29» 08 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

Овца Валентина В.В.

Протокол № 1

От «29» 08 2019 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ СОШ №3

Мед. Зенкевич Л.А.

Приказ № 243

От «29» 08 2019 г.



# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ 5-7 класс (девочки)

(основное общее образование)

Срок реализации: 3 года

**Составители:**

Репина Ж.А.

## Планируемые результаты

### Личностные результаты

освоения программы «Технология»:

- 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 своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере 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.

В рамках **когнитивного компонента** 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 достоинствам, 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 **(выпускник научится)**:

- 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.

**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

### **Метапредметные результаты**

освоения программы «Технология»:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных 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 нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных 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.

### **Регулятивные универсальные учебные действия**

#### **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.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;
- построению жизненных планов во временной перспективе;
- при планировании достижения целей самостоятельно 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 универсальные учебные действия**

#### **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.

#### **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 универсальные учебные действия**

##### **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, сериацию 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.

**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**

**Индустриальные технологии**

**Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов**

**Выпускник научится:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

### **Электротехника**

#### **Выпускник научится:**

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, 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.

#### **Выпускник 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 с элементами электроники и автоматики.

### **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 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 правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; 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 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.

## Содержание рабочей программы

### 5 класс

В раздел «Оформление интерьера» включает тему «Интерьер кухни, столовой», при изучении этой темы учащиеся с учетом запросов и потребностей семьи, санитарно-гигиенических требований выполняют эскиз интерьера кухни, изучают современные стили оформления, развивая свои творческие способности.

Раздел «Электротехника» знакомит учащихся с применением электроэнергии в быту, на производстве, в транспорте, соблюдению безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

В раздел «Кулинария» включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами. На этом этапе обучающиеся решают задачи в экологическом и эстетическом направлении, изучают требования к соблюдению технологического процесса приготовления пищи, безопасным приемам работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями, формируются безопасные приемы труда.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» дает представление о технических возможностях современных швейных машин, классификации текстильных волокон, современные направления моды. Изучая этот раздел, обучающиеся овладевают всеми этапами изготовления швейного изделия, начиная от эскиза и заканчивая определением качества готового изделия.

Раздел «Художественные ремесла» включают в себя следующие виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, лоскутное шитье. При этом учащиеся знакомятся с декоративно-прикладным искусством нашей страны, учатся выбирать оборудование, инструменты и материалы для выполнения работ.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» знакомит учащихся с отраслями современного производства, с профессиями на предприятиях легкой промышленности, видами учреждений профессионального образования.

В разделе «Технологии творческой и опытнической деятельности» учащиеся выполняют творческие проекты, формулируют проблему, находят необходимую информацию, разрабатывают варианты решения проблемы, обосновывают выбор лучшего варианта и реализуют его.

### 6 класс

В раздел «Интерьер жилого дома» включает тему «Комнатные растения в интерьере квартиры», при изучении этой темы учащиеся с учетом запросов и потребностей семьи, санитарно-гигиенических требований выполняют эскиз интерьера квартиры, используя декоративные растения для оформления интерьера жилых помещений.

В раздел «Кулинария» включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами. На этом этапе обучающиеся решают задачи в экологическом и эстетическом направлении, изучают требования к соблюдению технологического процесса приготовления пищи, безопасным приемам работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями, формируются безопасные приемы труда. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Разработка учебного проекта по кулинарии. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» дает представление о технических возможностях современных швейных машин, классификации текстильных волокон, современные

направления моды. Изучая этот раздел, обучающиеся овладевают всеми этапами изготовления швейного изделия, начиная от эскиза и заканчивая определением качества готового изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

Раздел «Художественные ремесла» включают в себя следующие виды рукоделия: вязание крючком и спицами, создание схем с помощью компьютера. При этом учащиеся учатся выбирать оборудование, инструменты и материалы для выполнения работ.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» знакомит учащихся с отраслями современного производства, с профессиями на предприятиях легкой промышленности, видами учреждений профессионального образования.

В разделе «Технологии творческой и опытнической деятельности» учащиеся выполняют творческие проекты, формулируют проблему, находят необходимую информацию, разрабатывают варианты решения проблемы, обосновывают выбор лучшего варианта и реализуют его.

