

6 класс Планируемые результаты освоения

Предметные результаты

Обучающийся научится:

- характеризовать общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- различать общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- обосновывать требования к качеству готовых блюд, правила подачи блюд к столу;
- различать общие сведения о роли рыбных блюд в питании человека, определять доброкачественность рыбы, оттаивать её, готовить блюда, определять их готовность и подавать к столу;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы;
- подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения.
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине обтачные швы;
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия, выполнять моделирование с цельнокроёным рукавом, подготавливать выкройку к раскрою;
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда.

Обучающийся получит возможность научиться:

- понимать влияние на качество пищевых продуктов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.д.;
- определять признаки доброкачественности рыбы, правила оттаивания, первичная обработка рыбы, блюда из рыбы;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями;
- анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- диагностировать результат познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов;
- овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий;
- овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства;
- познакомиться с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Личностные результаты

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- 5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте на дорогах;
- 9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

- 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- 11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ – компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Содержание учебного предмета

Тема	Часы	Содержание	
Кулинария	16 ч. 2	Физиология питания	Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Обмен веществ. Понятие о микроорганизмах.
	4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Определение качества, условия и сроки хранения. Технология приготовления молочных супов и каш. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.
	2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления запеканки, котлет и биточков. Время варки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий.
	2	Блюда из рыбы и морепродуктов	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Кулинарное использование продуктов моря. Условия хранения рыбы и рыбных консервов. Разделка рыбы. Оборудование и инвентарь. Способы тепловой обработки рыбы и нерыбных продуктов. Время приготовления блюд. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу
	2	Сервировка стола. Этикет	Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. Правила этикета.
	2	Приготовление обеда в походных условиях	Расчет количества и состава продуктов для похода. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях.
	2	Заготовка продуктов	Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность витаминов. Механическая обработка капусты перед квашением. Особенности засолки томатов и огурцов. Консервирование и маринование овощей. Условия и сроки хранения.

Элементы материало-ведения	2 ч. 2	Элементы материаловедения	Натуральные волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон. Саржевые и атласные переплетения. Раппорт переплетения. Дефекты ткани.
Элементы машинове-дения	4 ч. 4	Элементы машиноведения	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Неполадки в работе швейной машины. Уход за машиной, чистка и смазка.
Конструирова-ние и моделирован-ие поясных швейных изделий	8 ч. 8	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Конструирование юбки. Способы моделирования конической и клиньевой юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.
Технология изгото-вления поясного изделия	14 ч. 14	Технология изготовления поясного изделия	Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток. Виды отделочных строчек. Технология обработки вытачек. Обработка карманов. Особенности раскладки выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Примерки юбки. Выявление и устранение дефектов. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. ВТО. Контроль и оценка качества.
Рукоделие. Художест-венные ремесла	10 ч. 4	Лоскутное шитье	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно – прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутного шитья. Инструменты приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой.
	6	Свободная роспись ткани	Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое

			решение рисунка. Инструменты и приспособления. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Закрепление рисунка на ткани.
Технология ведения дома	2 ч. 2	Технология ведения дома	Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративно отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологии и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.
Электротехника	2 ч. 2	Электротехника	Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока. Правила электробезопасности. Технические характеристики ламп накаливания. Общие сведения о принципе работы. Пути экономии электроэнергии в быту.
Творческие проекты	10 ч. 10	Творческие проекты	Оформление праздничного стола. Изготовление юбки. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
Итого	68 ч.		

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел	Количество часов
1	Основы приготовления пищи	18
2	Материаловедение	2
3	Машиноведение	4
4	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий	8
5	Технология изготовления поясного изделия	18
6	Рукоделие. Художественные ремесла	14
7	Технология ведения дома	2
8	Электротехника	2