

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Преображенская средняя школа»

«РАССМОТРЕНО»
На заседании
методического совета
школы
Протокол №1
От «31» августа 2023 год

«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель директора
по УВР
Пилинчук С.И.
«31» августа 2023 год

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МКОУ
«Преображенская СШ»
Калмыкова Н.П.
Приказ № 073
От «01» сентября 2023 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет: технология

Уровень общего образования:

основное общее образование, 5-9 классы

количество часов – 272 ч.

Составитель: Козлова Ксения Сергеевна

2023 год

с. Преображенка Ачинского района Красноярского края

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5-9 классов составлена в соответствии с правовыми и нормативными документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения от 22.03.2021 г. № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Приказ Минпросвещения от 31.05.2021г. № 287 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. N 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 16 ноября 2022 г. № 993 «Об утверждении федеральной образовательной программы основного общего образования»;
- Основная образовательная программа;
- Примерная программа по предмету технология;

Технология. Линия УМК (Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д.)

- *Сеница, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. ФГОС.
- *Сеница, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 5 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, Н. А. Буглаева. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 96 с.ФГОС.
- *Сеница, Н. В.* Технологии ведения дома. 5 класс : методическое пособие / Н. В. Сеница. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 144 с.ФГОС.
- *Сеница, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. ФГОС.
- *Сеница, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 6 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, Н. А. Буглаева. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 160 с.ФГОС.
- *Сеница, Н. В.* Технологии ведения дома. 6 класс : методическое пособие / Н. В. Сеница. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 160 с.ФГОС.
- *Сеница, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. ФГОС.

- *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 7 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, Н. А. Буглаева. – М. : Вентана-Граф, 2015. – 173 с.ФГОС.
- *Синица, Н. В.* Технологии ведения дома. 7 класс : методическое пособие / Н. В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2015. – 144 с.ФГОС.
- *Симоненко В.Д.*Технология. 8-9 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М. : Вентана-Граф, 2014. – 208 с.
- *Симоненко В.Д.,*Технология. 8-9 класс: методическое пособие для учителя. М. : Вентана-Граф, 2014. – 160 с.

Федеральный базисный план отводит по 68 часов для образовательного изучения технологии в каждом 5, 6, 7 классах из расчёта 2 часа в неделю и по 34 часа в 8 и 9 классе из расчета 1 час в неделю.

В соответствии с этим программа реализуется в объеме 245 часов.

Основная цель:

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций. В основной школе обучающийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук. Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных обучающимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения содержания курса математики

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

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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

- 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.

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

В познавательной сфере:

- 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.

В трудовой сфере:

- 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.

В мотивационной сфере:

- 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.

В эстетической сфере:

- 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.

В коммуникативной сфере:

- 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.

В физиолого-психологической сфере:

- 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.

Содержание учебного предмета

Технология 5-9 класс

Направление «Технологии ведения дома»

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов	Содержание	Основные виды учебной деятельности обучающегося
	Кулинария	40	<p>Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.</p> <p>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.</p> <p>Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах</p> <p>Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.</p> <p>Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.</p> <p>Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p>Оказывать первую помощь при ожогах и порезах</p> <p>Изучать основы физиологии питания человека.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p> <p>Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории.</p> <p>Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях</p> <p>Изучать способы определения свежести яиц.</p> <p>Выполнять художественное оформление яиц к</p>

		<p>веществ.</p> <p>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.</p> <p>Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p> <p>Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и</p>	<p>народным праздникам.</p> <p>Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе</p> <p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.</p> <p>Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей.</p> <p>Экономно расходовать продукты.</p> <p>Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.</p> <p>Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей.</p> <p>Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.</p> <p>Органолептически оценивать готовые блюда.</p> <p>Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p> <p>Определять качество молока органо-</p>
--	--	---	---

		<p>какао.</p> <p>Требования к качеству готовых напитков</p> <p>Виды овощей, используемых в кулинарии.</p> <p>Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.</p> <p>Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки.</p> <p>Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.</p> <p>Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.</p> <p>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.</p> <p>Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.</p> <p>Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.</p> <p>Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.</p> <p>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.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам.</p> <p>Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.</p>	<p>лептическими и лабораторными методами.</p> <p>Готовить молочный суп или молочную кашу.</p> <p>Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов.</p> <p>Готовить блюда из творога.</p> <p>Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p> <p>Определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Определять срок годности рыбных консервов.</p> <p>Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Разделять соленую рыбу.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинным способами.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных</p>
--	--	--	---