## 7 класс

В раздел «Интерьер жилого дома» включает тему «Освещение жилого помещения», при изучении этой темы учащиеся с учетом запросов и потребностей семьи, санитарно-гигиенических требований выполняют творческий проект «Умный дом», используя предметы искусства для оформления интерьера жилых помещений.

В раздел «Кулинария» включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами. На этом этапе обучающиеся решают задачи в экологическом и эстетическом направлении, изучают требования к соблюдению технологического процесса приготовления пищи, безопасным приемам работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями, формируются безопасные приемы труда. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление сладких блюд. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Разработка учебного проекта по кулинарии. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» дает представление о технических возможностях современных швейных машин, классификации текстильных волокон, современные направления моды. Изучая этот раздел, обучающиеся овладевают всеми этапами изготовления швейного изделия, начиная от эскиза и заканчивая определением качества готового изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

Раздел «Художественные ремесла» включают в себя следующие виды рукоделия: роспись ткани, виды вышивания, создание схем с помощью компьютера. При этом учащиеся учатся выбирать оборудование, инструменты и материалы для выполнения работ.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» знакомит учащихся с отраслями современного производства, с профессиями на предприятиях легкой промышленности, видами учреждений профессионального образования.

В разделе «Технологии творческой и опытнической деятельности» учащиеся выполняют творческие проекты, формулируют проблему, находят необходимую информацию, разрабатывают варианты решения проблемы, обосновывают выбор лучшего варианта и реализуют его.

## Тематический планирование

5 класс

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Кол-во практ. работ
1-2	Инструктаж по ТБ и правилам поведения.	1	
	Вводное занятие.	1	
3-4	Творческий проект.		
	Этапы выполнения проекта.	2	
	<b>Оформление интерьера</b>		
5-6	Интерьер и планировка кухни-столовой.	1	
	«Планировка кухни» Пр. работа		1
	<b>Электротехника</b>		
7-8	Бытовые электроприборы на кухне.	1	
	«Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне». Пр. работа		1
9-10	Санитария и гигиена на кухне.	1	
	Творческий проект «Планирование кухни».	1	
	<b>Кулинария</b>		
11-12	Здоровое питание.	1	
	«Определение качества питьевой воды» Пр. работа.		1
13-14	Технология приготовления бутербродов.	1	
	«Приготовление бутербродов» Пр. работа.		1
15-16	Технология приготовления горячих напитков.	1	
	«Приготовление горячих напитков» Пр. работа		1
17-18	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	«Приготовление блюда из крупы» Пр. работа		1
19-20	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	1	

	«Приготовление салата из сырых овощей» Пр. работа		1
21-22	Тепловая кулинарная обработка овощей.	1	
	«Приготовление блюда из овощей» Пр. работа		1
23-24	Технология приготовления блюд из яиц.	1	
	«Приготовление блюда из яиц». Пр. работа		1
25-26	Сервировка стола к завтраку.	1	
	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1	
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>		
27-28	Производство текстильных материалов.	1	
	«Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани», «Сравнительный анализ прочности окраски тканей» Пр. работа		1
29-30	Текстильные материалы и их свойства.	1	
	«Изучение свойства тканей из хлопка и льна» Пр. работа		1
31-32	Конструирование швейных изделий.	2	
	Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.		
33-34	Определение размеров швейного изделия.	1	
	«Снятие мерок» Пр. работа		1
35-36	Моделирование швейных изделий.	2	
	Выбор ткани художественной отделки изделия.		
37-38	Изготовление выкройки изделия.	1	1
	«Чертеж выкройки» Пр. работа		
39-40	Раскладка выкроек.	1	
	«Раскрой швейного изделия» Пр. работа		1
41-42	Швейные ручные работы.	1	
	«Изготовление образцов ручных работ» Пр. работа		1
43-44	Обработка деталей кроя.		2
	Сборка изделия.		
45-46	Проведение примерки.	2	
	Выявление и исправление дефектов.		
47-48	Подготовка швейной машины к работе.	2	
	Приемы работы на швейной машине.		
49-50	Основные операции при машинной обработке изделия.	2	
	«Изготовление образцов машинных работ» Пр. работа		
51-52	Влажно-тепловая обработка ткани.	1	
	«Проведение влажно-тепловых работ» Пр. работа		1
53-54	Окончательная обработка изделия.	2	
	«Обработка проектного изделия» Пр. работа		
55-56	Творческий проект «Наряд для завтрака»	2	
	<b>Художественные ремесла</b>		
57-58	Декоративно-прикладное искусство.	2	
	Виды декоративно-прикладного искусства.		
59-60	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2	
	Орнамент. Символика в орнаменте.		

