

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Новосибирской области
Барабинский район
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Козловская средняя общеобразовательная школа

ПРИНЯТА
решением педсовета
Протокол №7 от 22.06. 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ Козловской СОШ
_____/В.Н.Коршунов/
Приказ № 64.1 от 22.06.2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общего образования
обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)
(вариант 1)
по учебному предмету «Труд (технология)»
для 5 класса

с.Новокозловское, 2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) по учебному предмету «Труд (технология)» для 5 класса составлена в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (в ред. приказа Министерства просвещения РФ от 08.11.2022г. № 955), на основе адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (в ред. приказа Минпросвещения России от 17.07.2024г. №495).

Рабочая программа является составной частью адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) МКОУ Козловской СОШ

Реализация АООП УО (вариант 1) обеспечивает обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) уровень общего образования, которое по итоговым достижениям не соответствует требованиям к итоговым достижениям нормативно развивающихся сверстников на всех этапах и к моменту завершения школьного обучения.

При реализации АООП УО (вариант 1) образовательный процесс ориентирован на социальную адаптацию, нравственное развитие и на достижение планируемых результатов освоения содержания учебных предметов и предметов (курсов) коррекционно-развивающей области.

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» раскрывает содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов с учётом требований к результатам освоения адаптированной основной общеобразовательной программы. Рабочая программа разработана с учётом актуальных целей и задач обучения и воспитания, развития обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и условий, необходимых для достижения личностных и предметных результатов при освоении учебного предмета.

Изучение учебного предмета в 5-9 классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Основная цель изучения предмета заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

В соответствии с требованиями ФГОС обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) в обобщенном виде задачи реализации содержания учебного предмета включают:

формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах;

формирование умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия; приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи.

Основные направления работы связаны с решением задач предмета:

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения

к людям труда, общественной активности); обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства; расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека; расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей; расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования; ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве; ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки; формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации; ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся; формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде; формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности; совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности; формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации; формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Коррекционные задачи направлены на:

коррекцию и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи); коррекцию и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение); коррекцию и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений; развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью).

Согласно федеральной рабочей программе воспитания, к базовым ценностям российского общества относятся семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек. При реализации рабочей программы по предмету «Труд (технология)» приоритет воспитательных задач состоит в формировании и развитии жизненной компетенции обучающихся с умственной отсталостью, всестороннего развития личности с целью социализации, интеграции в общество.

В связи с этим определены *воспитательные задачи*: выявление и поддержка детских инициатив и самостоятельности;

организация ранней профориентационной работы с обучающимися, расширение знаний о современных профессиях; развитие здоровьесберегающей предметно-пространственной и коммуникативной среды образовательной организации и реализация ее воспитательных возможностей;

организация работы с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся, их будущего самоопределения; воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как к важнейшей

жизненной ценности, как основному способу достижения жизненного благополучия человека; воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям;

воспитание социальной ценности трудового задания, умения согласованно и продуктивно работать в группах, выполняя определенный этап работы; воспитание нравственных, морально-волевых качеств (настойчивости, ответственности), навыков культурного поведения.

Обучение труду носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

Программа по учебному предмету «Труд (технология)» включает теоретические и практические занятия по выбранному трудовому профилю. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

Обучающиеся выполняют установочные и тренировочные упражнения, а также учебнопроизводственные и рабочие упражнения, которые представлены в виде определенных заданий. Учебно-производственные упражнения являются совокупностью взаимосвязанных трудовых операций, при завершении которых получается конечный результат в виде изделия, имеющего общественно полезное значение. Эти упражнения, называемые обычно практическими работами, обязательно включают элементы нового (новая конструкция изделия, новая технология, новые материалы и т.д.).

В трудовом обучении широко применяется инструктаж, который представляет собой не столько отдельный метод, сколько совокупность методов, словесных и наглядных, сочетание объяснения, наглядного показа способов действия, демонстрации таблиц, схем и т. д.

Преподавание профильного труда базируется на знаниях, получаемых обучающимися на уроках математики, естествознания, истории и других предметов. Данная программа предусматривает обязательное обсуждение характеристик изделия, продумывание плана предстоящей работы, оценку сделанного. Большое внимание уделяется технике безопасности.

На уроках труда используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

В данной рабочей программе по учебному предмету «Труд (технология)» в 5-9 классах для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) определен профиль трудовой подготовки: «Художественный труд». Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

Профиль «Художественный труд»

В рамках данного профиля обучающиеся знакомятся и получают элементарные представления о таких областях трудовой деятельности как «Дизайн и технология» (дизайн современных моделей одежды и на основе народного кроя), «Декоративно-прикладное творчество» (вышивка, вязание, лоскутная техника, сувенирные изделия и пр.) «Культура дома» (правила ухода и порядок благоустройства дома), «Культура питания» (основы здорового питания и технология приготовления блюд) и др.