		<p>Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.</p> <p>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</p> <p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.</p> <p>Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>блюд</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций.</p> <p>Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы.</p> <p>Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу.</p> <p>Сервировать стол к обеду.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p> <p>Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса.</p> <p>Определять качество мяса органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.</p> <p>Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.).</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Готовить натуральную рубленую массу из мяса.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций.</p> <p>Проводить самооценку качества приготовленного блюда по картам контроля.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые</p>
--	--	--	---

		<p>консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.</p> <p>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.</p> <p>Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу</p> <p>Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.</p> <p>Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу</p>	<p>блюда.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p> <p>Планировать время на приготовление выбранного блюда</p> <p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Анализировать состав пищевых веществ в продуктах.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий.</p> <p>Определять консистенцию блюда</p> <p>Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа.</p> <p>Определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Готовить бульон для заправочного супа.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.</p> <p>Готовить и оформлять заправочный суп.</p> <p>Определять консистенцию супа.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p> <p>Анализировать рецептуру и кулинарное</p>
--	--	--	--

		<p>Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.</p> <p>Способы варки макаронных изделий.</p> <p>Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.</p> <p>Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах.</p> <p>Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу</p> <p>Механическая кулинарная обработка муки.</p> <p>Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.</p> <p>Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.</p> <p>Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.</p> <p>Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.</p>	<p>использование различных видов теста.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку муки.</p> <p>Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников.</p> <p>Готовить вареники с начинкой.</p> <p>Готовить тесто для блинов.</p> <p>Выпекать блины.</p> <p>Готовить пресное слоеное тесто.</p> <p>Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста.</p> <p>Готовить песочное тесто.</p> <p>Выпекать изделия из песочного теста.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда</p> <p>Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p> <p>Составлять рецептурный альбом блюд из теста</p> <p>Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола.</p> <p>Подбирать столовое белье для сервировки.</p> <p>Подбирать столовую посуду и приборы.</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола.</p> <p>Составлять меню.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину.</p> <p>Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам).</p>
--	--	--	--

		<p>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)</p> <p>Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.</p> <p>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.</p> <p>Приглашения и поздравительные открытки</p> <p>Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.</p> <p>Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях.</p>	<p>Овладевать навыками эстетического оформления стола.</p> <p>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p> <p>Выполнять проект «Праздничный стол»</p> <p>Рассчитывать количество и состав продуктов для похода.</p> <p>Контролировать качество воды из природных источников.</p> <p>Подготавливать природную воду к употреблению.</p> <p>Готовить пищу в походных условиях.</p> <p>Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе</p>
--	--	---	---

			Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды	
2	Создание изделий из текстильных материалов	75	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.</p> <p>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.</p> <p>Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях</p> <p>Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.</p> <p>Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.</p> <p>Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины.</p>	<p>Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон.</p> <p>Находить информацию о новых свойствах современных тканей.</p> <p>Распознавать виды ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p> <p>Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней.</p> <p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины.</p> <p>Включать и выключать маховое колесо.</p> <p>Наматывать нить на шпульку.</p> <p>Заправлять верхнюю и нижнюю нити.</p> <p>Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям.</p> <p>Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.</p> <p>Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.</p> <p>Заменять иглу в швейной машине.</p> <p>Разбирать и собирать челнок универсальной</p>

		<p>Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.</p> <p>Устройство челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки механизма челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.</p> <p>Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.</p> <p>Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда</p> <p>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.</p> <p>Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.</p> <p>Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий</p> <p>Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.</p> <p>Способы моделирования швейных изделий. Выбор</p>	<p>швейной машины.</p> <p>Выполнять зигзагообразную строчку. Обработать срезы зигзагообразной строчкой. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения.</p> <p>Чистить и смазывать швейную машину.</p> <p>Обработать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда</p> <p>Анализировать особенности фигуры человека различных типов.</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Рассчитывать количество ткани на изделие.</p> <p>Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)</p> <p>Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов.</p> <p>Находить информацию о современных направлениях моды.</p> <p>Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды.</p> <p>Выполнять эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.</p>
--	--	--	---