61-62	Цветовые сочетания в орнаменте.	1	
	«Создание цветовой композиции» Пр. работа		1
	<b>Лоскутное шитье</b>		
63-64	Технология изготовления лоскутного изделия.	1	
	«Изготовление образцов лоскутных узоров» Пр. работа.		1
65-66	«Лоскутное изделие для кухни» Творческий проект.	2	
	Создание портфолио.		
	<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности</b>		
67-68	Как защитить проект.	2	
	Защита творческого проекта		

### 6 класс

№ п/п	Наименование тем	Кол. часов	Кол. Практ.р
1-2	Инструктаж по ТБ и правилам поведения.	1	
	Вводное занятие. Творческий проект.	1	
<b>Интерьер жилого дома</b>			
3-4	Планировка жилого дома.	1	
	Интерьер жилого дома.	1	
5-6	Комнатные растения в интерьере квартиры.	1	
	Разновидности комнатных растений. Технология выращивания растений.		1
7-8	"Растение в интерьере".	1	
	Творческий проект.		1
<b>Кулинария</b>			
9-10	Технология первичной обработки рыбы.	1	
	"Определение свежести рыбы" санитарные требования при обработке рыбы.		1
11-12	Технология приготовления блюд из рыбы.	1	
	"Приготовление блюда из рыбы". Пр. р. "Определение качества термической обработки рыбных блюд".		1
13-14	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	1	
	"Приготовление блюда из морепродуктов" Пр.р		1
15-16	Технология первичной обработки мяса. Виды мяса и мясных продуктов.	1	
	"Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов". Санитарные требования при обработке мяса.	1	
17-18	Технология приготовления блюд из мяса.	1	
	"Приготовление блюда из мяса" Пр.р.		1
19-20	Технология приготовления приготовления блюд из птицы.	1	
	"Приготовление блюд из птицы" Пр.р.		1
21-22	Технология приготовления первых блюд.	1	
	"Приготовление заправочного супа" Пр.р.		1
23-24	Сервировка стола к обеду.	1	
	"Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду." Пр.р.		1
25-26	"Приготовление воскресного семейного обеда"		
	Творческий проект.	2	
<b>Создание изделий из текстильных материалов.</b>			
27-28	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	1	
	"Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон"		1
29-30	Конструирование плечевой одежды с цельнокроенным рукавом.	1	

	Определение размеров фигуры человека. "Снятие мерок" Пр.р.		1
31-32	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.	1	1
33-34	Моделирование плечевой одежды.	1	
	Подготовка выкройки к раскрою.		1
35-36	Раскрой плечевой одежды. Правила раскроя.	1	
	"Раскрой швейного изделия". Пр.р.		1
37-38	Технология дублирования деталей. Правила безопасной работы.	1	
	"Дублирование деталей клеевой прокладкой". Пр.р.		1
39-40	Ручные работы. Технология выполнения операции.	1	
	"Изготовление образцов ручных швов" Пр.р.		1
41-42	Работа на швейной машине.	1	
	Приспособления к швейной машине.	1	
43-44	Виды машинных операций.	1	
	"Изготовление образцов машинных работ". Пр.р.		1
45-46	Подготовка и проведение примерки изделия.	1	
	"Примерка изделия" Пр.р.		1
47-48	Технология обработки среднего и плечевых швов.	1	
	"Обработка среднего шва пинки, плечевых срезов" Пр.р.		1
49-50	Технология обработки резцов подкройной обтачкой.	1	
	"Обработка горловины" Пр.р.		1
51-52	Технология обработки нижнего среза изделия.	1	
	" Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка"Пр.р.		1
53-54	"Наряд для семейного обеда"		
	Творческий проект.	2	
<b>Художественные ремесла</b>			
55-56	Материалы и инструменты для вязания.	1	
	Основные виды петель при вязании крючком.		1
57-58	Вязание полотна.	1	
	"Вывязывание полотна из столбцов без накида несколькими способами".Пр.р.		1
59-60	Вязание по кругу.	1	
	"Выполнение плотного вязания по кругу". Пр.р.		1
61-62	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	1	
	"Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями" Пр.р.		1
63-64	Вязание цветных узоров.	1	
	"Разработка схемы для вязания с помощью компьютера". Пр.р.		1
65-66	"Вяжем аксессуары крючком или спицами"	1	
	Творческий проект.		
67-68	Содержание портфолио.		
	Защита творческого проекта.	2	