Материально-техническое оснащение профиля «Художественный труд» предусматривает: дидактический материал для раздела «Культура питания»: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд. оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, бытовая техника (холодильник, чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), грифельная и магнитная доски. дидактический материал для раздела «Культура дома»: изображения (фото, картинки, учебные фильмы), инструменты, чистящие и моющие средства для уборки жилого помещения (щетки, ветошь, швабры), средства по уходу за растениями, перчатки.

дидактический материал для разделов «Дизайн и технология» и «Декоративно-прикладное творчество»: альбомы с демонстрационным материалом, таблицы, технологические карты. Обучающие ролики по технологии «Узловая обработка».

Оборудование: швейные машины, инструменты и приспособления для шитья (иглы ручные и машинные), для вышивания и вязания (крючки и спицы вязальные, пряжа и нитки швейные, нитки «мулине» для вышивания), материалы для шитья и отделки изделий. Акриловые краски и набор кистей для декоративного оформления рам.

Место учебного предмета «Труд (технология)» в учебном плане.

Учебный предмет «Труд (технология)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология)» в 5 классе рассчитана на 34 учебные недели в год и составляет: в 5 классе — 204 часа (6 часов в неделю)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Структуру программы составляют обязательные содержательные линии (материалы, инструменты, технологии производства, этика и эстетика труда и др.), вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

5 КЛАСС

Материалы, используемые в трудовой деятельности (дерево, металл, ткань, бумага, продукты и прочие). Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и прочие).

Знакомство с инструментами и приспособлениями: рабочие инструменты (игла, ножницы, и др.), устройства (утюг и др.), станки (швейная машина, бытовая кухонная техника и проч.). Подготовка к работе инструментов и оборудования, простейшая наладка оборудования, хранение инструментов.

Технологии изготовления предмета труда: основные профессиональные операции и действия (разметка, соединение деталей, обработка срезов, склеивание, отделка, выполнение машинных строчек и швов, пришивание пуговиц, приготовление в микроволновой печи и пр.), работа по технологическим картам (знакомство с техническим рисунком изделия, составление плана, умение соблюдать порядок выполнения операций, следовать инструкции).

Технологии изготовления стандартных изделий-предметов профильного труда под руководством педагогического работника (полотенце, наволочка, сумка, приготовление горячих напитков, яиц и др.). Применение элементарных специальных знаний в процессе изготовления изделия.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Первичный инструктаж по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Подготовка рабочей формы. Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

Раздел “Дизайн и технология”

Виды тканей и их свойства. Определение направления волокон в ткани. Виды срезов ткани их свойства. Знакомство с ручной иглой, назначение и устройство ручной иглы, изучение правил безопасной работы. Определение длины рабочей нитки, завязывание узелка. Свойства и виды ниток для ручного шитья, подбор игл для выполнения ручных видов работ. Знакомство с ручными стежками, виды ручных стежков, способы выполнения, применение. Электрический утюг. Правила безопасности при глажении.

Классификация и характеристика текстильных материалов, исследование видов и свойств материалов, оборудование, инструменты и приспособления для обработки текстильных материалов, классификация швейных изделий, от идеи до продукта (швейные изделия), дизайн, макетирование одежды (бумага, текстиль), создание костюма (на мини-манекен или куклу). Изготовление игольницы для хранения игл в виде игрушки (черепашки и шляпки). Выкраивание деталей игольницы, соединение деталей ручными стежками, выворачивание на лицевую сторону с последующим наполнением синтепоном или ватой. Украшение игольницы декором.

Знакомство и отработка навыков работы на швейной машине с электрическим приводом (регулировка стежка, натяжения нитей, смена машинной иглы, выполнение машинной закрепки) Изготовление подставки под горячее: выбор и подготовка материала, выполнения работы по технологической карте, создание изделия, декорирование изделия отделочной строчкой.

