

МБОУ «Русскошойская средняя общеобразовательная школа»

«Согласовано»  
Заместитель директора по УВР:  
Т.В. Крылова /Крылова Т.В./



«Утверждено»  
Директор школы:  
А.Э. Репин /Репин А.Э./  
Принято МБОУ от 1 сентября 2023 г.

**Рабочая программа**  
по технологии 5 класс  
на 2023-2024 учебный год

Составитель: учитель технологии Журавлева С.В.

Рассмотрено и принято на заседании  
методического объединения учителей  
биологии, химии, географии, технологии  
Протокол № 1 от 31 августа 2023г.  
Руководитель: М.В. Охотникова /Охотникова М.В./

с. Русские Шои  
2023г.

## **Пояснительная записка**

### **Общая характеристика программы.**

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования. Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Сеницы, Н.А. Буглаевой «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха». На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 68 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

#### ***Цели обучения:***

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- 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, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных 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 политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

#### ***Задачи обучения:***

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

#### **Место курса в учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он

направлен на овладение учащимся навыкам конкретной предметно-преобразующей (а не виртуально) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества.

В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

## Содержание учебного предмета

### **ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

### **ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4ч)**

*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.

### **КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

#### **Санитария и гигиена (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### **Здоровое питание (1ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

#### *Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

### **Технология приготовления пищи (11ч)**

#### ***Бутерброды, горячие напитки***

##### *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 и трав.

##### *Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### ***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

##### *Основные теоретические сведения*

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.

##### *Практические работы*

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 изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

#### ***Блюда из овощей***

##### *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*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

#### ***Блюда из яиц***

##### *Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий проект**

**«Воскресный завтрак в моей семье» (3ч)**

*Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола.

Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 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*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Швейные ручные работы (4 ч)**

*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*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения (6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

### *Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

### **Конструирование швейных изделий (6 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

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. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

#### *Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки и топа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование юбки и топа выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия. 6

### **Проект «Наряд для завтрака» (10 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива юбки и топа, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

#### *Практические работы*

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки и топа. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части юбки 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. Защита проекта.

### **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (14 ч)**

#### **Декоративно-прикладное изделие для кухни (6ч)**

#### **Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (8ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

#### *Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места.

Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты,

оборудование. Защита проекта.

## **Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета.**

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

*Личностные результаты* изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД. 7

*Метапредметные результаты* изучения курса:

*познавательные УУД:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

*регулятивные УУД:*

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

***Предметные результаты*** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж юбки и топа, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;



- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечивать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

### Тематическое планирование

По технологии «ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

Класс 5F, 5L, 5M, 5N

Количество часов:

Всего 68 часов; в неделю 2 часа

Планирование составлено на основе федерального компонента государственного стандарта и примерных программ по учебным предметам «технология 5-9 классы»: Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2012 г. ФГОС. УЧЕБНИК: ТЕХНОЛОГИЯ. Технологии ведения дома бкл. 2012 г. Н.В. Синица, В.Д. Симоненко

#### Тематический план

№ п/п	Разделы	Кол-во учебных часов
1	Введение. Проектная деятельность	2
2	Оформление интерьера	4
3	Кулинария	16
4	Создание изделий из текстильных материалов	34
5	Художественные ремесла	12
	<b>Всего</b>	<b>68</b>

## **Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии**

### **Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;  
умеет изложить его своими словами;  
самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;  
правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;  
подтверждает ответ конкретными примерами;  
правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;  
допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;  
затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;  
слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;  
не может изложить его своими словами;  
не может подтвердить ответ конкретными примерами;  
не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**Оценка «1»** ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;  
не может изложить знания своими словами;  
не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### **Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ**

**Отметка «5»** ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;  
самостоятельно и полностью использует знания программного материала;  
правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «4»** ставится, если учащийся:  
правильно планирует выполнение работы;  
самостоятельно использует знания программного материала;  
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;  
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «3»** ставится, если учащийся:  
допускает ошибки при планировании выполнения работы;  
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;  
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Отметка «2»** ставится, если учащийся:  
не может правильно спланировать выполнение работы;  
не может использовать знания программного материала;  
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;  
не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

#### **Проверка и оценка практической работы учащихся**

**«5»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

**«4»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

**«3»** - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

**«2»** – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

**Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:**

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

.

#### **Критерии оценки проекта:**

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации)

#### **Основная учебная литература для учащихся**

1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений «Технология. Технологии ведения дома.» 5 класс. Авторы: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, М. «Вентана-Граф», 2013 г. ФГОС.

