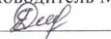


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа № 14

**Рассмотрена**  
методическим объединением учителей  
естественно-математического цикла  
протокол от 30.08.2018г. № 1  
руководитель МО

 Д.Х. Ефремова

**Утверждена**  
приказом от 30.08.2018г. №243- ОД  
Директор МБОУ ООШ № 14



М.Л.Горбачева

Рабочая учебная программа  
учебного предмета «Технология» основного общего образования  
5 класс  
на 2018-2019 учебный год

Ермошина В.В.

г. Южно-Сахалинск  
2018 год

## Пояснительная записка

Рабочая программа технологии для 5 класса составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, авторской программы по «Технологии» (обслуживающий труд) О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. М:Дрофа(2014)

Рабочая учебная программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, даёт распределение учебных часов по темам курса и последовательность изучения разделов и тем с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся. Выполняет две основные функции:

**Информационно-методическая** функция позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета.

**Организационно-планирующая** функция предусматривает выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации учащихся.

**Срок реализации программы:**

-2 года ???

### Общая характеристика учебного предмета

Основным предназначением образовательной области «Технология» является формирование трудовой и технологической культуры школьника, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов и информации. С целью учета интересов и склонностей учащихся обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках направления «Технология. Обслуживающий труд» для делимых классов. Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для делимых классов предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Культура и этика труда;
- Получение, обработка, хранение и использование информации;
- Основы черчения и дизайна;
- Элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- Знакомство с миром профессий, выбор жизненных , профессиональных планов учащимися;
- Влиянии технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- Проектная деятельность.

Базовыми для рабочей учебной программы по направлению «Технология» Обслуживающий труд» для делимых классов являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

Программа обязательно включает в себя также разделы «Технология ведения дома», «Творческие проектные работы».

Каждый раздел рабочей учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.**

Приоритетными методами являются учебно-практические работы. В рабочей учебной программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности внимание учащихся акцентировано на потребительское назначение того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью рабочей учебной программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям.

Рабочая учебная программа нацелена на развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируют экологическое мировоззрение.

### **Цели и задачи**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей и задач:

**Освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностного или общественно значимых изделий.

**Овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасным приемам труда.

**Развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, и организаторских способностей.

**Воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

**Получение** опыта применения опыта политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

### **Личностные, метапредметные, предметные, результаты освоения учебного предмета**

#### **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, уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) 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;
- 4) 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 и на дорогах;
- 5) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 6) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

- 7) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

### **Метапредметные результаты:**

- 1) Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе 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 её 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) навыки смыслового чтения;
- 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 учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё 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);
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

### **Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология»:**

#### ***в познавательной сфере:***

- Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергий, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследования;

- Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительно, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- Владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информацией;
- Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументаций рациональности деятельности;

#### ***В трудовой сфере:***

- Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- Владение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обосновании способов их исправления;

#### ***В мотивационной сфере:***

- Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- Формирование представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

#### ***В эстетической сфере:***

- Владение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- Рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- Участие в оформлении класса и школы, озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

#### ***В коммуникативной сфере:***

- Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;

- Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивания в споре своей позиции не враждебным для оппонентов образом;

**В физиолого-психологической сфере:**

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижений необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- Сочетания образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Место предмета в учебном плане школы**

Согласно учебному плану школы на изучение технологии в 5 классе на ступени основного общего образования отводится 2 час в неделю

5 класс - 68 часов, из расчета 2 часа в неделю;

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса:**

**-обоснование выбора УМК**

Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014. – 254, (2) с.: ил.

включен в федеральный перечень и рассмотрен на заседании предметного объединения.

Учебник предназначен для учащихся общеобразовательных учреждений. Цель книги- дать учащимся основополагающие теоретические знания по ряду технологий, которые применяются в домашнем хозяйстве (основы конструирования и моделирования плечевых и поясных изделий и изготовление такого изделия из ткани, обработка и хранение продуктов питания, рукоделие). Учебник учит безопасным приемам работы в процессе получения навыков приготовления пищи и изготовления фартуков. Закрепить знания на практике поможет творческая работа над проектом.

- в кабинете имеется необходимое оборудование(учебно-дидактическое, наглядный, иллюстративный, демонстрационный материал, компьютер, проектор, принтер, экран)

**Учебно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся  
5класс**

	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Виды деятельности</b>
1	Кулинария	24	Раскрывать общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Называть и кратко характеризовать способы обработки продуктов. Объяснять технологию приготовления блюд.
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»	34	Раскрывать значение мерок. Называть и кратко характеризовать мерки для построения чертежа фартука. Объяснять последовательность построения чертежа. Объяснять, как выполняется моделирование
3	Рукоделие.	10	Раскрывать виды декоративно прикладного искусства.

	Художественные ремесла		Называть и кратко характеризовать виды рукоделия. Объяснять технологию выполнения вышивки, батика.
	<b>итого</b>	<b>68</b>	

## Содержание учебного предмета Кулинария (24 часа)

### **Проектная деятельность на уроках технологии (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения.* Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта.

### **Физиология питания (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения* Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

*Практические работы.*

1. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
2. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

### **Санитария и гигиена (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения.* Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы*

1. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств, определение безопасных для здоровья моющих средств.

### **Интерьер кухни, столовой (6 ч.)**

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

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 декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

*Творческий проект «Кухня моей мечты»*

Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

### **Сервировка стола к завтраку (2ч.)**

*Основные теоретические сведения.* Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

*Практические работы.*

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### **Бутерброды, горячие напитки (2 ч.)**

*Основные теоретические сведения.* Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая.

### *Практические работы.*

- 1.Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Блюда из яиц (2ч.)**

*Основные теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

### *Практические работы.*

- 1.Приготовление блюд из яиц..

### **Блюда из овощей (4ч.)**

*Основные теоретические сведения.* Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

### *Практические работы.*

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов при помощи индикатора.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление блюда из вареных овощей.
6. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

### **Заготовка продуктов (2ч)**

*Основные теоретические сведения.*

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов.

### *Практические работы.*

- 1.Закладка яблок на хранение.
- 2.Сушка фруктов, грибов.
- 3.Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (34 ч.)**

### **Элементы материаловедения (4 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

### *Практические работы.*

- 1.Изучение свойств нитей основы и утка.
- 2.Определение направления долевой нити в ткани.
- 3.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
- 4.Выполнение образца полотняного переплетения.

### **Элементы машиноведения (6 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.



Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ.

*Практические работы.*

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек.

### **Ручные работы (2 часа)**

*Основные теоретические сведения.* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа:* выполнение ручных стежков, строчек и швов.

### **Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и по своим меркам. Моделирование фартука. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

*Практические работы.*

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

### **Технология изготовления рабочей одежды (14 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Организация рабочего места для работ. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Практические работы.*

1. Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

### **Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч).**

*Основные теоретические сведения.* Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, петельного, «вперед иголку», «назад

иголку», «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

*Практические работы.*

### **Творческий проект «Изделие для кухни» (8 часов)**

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места. Материалы, инструменты, оборудование. Выполнение творческого проекта «Прихватки, вышитые свободными швами». Выполнение эскизов композиции. Выполнение и защита проекта.

### **Планируемые результаты изучения учебного предмета**

*Личностные:*

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

*Метапредметные:*

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного творчества;
- моделирование художественных и технологических процессов и объектов;
- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

*Предметные:*

*В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и областей их применения;

*В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.