Разработка изделия из текстильных материалов (авторская кукла, развивающая игрушка), разработка идей, эскиз, исследование текстиля разной фактуры и цвета, выбор и подготовка материалов, инструментов и оборудования, создание изделия, раскрой деталей, обработка отдельных деталей, сборка деталей и отделка изделия. Дизайн текстильных изделий для дома (фартук, кухонные принадлежности), разработка идей, эскиз, выбор и подготовка материала, последовательность выполнения работы, создание изделия, раскрой деталей, обработка отдельных деталей, сборка деталей и отделка изделия, декорирование изделия, презентация работ;

Преобразование и декорирование швейных изделий (одежда, аксессуары, бижутерия), разработка идей для преобразования, подготовка материалов и оборудования, создание комплекта, раскрой деталей, обработка отдельных деталей, сборка деталей и отделка изделий, декорирование изделий, презентация работы (показ мод);

Русская национальная одежда, стиль, орнамент, дизайн изделия в русском стиле (сарафан, головной убор), создание и декорирование головного убора отделочными материалами, презентация работ;

Дизайн моделей одежды на основе народного кроя (цельнокроеный рукав), разработка идей, эскиз, выбор отделки, подготовка материалов, инструментов и оборудования, создание изделия на основе народного кроя. Раскрой деталей по лекалам, обработка отдельных деталей по технологической карте, сборка деталей и отделка изделия, декорирование изделия;

Современные стилевые направления моды (самостоятельное исследование по журналам мод, просмотр фильма «История моды»), эксперимент «Гармония личности и моды», создание собственного имиджа, разработка идей, создание индивидуального образа, прически, аксессуаров, эксперимент по созданию коллекции одежды по карточкам «Магазин одежды», аксессуаров для собственного имиджа, презентация работы (показ мод);

Дизайн модной одежды простых геометрических форм (пончо, туника, юбка), современное производство одежды и аксессуаров, разработка идей, эскиз, подготовка материалов и

оборудования, Изготовление швейных изделий : раскрой деталей, обработка отдельных деталей, сборка деталей и отделка изделия, обсуждение и оценка работ, презентация работы (показ мод);

Раздел «Декоративно – прикладное творчество»

Вышивка. Применение вышивки на предметах быта. Знакомство с материалами и инструментами. Правила безопасной работы с иглой, ножницами и утюгом. Ткани и нитки. Классификация ниток для вышивания. Пяльца. Расчет ткани и техника заплывания ткани в пяльца. Техника выполнения ручных стежков по прямым и фигурным линиям. Вышивание растительных мотивов стебельчатым швом. Вышивка инициалов на одежде. Вышивание мотивов на предметах быта.

Художественная вышивка, виды вышивки, знакомство с материалами и инструментами. Организация рабочего места. Техника безопасности. Украшающие контурные швы (шов «козлик», крестообразный, тамбурный, петельный, шов «узелок») Подготовка ткани к работе. Определение нити основы и утка. Краткая характеристика хлопчатобумажных, льняных шерстяных тканей. Применение тканей.

Физические свойства тканей. Подбор ткани и ниток для работы. Размещение рисунка в зависимости от середины ткани. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги.

Практическое занятие по переводу рисунка на ткань. Увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия пяльца. Понятие о цвете: тёплые и холодные тона. Шов «вперёд иголка. Практическое выполнение шва «вперед иголка» и его разновидности. Шов «назад иголка». Практическое выполнение шва «назад иголка» и его разновидности. Технология выполнения. Тренировочное упражнение в выполнении украшающих стежков. Вышивка миниатюры. Разработка эскиза, декорирование изделия с художественной вышивкой, выставка работ.

Технология выполнения счетных швов

Счетные швы. Вышивка по канве и по счёту нитей.

Шов роспись, крест простой. Выполнение миниатюры.

Болгарский крест.

Выполнение изделия болгарским крестом.

Вышивка крестом, сюжетные картины. Сочетание цветов по цветовой гамме и качество нитей.

Акрил и мулине. Пасма.

Особенности окончательной отделки и ВТО готового изделия.

Рамочка для работ. Подготовка материалов и инструментов для художественной росписи, выполнение художественной росписи. Презентация работ.

Искусство вязания. Сведения об истории вязания. Организация рабочего места, правильная посадка учащихся при вязании. Рабочий инструмент (спицы, крючок), правила пользования ими. Виды спиц и их номера. Правила безопасного труда. Ознакомление учащихся с некоторыми рабочими приёмами вязания крючком и спицами, представлениями о трикотаже, истории его развития, основных материалах для вязания. Работа с бумагой, карандашам, измерительными инструментами, пряжей, иглой, спицами и крючком. Приёмы вязания на двух спицах (резинки, закрытие петель, убавки и прибавки), выполнение несложных изделий (шарф). Презентация работ. Рабочие приёмы вязания крючком. Набор петель, вязание косички. Понятие начального ряда. Вывязывание столбиков. Вязание крючком: воздушная петля, столбики без накида, столбики с накидом, полустолбики, подъёмные петли, выпуклые и вогнутые столбики, резинки, оформление боковой линии. Условные обозначения. Чтение простых схем. Вязание крючком, приемы и техники вязания, выбор материалов и инструментов, вязание крючком разных изделий в технике «бабушкин квадрат» **Примерный перечень изделий**

– прихватки: круглая, прямоугольная, однотонная, с отделкой, без отделки, в полоску под прямым углом, полоска – обруч на голову, сумочка – кошелек круглой формы, – подставка под горячую посуду. Презентация работ.