№	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Тип урока	Форма деятельности учащихся	Вид контроля	Дата проведения				
						план	факт			
							5F	5K	5L	5N
<b>Введение (1час) Проектная деятельность(1час)</b>										
1	Вводный урок.	1	Урок «открытия нового» знания	-Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; -Ознакомление с понятиями «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»; -Определение цели и задачи проектной деятельности;	Фронтальный опрос .	Сент. 5-10				
2	Проектная деятельность на уроках «Технологии»	1		-Изучение этапов выполнения проекта; -Знакомства с примерами творческих проектов пятиклассников.						
<b>Оформление интерьера (4ч)</b>										
3	Интерьер кухни-столовой. Планировка кухни.	1	Урок общеметодологической направленности	-Участие в беседе по теме; -Усвоение основных определений и понятий по теме; -Поиск информации в Интернете; - Выполнение эскиза кухни-столовой; -Планирование кухни с помощью шаблонов в рабочей тетради и с помощью компьютера; -Определение цели и задачи проектной деятельности; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос Контроль за действиями.	Сент. 12-17				
4	Бытовые электроприборы на кухне.	1	Урок общеметодологической	-Участие в беседе по теме; -Усвоение основных определений и понятий по теме;	Опрос	Сент. 12-17				

			направленно сти	-Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне; - Ознакомление с историей СВЧ-печи; -Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником; - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.							
5-6	Творческий проект «Кухня моей мечты»	2	Урок рефлексии	-Участие в беседе по теме; -Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты»; -Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. -Выступление с защитой проекта; -Анализ результатов проектной деятельности; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос	Сент. 19-24					
<b>Кулинария(16часов)</b>											
7	Санитария и гигиена на кухне.	1	Урок «открытия нового» знания	Участие в беседе по теме; -Усвоение основных определений и понятий по теме; -Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах; -Определение качества питьевой воды; - Помощь при порезах и ожогах; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос	Сент. Окт. 26-1					
8	Здоровое питание	1	Урок общеметодологической направленности.	-Участие в беседе по теме; -Поиск информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей микроэлементов; -Осваивание исследовательских навыков при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и	Контроль за действиями	Сент. Окт. 26-1					

				<p>питьевой воды.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды;</li> <li>-Соблюдение правил ТБ;</li> <li>-Рефлексия.</li> </ul>						
9	Бутерброды и горячие напитки.	1	Урок общеметодологической направленности	<p>Участие в беседе по теме;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Усвоение основных определений и понятий по теме;</li> <li>- Определение вкусовых сочетаний продуктов в бутербродах.</li> <li>- Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория;</li> <li>-Подсушивание хлеба для канапе в жарочном шкафу или тостере.</li> <li>-Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).</li> <li>-Приготовление бутербродов, горячих напитков;</li> </ul>	Опрос Контроль за действиями	Окт. 3-8				
10	Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячего напитка»	1		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).</li> <li>-Приготовление бутербродов, горячих напитков;</li> </ul> <p>-Знакомство с профессией пекаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдение правил ТБ;</li> <li>-Рефлексия.</li> </ul>						
11-12	Блюла из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Урок общеметодологической направленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Участие в беседе по теме;</li> <li>- Усвоение основных определений и понятий по теме; -</li> <li>-Изучение устройство кастрюли – кашеварки;</li> <li>- Поиск информации в Интернете о е приготовления «Гурьевской каши» ;</li> <li>- Изучение упаковки из-под крупы;</li> <li>- Чтение маркировки и штриховых кодов на упаковках;</li> <li>-Определение экспериментально оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы;</li> <li>-Поиск информации о крупах и продуктах их</li> </ul>	Опрос	Окт. 10-15				

				переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.						
13-14	Практическая работа «Приготовление блюда из круп или макаронных изделий»	2	Урок развивающего контроля	-Выполнение механической кулинарной обработку крупы, бобовых и макаронных изделий; -Определение консистенции блюда; -Приготовление блюд из крупы и макаронных изделий. -Знакомство с профессией повар. -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Окт. 17-22				
15	Блюда из сырых овощей и фруктов.	1	Урок общеметодологической направленности.	-Участие в беседе по теме; -Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение доброкачественности овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов; -Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики; - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос Контроль за действиями	Окт. 24-29				
16	Блюда из вареных овощей.	1	Урок общеметодологической направленности.	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей, виды гарниров и блюда из вареных овощей, органолептическая оценка готовых блюд овощей; -Чтение технологической документации; -Составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей; -Соблюдение правил ТБ;	Опрос Контроль качества	Окт. 24-29				