		<p>ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.</p> <p>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.</p> <p>Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ</p> <p>Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>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.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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. 	<p>Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.</p> <p>Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.</p> <p>Подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.</p> <p>Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p> <p>Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою</p> <p>Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p> <p>Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p>Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготавливать и проводить примерку,</p>
--	--	---	--

			<p>Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.</p> <p>Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия</p>	<p>исправлять дефекты.</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>
3	Художественные ремесла	68	<p>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.</p> <p>Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам</p> <p>Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.</p> <p>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.</p> <p>Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.</p> <p>Символика в орнаменте. Характерные черты</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев.</p> <p>Анализировать особенности декоративного искусства народов России.</p> <p>Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона.</p> <p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.</p> <p>Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.</p> <p>Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ.</p> <p>Посещать музей этнографии</p> <p>Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия.</p> <p>Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции.</p> <p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.</p> <p>Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.</p> <p>Выполнять орнаменты с помощью графического редактора компьютера.</p>

		<p>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</p> <p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.</p> <p>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</p> <p>История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.</p> <p>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.</p> <p>Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды</p> <p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в</p>	<p>Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам</p> <p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья.</p> <p>Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.</p> <p>Рационально использовать отходы.</p> <p>Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.</p> <p>Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья.</p> <p>Обсуждать наиболее удачные работы</p> <p>Выбирать краситель и ткань для изделия.</p> <p>Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика.</p> <p>Организовывать рабочее место.</p> <p>Выбирать краски и кисти.</p> <p>Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.</p> <p>Посещать музей</p> <p>Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты.</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы крючком</p> <p>Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов для платьев.</p> <p>Подбирать спицы и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы и изделия на спицах</p>
--	--	---	---

			<p>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</p> <p>Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания 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</p>	
4	Оформление интерьера	18	<p>Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.</p> <p>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.</p> <p>Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления</p> <p>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.</p> <p>Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок,</p>	<p>Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.</p> <p>Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.</p> <p>Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.</p> <p>Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой</p> <p>Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.</p> <p>Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий.</p> <p>Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.</p> <p>Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты</p> <p>Выполнять эскизы размещения комнатных</p>

			<p>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.</p> <p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи</p> <p>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.</p> <p>Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.</p> <p>Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов</p>	<p>растений в интерьере.</p> <p>Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями</p>
5	Электротехника	9	<p>Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.</p> <p>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.</p> <p>Общие сведения о новых электрофизических</p>	<p>Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.</p> <p>Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p>Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.</p> <p>Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>

			методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников	
6	Современное производство и профессиональное самоопределение	8	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	Анализировать типовые структуры предприятия и профессионального деления работников. Знакомиться с технологической культурой современного производства. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями. Находить информацию о возможностях получения профессионального образования. Посещать предприятие легкой промышленности
7	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	54	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декоративными растениями. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготавливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества. Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Участвовать в проектах социальной направленности
ИТОГО		272		

Тематическое планирование

<i>№</i> <i>n/n</i>	Наименование раздела	<i>Количество часов</i>					<i>В том числе практические работы</i>				
		<i>5</i> <i>класс</i>	<i>6</i> <i>класс</i>	<i>7</i> <i>класс</i>	<i>8</i> <i>класс</i>	<i>9</i> <i>класс</i>	<i>5</i> <i>класс</i>	<i>6</i> <i>класс</i>	<i>7</i> <i>класс</i>	<i>8</i> <i>класс</i>	<i>9</i> <i>класс</i>
1.	Кулинария	15	10	15	-	-	10	8	13	-	-
2.	Создание изделий из текстильных материалов	21	24	24	3	3	18	22	22	2	2
3.	Художественные ремесла	10	8	10	17	17	8	7	8	16	16
4.	Оформление интерьера	4	4	6	2	2	4	4	6	1	1
5.	Электротехника	2	2	1	2	2	1	2	1	1	1
6.	Современное производство и профессиональное самоопределение	-	-	-	4	4	-	-	-	2	2
7.	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	16	16	10	6	6	12	12	8	4	4