Вязание объемных форм.

Способы придания нужных форм. Убавления и прибавления в вязании.

Виды шапочек (крючком, на спицах). Измерения, необходимые для вязания шапочек. Правила снятия мерок. Построение чертежа, размещение узора. Составление плана работы. Рекомендуемая пряжа для вязания шапочек. Технология вязания изделия по схеме. Технология изготовления тапочек из мотивов. Способы соединения мотивов крючком и иглой. Оформление изделий. Презентация.

Лоскутная техника. История лоскутного шитья. Техника лоскутной мозаики. Цветовые сочетания, цветовой круг. Основные, дополнительные. Тёплые, холодные. Контрастные, родственные цвета. Гармоничное сочетание цветов. Материалы, инструменты, приспособления. Техника безопасности. Декатировка. Раскрой деталей. Свойства тканей. Виды тканей. Работа с тканями в процессе эксплуатации. Подготовка ткани к работе. Изготовление деталей для раскроя. Выполнение аппликации в технике ручных и машинных швов. Шитье из полос. Шитье из квадратов. Шитье их прямоугольных треугольников. Стежка и окантовка. Выбор сюжета. Способы увеличения или уменьшения рисунка. Изготовление деталей кроя. Подбор ткани.

Подготовка ткани к работе.

Лоскутная техника «Витражи». Подбор и раскрой лоскутков.

Технология пошива. Изготовление изделия в технике «Витражи». Пошив фрагментов лоскутного узора, соединение.

Объекты труда: декоративная подушка, сумка.

«Фантазии из лоскутков» Сюжетные картины из лоскутков. Летняя сумка. Грелка на чайник.

«Дизайн интерьера» Диванная подушка. Столовая дорожка из долевых полос. Выставка изделий.

Раздел «Культура питания»

Основы здорового питания. Изучение и описывание правил здорового и рационального питания. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Составление меню. Оборудование кухни. Посуда, инструменты и приспособления для приготовления пищи. Исследование возможностей инструментов и приспособлений для приготовления пищи. Материалы и инструменты. Санитария и гигиена

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

Правила мытья посуды ручным способом. Применение безопасных моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Соблюдение правил безопасной работы с ручными инструментами и правила гигиены труда (организация и уборка рабочего места и инструментов, работа в спецодежде). Технология приготовления бутербродов и напитков. Технология приготовления холодных блюд и напитков. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Технология приготовления салатов из овощей и фруктов. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Соль, сахар, пряности и приправы. Соль и ее значение для питания. Использование соли при приготовлении блюд. Сахар: его польза и вред. Виды пряностей и приправ. Хранение приправ и пряностей.

Сохранность полезных веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Правила поведения за столом и в местах общественного питания. Технология приготовления блюд из полуфабрикатов. Технология экспресс-приготовления блюд. Технология приготовления десерта. Названия блюд. Выбор продуктов. Составление технологических карт.

Инструменты и приспособления для приготовления различных блюд. Приготовление блюд. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Презентация готовой работы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных.

Блюда из яиц. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц. Сервировка стола к завтраку. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Составление технологических карт. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

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

Изделия из теста

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

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

Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях.

Раздел «Культура дома»

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Жилой дом, условия и правила проживания в доме. Уход за собой: средства и действия по уходу за собой, правила личной гигиены. Уход за вещами: чистка одежды и обуви, пришивание пуговиц, хранение вещей в определенных местах (шкаф, тумбочка, вешалка)

Комнатные растения в интерьере: основы растениеводства. Уход за комнатными растениями, своевременный полив. Удаление сухих листьев, обрезка.

Технология домашнего хозяйства. Правила гигиены. Гигиенические требования к жилищу. Интерьер жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Убранство жилых комнат: зеркала, картины, фотографии; ковры, паласы; светильники. Правила ухода за убранством жилых комнат.

Уход за жилищем. Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению. Виды уборки жилища (сухая, влажная), инвентарь, моющие средства, электробытовые приборы для уборки помещений.

Правила техники безопасности использования чистящих и моющих средств. Уборка санузла и ванной комнаты.

Правила техники безопасности использования бытовых электроприборов по уборке жилого помещения.