				-Рефлексия.						
17-18	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	2	Урок развивающего контроля	-Выполнение кулинарной механической обработки овощей и фруктов. -Освоение безопасных приёмов работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. --- Отработка точности и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. -Овладение навыками деловых, уважительных и культурных отношений со всеми членами бригады. -Соблюдение последовательности приготовления блюд по технологической карте.- - Приготовление блюд из сырых и вареных овощей Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Нояб. 7-12.				
19-	Технология приготовления блюд из яиц.	1	Урок общеметодологической направленности.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение свежести яиц; -Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, блюда из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. - Приготовление блюда из яиц; - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Нояб. 14-19				
20	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1	Урок общеметодологической направленности.	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Складывание столовых салфеток; - Выполнение сервировки стола к завтраку; -Составление меню завтрака; -Расчет количество и стоимость продуктов для завтрака; - Поиск информации в Интернете о	Контроль за действиями	Нояб. 14-19				

				калорийности продуктов; - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.						
21-22	Практическая работа: Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	2	Урок развивающего контроля	-Выполнение группового проекта по разделу «Кулинария»; - Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. -Выполнение практической части проекта; -Выступление с защитой проекта; -Анализ результатов проектной деятельности. -Рефлексия.	Контроль за действиями	Нояб. 21-26				
Создание изделий из текстильных материалов (34часа)										
23-24	Проект «Наряд для завтрака» Производство текстильных материалов.  Практическая работа: «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити»	1  1	Урок «открытия нового» знания	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение долевой нити в ткани; -Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани. - Изучение свойств тканей из хлопка и льна. - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос Контроль за действиями	Нояб. Дек. 28-3				
25-26	Свойства текстильных материалов.  Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	1  1	Урок общеметодологической направленности.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Определение видов переплетений нитей в ткани; -Проведение анализа прочности окраски ткани; -Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей; - Составление коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.	Опрос Контроль за действиями	Дек. 5-10				

				-Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.						
27-28	Швейные ручные работы. Правила безопасной работы при выполнении ручных работ.  Практическая работа: «Выполнение прямого стежка»	1  1	Урок общеметодологической направленности.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Изучение правил безопасной работы при выполнении ручных работ; -Изучение требований к выполнению ручных работ. – - Выполнение прямого стежка,; -Освоение приемов труда; - Перенос линий выкройки на детали кроя, - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Дек. 12-17				
29-30	Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	2	Урок развивающего контроля	-Участие в беседе по теме; -Изготовление образцов ручных работ. -Соблюдение правил ТБ. -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Дек. 19-24				
31-32	Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине.  Подготовка швейной машины к работе.	1  1	Урок «открытия нового» знания	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Изучение правил безопасной работы на швейной машине. - Намотка нижней нитки на шпульку; - Заправка верхней и нижней ниток; - Выведение нижней нитки наверх. - Выполнение строчек с изменением длины стежка; - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос Контроль за действиями	Янв. 9-14				
33-34	Приёмы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных работ».	2	Урок общеметодологической направленности.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Выполнить прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка	Контроль за действиями Контроль качества	Янв. 16-21				

				и закрепками в начале и в конце строчки; -Изготовление образцов машинных работ; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.							
35-36	Швейные машинные работы. Влажно- тепловая обработка ткани). Практическая работа «Выполнение машинных швов. Проведение влажно-тепловых работ»	1 1	Урок общеметодологической направленности.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Изготовление машинных швов; -Выполнение ВТО швов; -Соблюдение правил ТБ. -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Янв. 23-28					
37-38	Конструирование швейных изделий. Определение размера швейного изделия.  Практическая работа: «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия.»	1 1	Урок «открытия нового» знания	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Определение размера швейного изделия снятием мерок; -Выполнение практической работы в парах; -Знакомство с профессией закройщик; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос Контроль за действиями	Янв. Фев. 30-4					
39-40	Построение чертежа швейного изделия.  Практическая работа: «Построение чертежа юбки с накладными карманами и топа»»	1 1	Урок общеметодологической направленности.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Выполнение расчета конструкции; -Построение чертежа в масштабе 1:4 по своим меркам; -Знакомство с профессией конструктор; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос Контроль за действиями	Фев. 6-11					
41-42	Элементы моделирования проектного изделия. Практическая работа: «Моделирование юбки и топа» Подготовка выкройки к раскрою.	1 1	Урок общеметодологической направленности.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Выполнение художественного и технического моделирования; -Подготовка выкройки к раскрою; -Знакомство с профессией модельер;	Контроль за действиями Контроль качества	Фев. 13-18					

				-Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.						
43-44	Раскрой швейного изделия  Практическая работа: «Раскрой швейного изделия»	1  1	Урок общеметодо логической направленно сти.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою; -Экономичная раскладка выкроек с учетом направления долевой нити; - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы; - Выкраивание деталей швейного изделия; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Фев. 20-25				
45-46	Технология изготовления швейного (проектного) изделия.  Подготовка изделия к обработке.	1  1	Урок общеметодо логической направленно сти.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Составление технологической последовательности изготовления изделия; -Прокладывание копировальных стежков по основным линиям и контурам; -Знакомство с профессией портной; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Фев. Март 27-4				
47-48	Обработка накладного кармана.  Практическая работа: «Обработка накладного кармана»	1  1	Урок общеметодо логической направленно сти.	- Усвоение основных определений и понятий по теме; -Изучение способов обработки верхнего среза кармана; -Обработка срезов кармана; -Соединение карманов с основной деталью; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Март 6-11				
49-50	Обработка боковых срезов.  Практическая работа:	1  1	Урок общеметодо логической	- Усвоение основных определений и понятий по теме; - Обработка боковых срезов юбки и топа	Контроль за действиями Контроль	Март 13- 18				