Календарно-тематическое планирование
5 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	Образовательный ресурс	Примечания
Вводное занятие (1 час)					
1	Вводный инструктаж по ТБ	1		https://uchebnik.mos.ru/catalogue	
Кулинария. (15 часов)					
2	Общие сведения о питании. Витамины.	1		https://resh.edu.ru/	
3-4	Овощи в питании. Механическая обработка овощей.	2		https://resh.edu.ru/	
5-6	Приготовление блюд из свежих овощей. Тест «Первичная обработка овощей».	2		https://resh.edu.ru/	
7-8	Приготовление блюд из вареных овощей.	2		https://resh.edu.ru/	
9-10	Блюда из яиц.	2		https://resh.edu.ru/	
11-12	Бутерброды. Горячие напитки.	2		https://resh.edu.ru/	
13-14	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.	2		https://resh.edu.ru/	
15-16	Зачет- игра по разделу «Кулинария»	2		https://uchebnik.mos.ru/catalogue	
Технология ведения дома. (4 часа)					
17-18	Создание интерьера кухни. Оборудование на кухне.	2		https://education.yandex.ru/home/	
19-20	Размещение мебели и оборудования, зоны кухни. Тест «Кухня».	2		https://uchebnik.mos.ru/catalogue	
Основы материаловедения. (4 часа)					
21-22	Классификация текстильных волокон.	2		https://education.yandex.ru/home/	
23-24	Получение ткани. Тест «Элементы материаловедения»	2		https://uchebnik.mos.ru/catalogue	
Ручные работы. (4 часов)					

25-26	ТБ при выполнении ручных операций.	2		https://education.yandex.ru/home/	
27-28	Организация рабочего места для выполнения ручных работ.	2		https://education.yandex.ru/home/	
<i>Основы машиноведения (4 часа)</i>					
29-30	Бытовая швейная машина. Кроссворд «Машиноведение». Правила ТБ при работе на швейной машине.	2		https://site.bilet.worldskills.ru/	
31-32	Практическая работа «Виды машинных швов». Тест «Машинные швы».	2		https://site.bilet.worldskills.ru/	
<i>Влажно-тепловые работы (2 часа)</i>					
33-34	Правила ТБ при выполнении ВТО. Организация рабочего места для ВТР. Тест «ВТР»	2		https://education.yandex.ru/home/	
<i>Конструирование и моделирование швейного изделия (фартука). 6 часов</i>					
35-36	Снятие мерок для построения чертежа выкройки. Практическая работа «Снятие мерок».	2		https://site.bilet.worldskills.ru/	
37-38	Конструирование и моделирование. Тест «Конструирование и моделирование»	2		https://site.bilet.worldskills.ru/	
39-40	Построение чертежа фартука на поясе.	2		https://site.bilet.worldskills.ru/	
<i>Технология изготовления швейного изделия (фартука). 16 часов</i>					
41-42	Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою.	2		https://education.yandex.ru/home/	
43-44	Раскладка деталей выкройки на ткани и раскрой. Тест «Раскрой».	2		https://uchebnik.mos.ru/catalogue	
45-46	Технологическая последовательность изготовления фартука на поясе. Практическая работа «Подготовка деталей кроя к сметыванию».	2		https://www.yaklass.ru/	
47-48	Практическая работа «Обработка накладного кармана». Практическая работа «Соединение кармана с основной деталью фартука»	2		https://www.yaklass.ru/	

49-50	Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	2		https://www.yaklass.ru/	
51-52	Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука». Практическая работа «Обработка пояса»	2		https://www.yaklass.ru/	
53-54	Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука притачным поясом». Особенности изготовления фартука с нагрудником.	2		https://www.yaklass.ru/	
55-56	Варианты отделки фартука. Зачет-игра по разделу «Технология изготовления швейного изделия»	2		https://education.yandex.ru/home/	
<i>Технология изготовления изделий из лоскутов. (6 часов)</i>					
57-58	Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе.	2		https://uchebnik.mos.ru/catalogue	
59-62	Технология изготовления прихватки из лоскутков.	4		https://uchebnik.mos.ru/catalogue	
<i>Технология вышивания. (4 часа)</i>					
63-64	Рабочее место. Инструменты, материалы и приспособления для вышивания. Технологическая последовательность вышивания.	2		https://site.bilet.worldskills.ru/	
65-66	Технология выполнения простейших ручных швов. <i>Промежуточная аттестация. Творческий проект.</i>	2		https://uchebnik.mos.ru/catalogue	
<i>Уход за одеждой. (2 часа)</i>					
67-68	Ремонт одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей. Викторина «Швейные принадлежности».	2		https://uchebnik.mos.ru/catalogue	