#### 7 класс

№ п/п	Наименование тем	Кол. часов	Кол. Практ.р
1-2	Инструктаж по ТБ и правилам поведения.	1	
	Вводное занятие. Творческий проект.	1	
<b>Интерьер жилого дома</b>			
3-4	Освещение жилого помещения.	1	
	Предметы искусства.	1	
5-6	Гигиена жилища.	1	
	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.		1

7-8	"Умный дом".	1	
	Творческий проект.		1
<b>Кулинария</b>			
9-10	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.	1	
	"Определение качества молока и молочных продуктов» Пр.р.		1
11-12	Технология приготовления изделий из жидкого теста.	1	
	"Приготовление оладьев". Пр. р. "".		1
13-14	Виды теста и выпечки.	1	
	Продукты для приготовления мучных изделий.		1
15-16	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.	1	
	«Приготовление домашнего печенья» Пр.р.	1	
17-18	Технология приготовления изделий из песочного теста.	1	
	"Приготовление печенья" Пр.р.		1
19-20	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.	1	
	"Приготовление пирожков" Пр.р.		1
21-22	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	1	
	"Приготовление яблочного мусса" Пр.р.		1
23-24	Сервировка сладкого стола..	1	
	« Сервировка сладкого стола" Пр.р.		1
25-26	"Праздничный сладкий стол"		
	Творческий проект.	2	
<b>Создание изделий из текстильных материалов.</b>			
27-28	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.	1	
	"Изучение свойств текстильных материалов из волокон животного происхождения."		1
29-30	Конструирование поясной одежды.	1	
	Определение размеров фигуры человека. "Снятие мерок" Пр.р.		1
31-32	Построение чертежа основы поясного изделия.	1	1
33-34	Моделирование поясной одежды.	1	
	Подготовка выкройки к раскрою.		1
35-36	Раскрой поясной одежды. Правила раскроя.	1	
	"Раскрой швейного изделия". Пр.р.		1
37-38	Получение выкройки швейного изделия из готовых выкроек.	1	
	Правила безопасной работы.		1
39-40	Ручные работы. Технология выполнения операции.	1	
	"Изготовление образцов ручных швов" Пр.р.		1
41-42	Технология машинных работ.	1	
	Приспособления к швейной машине.	1	
43-44	Виды машинных операций.	1	
	"Изготовление образцов машинных работ". Пр.р.		1
45-46	Подготовка и проведение примерки изделия.	1	
	"Примерка изделия" Пр.р.		1
47-48	Технология обработки среднего шва.	1	
	"Обработка среднего шва, застежка-молния" Пр.р.		1
49-50	Технология обработки складок.	1	
	"Обработка складок" Пр.р.		1
51-52	Технология обработки нижнего среза изделия.	1	
	" Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка"Пр.р.		1
53-54	"Праздничный наряд"		
	Творческий проект.	2	
<b>Художественные ремесла</b>			
55-56	Материалы и инструменты для ручной росписи тканей.	1	
	«Роспись ткани».Пр.р.		1



57-58	Технология выполнения ручных стежков и швов на их основе.	1	
	"Выполнение образцов".Пр.р.		1
59-60	Вышивание счетными швами. Вышивание по свободному контуру.	1	
	"Выполнение образцов". Пр.р.		1
61-62	Атласная и штриховая гладь. Швы французкий узелок.	1	
	"Выполнение образцов." Пр.р.		1
63-64	Вышивание лентами.	1	
	"Разработка схемы для вышивания с помощью компьютера". Пр.р.		1
65-66	"Подарок своими руками"	1	
	Творческий проект.		
67-68	Содержание портфолио.		
	Защита творческого проекта.	2	