Уход за различными видами напольных покрытий. Ежедневная уборка. Сезонная уборка жилых помещений. Подготовка квартиры и дома к зиме и лету.

Инструменты и средства для уборки жилого помещения. Влажная и сухая уборка помещения. Выбор средств и инструментов для уборки при ограниченной поддержке. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративноприкладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Оформление зоны отдыха, спален и детского уголка интерьера картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Основы цветоводства.

Технология выращивания декоративно- цветочных культур для дома.

Весенние работы в цветоводстве.

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративные изделия для интерьера, соответствующие эстетическим и техническим требованиям. Благоустройство дома. Создание элементов декора. Оформление интерьера к праздникам. Изготовление элементов декора. Сочетание современных материалов с нетрадиционными.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

начальные представления о собственных возможностях; о необходимости жизнеобеспечения; проявление уважения к труду, людям труда, результатам труда (своего и других людей); ориентация на трудовую деятельность, получение профессии; наличие мотивации к творческому труду; ориентировки на результат; умение ориентироваться в мире современных профессий;

установка на безопасный образ жизни, бережное отношение к материальным и духовным ценностям; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации;

своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов; проявление этических чувств, доброжелательности, эмоционально-нравственной

отзывчивости и взаимопомощи, сопереживания к чувствам других людей; готовность к самостоятельной жизни.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

К концу обучения в 5 классе:

Минимальный уровень: знать

правила техники безопасности;

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; знать названия некоторых материалов изделий, которые из них изготавливаются и

применяются в быту; иметь представления об основных свойствах используемых материалов;

знать правила хранения материалов и санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; уметь отобрать (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы; иметь представления о принципах действия, общем устройстве оборудования (инструмента, станка) и его основных частей; читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе

изготовления изделия;

заботливо и бережно относиться к общественному достоянию; уметь выразить отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности

(«нравится» / «не нравится»); выполнять доступные трудовые операции (действия)

по изучаемому профилю; соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень:

знать правила техники безопасности и соблюдать их;

понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место; производить с помощью педагогического работника отбор материала и инструментов, необходимых для работы; знать и выполнять элементарные, доступные приемы ручных операций (действий) в

зависимости от свойств материалов и поставленных целей; осуществлять с помощью педагогического работника текущий самоконтроль выполняемых

практических действий и корректировку хода практической работы; соблюдать

правила подготовки инструмента (оборудования) к работе; знать основные механизмы инструмента (оборудования);

понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

БАЗОВЫЕ УЧЕБНЫЕ ДЕЙСТВИЯ

Личностные учебные действия: гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; активно включаться в общепользную социальную деятельность; бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

вступать и поддерживать коммуникацию в ситуациях коллективного взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия: принимать цели и задачи решения практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; проявлять готовность к осуществлению самоконтроля в процессе выполнения трудового задания; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями; использовать в процессе деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Темы	Количество часов
<i>Раздел 1: Дизайн и технология</i>	64
Классификация и характеристика текстильных материалов. Исследование видов и свойств материалов	4
Оборудование, инструменты и приспособления для обработки текстильных материалов.	2
Классификация швейных изделий. От идеи до продукта (швейные изделия)	4
Дизайн, макетирование одежды (бумага, текстиль и другие материалы).Создание костюма (на мини-манекен или куклу)	24

Дизайн швейных изделий в технике текстильной мозаики (пэчворк, квиллинг). Разработка идей. Эскиз. Выбор и подготовка материала. Последовательность выполнения работы	6
Создание изделия. Декорирование изделия	22
Презентация работы	2
<i>Раздел 2 : Декоративно - прикладное искусство</i>	55
Краткая история и виды орнамента.	2
Художественная вышивка. Виды вышивки. Знакомство с материалами и инструментами. Разработка эскиза	6
Декорирование изделия художественной вышивкой	22
Искусство плетения. Виды плетения. Знакомство с материалами и инструментами Разработка эскиза	4
Плетение изделия. Выставка работ.	21
<i>Раздел 3 : Культура питания</i>	40
Основы здорового питания.	2
Составление меню	2
Оборудование кухни. Посуда, инструменты и приспособления для приготовления пищи. Исследование возможностей инструментов и приспособлений для приготовления пищи	4
Технология приготовления бутербродов.	8
Технология приготовления горячих напитков.	4
Технология приготовления салатов из овощей и фруктов	20
<i>Раздел 4: Культура дома.</i>	45
Личная гигиена, уход за собой	6
Основные направления растениеводства	23
Весенние работы в растениеводстве	14
Техника безопасности	2
Всего	204