Календарно-тематическое планирование
6 класс

<i>№ п/п</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Дата проведения урока</i>	<i>Примечания</i>
Кулинария. (10 часов)				
1-2	Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	2		
3-4	Блюда из молока. Молоко и его свойство.	2		
5-6	Изделия из жидкого теста. Блины, оладьи, блинчики.	2		
7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		
9-10	Сладкие блюда и напитки	2		
Материаловедение (4 часа)				
11-12	Натуральные волокна животного происхождения.	2		
13-14	Ткацкие переплетения. Дефекты тканей. Лицевая и изнаночные стороны ткани	2		
Основы машиноведения (6 часов)				
15-16	Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы.	2		
17-18	Уход за швейной машиной.	2		
19-20	Технология соединения деталей в швейных изделиях.	2		
Проектирование и изготовление швейного изделия (юбки) 8 часов				
21-22	Виды поясной одежды.	2		
23-24	Моделирование юбки. Модель, эскиз	2		

25-26	Мерки и прибавки. Построение чертежа прямой М1: 4	2		
27-28	Расчёт построения прямой юбки	2		
Раскройные работы (6часов)				
29-30	Подготовка ткани. Раскладка деталей на ткани.	2		
31-32	Раскрой юбки.	2		
33-34	Перенос контурных линий.	2		
Проект. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя (2 часа)				
35-36	Последовательность изготовления юбки.	1		
37-38	Этапы проекта «Моя юбка»	1		
Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя (14часов)				
39-40	Соединительные швы. Виды соединительных швов.	2		
41-42	Скалывание, смётывание.	2		
43-44	Обработка боковых срезов юбки.	2		
45-46	Обработка застёжки «молния». Технология шва	2		
47-48	Обработка пояса. Соединение пояса с юбкой	2		
49-50	Обработка низа юбки. Окончательная отделка.	2		
51-52	Защита проекта «Моя юбка»	2		
Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества (10 часов)				
53-54	Инструменты и материалы для рукоделия. Вязание крючком.	2		
55-56	Набор петель. Воздушные петли. Вязание столбиками без накидов.	2		
57-58	Вязание крючком. Столбики с накидом.	2		
59-60	Вязание полотна	2		
61-62	Схемы для вязания крючком.	2		
Уход за одеждой (2часа+ проект 2 часа)				
63-64	Ремонт одежды заплатой	2		
65-66	Промежуточная аттестация. Творческий проект.	2		
Интерьер жилого дома (2часа)				
67-68	Виды комнатных растений. Уход и полив растений.	2		

Календарно-тематическое планирование
7 класс

<i>№ п/п</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Дата проведения урока</i>	<i>Примечания</i>
<i>Кулинария. (14 часов)</i>				
1-2	Инструктаж по технике безопасности	2		
3-4	Физиология питания.	2		
5-6	Мясо и мясные продукты. Механическая и тепловая обработка мяса	2		
7-8	Кисломолочные продукты и блюда из них	2		
9-10	Мучные изделия	2		
11-12	Приготовление изделий из пресного теста	2		
13-14	Приготовление обеда в походных условиях.	2		

Материаловедение (4 часа)				
15-16	Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них	2		
17-18	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон	2		
Швейная машина (4 часа)				
19-20	Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине.	2		
21-22	Машинные швы.	2		
23-24	Контрольная работа по разделам.	2		
Конструирование и моделирование плечевых изделий (8 часов)				
25-26	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.	2		
27-28	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2		
29-30	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2		
31-32	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2		
Технология изготовления плечевого изделия (14 часов)				
33-34	Раскрой изделия	2		
35-36	Подготовка изделия к примерке	2		
37-38	Проведение примерки. Устранение дефектов.	2		
39-40	Обработка среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов	2		
41-42	Обработка боковых срезов	2		
43-44	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.	2		
45-46	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2		
Защита проекта (2 часа)				
47-48	Защита проекта «Моя пижама»	2		
Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком. (11 часов)				
49-50	Инструменты и материалы для вязания крючком.	2		
51-52	Основные виды петель.	2		