	«Обработка боковых срезов юбки и топа»		направленно сти.	стачным швом вразутюжку; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	качества						
51-52	Обработка верхнего среза изделия.  Практическая работа: «Обработка верхних срезов юбки и топа»	1  1	Урок общеметодологической направленно сти.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Обработка верхних срезов топа и юбки цельнокроеным поясом-кулиской; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Март Апр. 3-8					
53-54	Обработка нижнего среза изделия.  Практическая работа: «Обработка нижних срезов юбки и топа»	1  1	Урок общеметодологической направленно сти.	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Обработка нижних срезов топа и юбки швом подгибку с закрытым срезом; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Апр. 10-15					
55-56	Окончательная отделка проектного изделия.  Защита проекта: «Наряд для завтрака»	1  1	Урок общеметодологической направленно сти.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение отделки изделия; -Выполнение окончательного ВТО; - Осуществление самоконтроль и оценку качества готового изделия; -Соблюдение правил ТБ; -Защита проекта; -Рефлексия.	Контроль качества	Апр. 17-22					
<b>Художественные ремесла (12часов)</b>											
57-58	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни»  Декоративно-прикладное искусство.	1  1	Урок «открытия нового» знания	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни».; -Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства. -Анализ особенностей декоративно-	Опрос	Апр. 24-29					

				<p>прикладного искусства Республики Татарстан. --</p> <p>-Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия;</p> <p>-Поиск информации о народных промыслах Татарстана.</p> <p>-Соблюдение правил ТБ;</p> <p>-Рефлексия.</p>						
59-60	<p>Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.</p>	1  1	<p>Урок общеметодологической направленности.</p>	<p>-Участие в беседе по теме;</p> <p>- Усвоение основных определений и понятий по теме;</p> <p>-Изучение татарского орнамента;</p> <p>- Выполнение эскиза орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно;</p> <p>-Соблюдение правил ТБ;</p> <p>-Рефлексия.</p>	<p>Опрос</p> <p>Контроль качества</p>	<p>Май</p> <p>1-6</p>				
61-62	<p>Лоскутное шитье.</p> <p>Технологии лоскутного шитья.</p> <p>Практическая работа: « Изготовление образца изделия из лоскутков».</p>	1  1	<p>Урок общеметодологической направленности.</p>	<p>- Усвоение основных определений и понятий по теме;</p> <p>- Исследование проблемы проекта и обсуждение возможных способов решения;</p> <p>- Определение техники лоскутного шитья;</p> <p>-Изучение технологии, изготовление шаблонов;</p> <p>-Выполнение лоскутного шитья в технике «соты»;</p> <p>-Соблюдение правил ТБ;</p> <p>-Рефлексия.</p>	<p>Контроль за действиями</p> <p>Контроль качества</p>	<p>Май</p> <p>8-13</p>				
63-64	<p>Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни».</p> <p>Раскрой элементов орнамента.</p> <p>Технология соединения деталей.</p>	1  1	<p>Урок общеметодологической направленности.</p>	<p>-Работа над проектом:</p> <p>-Изготовление шаблонов из картона;</p> <p>-Раскрой деталей;</p> <p>-Соединение деталей;</p> <p>-Соблюдение правил ТБ;</p> <p>-Рефлексия.</p>	<p>Контроль за действиями</p> <p>Контроль качества</p>	<p>Май</p> <p>15-20</p>				
65-66	<p>Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни».</p>	2	<p>Урок общеметодологической</p>	<p>Работа над проектом:</p> <p>-Соединение деталей орнамента;</p> <p>-Соединение частей изделия;</p>	<p>Контроль за действиями</p> <p>Контроль</p>	<p>Май</p> <p>22-27</p>				

			направленно сти.	-Завершение изготовления изделия; - Анализ результатов и выявление затруднений и проблем; -Расчет стоимости затрат; -Выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности; -Составление доклада к защите проекта; - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	качества						
67- 68	Создание портфолио. Защита творческого проекта: « Лоскутное изделие для кухни» Итоговый урок.	2	Урок рефлексии	-Оформление портфолио; -Выступление с защитой проекта; -Анализ результатов проектной деятельности, самооценка. -Рефлексия.	Опрос	Май 29-31					