53-54	Вязания полотна	2		
55-56	Вязание по кругу.	2		
57-58	Вязанные изделия.	2		
59-60	<i>Промежуточная аттестация. Творческий проект.</i>	2		
<i>Технология ведения дома (3 часа)</i>				
61-62	Электрические бытовые приборы. Назначение приборов.	2		
63-64	Микроклимат в жилом помещении. Современная бытовая техника.	2		
65-66	Электрические бытовые приборы. Назначение приборов.	2		
67-68	Микроклимат в жилом помещении. Современная бытовая техника.	2		

Календарно-тематическое планирование

8 класс

<i>№ п/п</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Дата проведения урока</i>	<i>Примечания</i>
<i>БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (9 ЧАСОВ)</i>				
1	Введение в «Домашнюю экономику».	1		
2	Я и моя семья. Функции семьи.	1		

3	Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей.	1		
4	Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены.	1		
5	Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи	1		
6	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины Права потребителей и их защита	1		
7	Семья и бизнес. Виды семейной деятельности	1		
8-9	Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности Творческая презентация	2		
<i>ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВЛОСКУТНАЯ ПЛАСТИКА. (12 ЧАСОВ)</i>				
10-11	Исторические сведения о возникновении и развитии лоскутной пластики	2		
12-13	Изготовление прихватки в технике «треугольники»	2		
14-15	Пэчворк. Технология изготовления изделий в технике пэчворка.	2		
16-17	Техника пэчворк Разработка проекта пуфа для стула в технике пэчворк	2		
18-20	Выполнение проекта.	3		
21	Защита проекта.	1		
<i>ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВВЫШИВАНИЕ ЛЕНТАМИ(6 ЧАСОВ)</i>				
22-23	Вышивание лентами. Исторические сведения о возникновении и развитии вышивки лентами Технология выполнения вышивки.	2		
24-25	Объемное панно. Разработка творческого проекта «Настенное панно»	2		
26-27	Работа над проектом.	2		
<i>ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД (7 ЧАСОВ)</i>				
28-29	Выращивание ягодных и плодовых растений региона, районированные сорта. Правила ТБ при работе на приусадебном участке.	2		
30-31	Способы размножения плодовых растений.	2		
32	Технология выращивания растений в защищенном грунте Виды укрывных	1		

	материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания.			
33	<i>Промежуточная аттестация. Творческий проект.</i>	1		
34	Понятие о ландшафтном дизайне. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.	1		

Календарно-тематическое планирование

9 класс

<i>№ п/п</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Дата проведения урока</i>	<i>Примечания</i>
БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (9 ЧАСОВ)				
1	Доходы и расходы семьи	1		
2	Риски потери денег и имущества и как человек может от этого защититься	1		
3	Семья и государство: как они взаимодействуют	1		
4	Финансовый бизнес: чем он может помочь семье	1		
5	Основная проблема экономики	1		
6	Без чего не может обойтись рынок	1		
7	Формы организации бизнеса	1		
8-9	Знакомство с бизнес – планом	2		
ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ ЛОСКУТНАЯ ПЛАСТИКА. (12 ЧАСОВ)				
10-11	Исторические сведения о возникновении и развитии лоскутной пластики	2		
12-13	Изготовление прихватки в технике «треугольники»	2		
14-15	Пэчворк. Технология изготовления изделий в технике пэчворка.	2		
16-17	Техника пэчворк Разработка проекта пуфа для стула в технике пэчворк	2		
18-20	Выполнение проекта.	3		
21	Защита проекта.	1		
ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ ВЫШИВАНИЕ ЛЕНТАМИ(6 ЧАСОВ)				
22-23	Вышивание лентами. Исторические сведения о возникновении и развитии вышивки лентами Технология выполнения вышивки.	2		
24-25	Объемное панно. Разработка творческого проекта «Настенное панно»	2		

26-27	Работа над проектом.	2		
<i>ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД (7ЧАСОВ)</i>				
28-29	Выращивание ягодных и плодовых растений региона, районированные сорта. Правила ТБ при работе на приусадебном участке.	2		
30-31	Способы размножения плодовых растений.	2		
32	Технология выращивания растений в защищенном грунте Виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания.	1		
33	<i>Промежуточная аттестация. Творческий проект.</i>	1		
34	Понятие о ландшафтном дизайне. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.	1		