

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Большепаратская средняя общеобразовательная школа»  
Волжского муниципального района Республики Марий Эл

Рассмотрено на заседании ШМО Протокол №1 « <u>17</u> » <u>августа</u> 2021 г.	«Согласовано» Заместитель директора по УВР <u>О.Ю. Гаврилова</u> « <u>10</u> » <u>09</u> 2021 г.	«Утверждаю» и.о. директора школы <u>Л.А. Томцева</u> « <u>10</u> » <u>09</u> 2021 г.
--	--	---

**Рабочая программа**

Наименование учебного предмета Технология

Класс 5

Учитель Захарова Ольга Витальевна

Срок реализации программы, учебный год 2021-2022

Количество часов по учебному плану всего 70 часов в год; в неделю 2 часа

Планирование составлено на основе рабочей программы по учебному курсу «Технология»

Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс учебник для обучающихся общеобразовательных школ под ред. В.Д. Симоненко.

Рабочую программу составил (а)  (Захарова О.В.)

С.Новый Параты

2021г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» (далее Программа) разработана на основе Требований к результатам освоения основной образовательной программы (далее ООП), Программы формирования универсальных учебных действий, авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана -Граф», 2013 год, утвержденной МО РФ в соответствии с требованиями Федерального компонента государственного стандарта общего образования. Данная программа предназначена для достижения планируемых результатов по технологии в 5 классах.

### **Цель курса:**

-формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

### **Задачи курса:**

- формирование представлений о технологической культуре производства;
- формирование представлений о культуре труда, производства, технологических знаний, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно – исследовательской деятельности;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующий и созидательной деятельности;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, 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;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности, трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

### **Общая характеристика учебного предмета**

Обучение учащихся технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Предмет "Технология" предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;

- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;
- культурой труда; технологической дисциплиной;

Учащиеся овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- умением разрабатывать учебный технологический проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием основных технологий;
- навыками организации рабочего места.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Особенность построения курса состоит в том, что основной формой обучения является учебно-практическая деятельность. Все разделы содержат основные теоретические сведения и практические работы для освоения необходимого минимума теоретического материала. На выполнение практических работ отводится 75 % учебного времени соответствующей программы.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. В течение учебного года каждый обучающийся выполняет 1-4 проекта (по одному в четверть). При выполнении проектов обучающиеся выявляют потребности семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценивают имеющиеся технические возможности и экономическую целесообразность, выдвигают идеи разработки

конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), оценивают возможности реализации.

### **Ценностные ориентиры содержания учебного предмета**

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»); выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса. Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности: навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

### **Общая характеристика учебного процесса**

Приоритетными методами обучения при реализации данной программы являются:

- сочетание словесных и наглядных методов
- метод аналогии, самостоятельная работа с книгой, инструктаж
- метод выполнения трудовых операций
- проектный метод
- лабораторно-практические работы
- учебно-практические работы

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы. Рабочая программа предусматривает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок (бинарный).

Формы организации работы учащихся:

- индивидуальная,
- фронтальная,
- групповая.

Формы учебных занятий:

- ролевые игры,
- урок-лекция,
- лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы, экскурсия, презентации.

Виды деятельности учащихся:

- устные сообщения,
- презентация,
- защита проектов,
- лабораторная работа,
- практическая работа,
- тестирование,
- рефлексия.

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

Для реализации программы используются образовательные технологии:

- информационно-коммуникационные технологии;
- исследовательские методы обучения;
- ТРИЗ;
- здоровьесберегающие технологии;

- технологии критического мышления;
- игровые технологии;
- технология современного проектного обучения;
- тренинговые технологии;
- технология программированного обучения;
- технология уровневой дифференциации.

### **Связи предмета с другими предметами**

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей:

- с математикой (алгеброй и геометрией) (проведение расчётных операций и графических построений);
- с химией (изучение свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов);
- с физикой (изучение механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий);
- с историей (изучение истории ремесел);
- с обществоведением (овладение коммуникативной, практической деятельностью в основных социальных ролях, характерных для подросткового возраста; социальная ответственность; оценка собственных действий);
- с биологией (изучение технологии приготовления блюд, процесс питания, обмена веществ и превращения энергии, роль витаминов, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил здорового образа жизни; оказание первой помощи при отравлении, размножение и роль бактерий, значение растений в жизни человека.);
- с географией (изучение технологии производства текстильных материалов и их свойств);
- с экологией (изучение эстетики и экологии жилого дома; окружающий мир живой и неживой природы; труд людей по использованию и охране природы; влияние технологической деятельности человека на окружающую среду и здоровье людей; использование и охрана природы человеком);
- с изобразительным искусством (изучение технологии художественно-прикладной обработки материалов, моделировании художественных изделий и одежды);
- с информатикой (сбор, обработка, хранение, представление и распространение информации, использование компьютера);
- с черчением (конструирование изделий).

### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения курса**

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования Федерального государственного образовательного стандарта обучение на занятиях по технологии направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

Формирование у обучающихся универсальных учебных действий (общеучебных умений и навыков), включающее формирование компетенций в области использования информационно-коммуникационных технологий, учебно-исследовательской и проектной деятельности, является главной целью учителя технологии.

#### **Личностные результаты:**

- проявление познавательных интересов и активности в предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;

- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

### **Метапредметные результаты:**

#### *Познавательные универсальные учебные действия:*

- практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, логических действий и операций;
- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- выявления потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- формирование и развитие экологического мышления, умения принимать его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации;
- развитие навыков смыслового чтения и работы с информацией.

#### *Регулятивные универсальные учебные действия:*

- формирование действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию;
- осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства

*Коммуникативные универсальные учебные действия:*

- формирование действий по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, умений работать в группе, практическому освоению принципов общения и сотрудничества;
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи, действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия, устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми, удовлетворительно владеть нормами и техникой общения, определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- развитие речевой деятельности, приобретение опыта использования речевых средств для регуляции собственного речевого поведения как основы коммуникативной компетентности.

### **Предметные результаты:**

*В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;
- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда, использование контрольных и измерительных инструментов;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к предметной деятельности;



- выбор профиля технологической подготовки в старших классах;
- выражение к готовности к труду в сферах услуг;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование изделия и рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда.

*В коммуникативной сфере:*

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов группы;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продуктов труда или услуги;
- разработка вариантов рекламы.

*В физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований.

*Формирование компетенций:*

**Общекультурная компетенция:** способность и готовность организовывать взаимосвязь и упорядочивание своих знаний, самостоятельно заниматься своим обучением

**Социально-трудовая компетенция:** способность и готовность нести ответственность, организовывать свою работу

**Коммуникативная компетенция:** усвоение основ коммуникативной культуры личности, овладение навыками неконфликтного общения

**Компетенция в сфере личностного определения:** способность и готовность занимать личную позицию в дискуссиях и высказывать свое собственное мнение.

### Содержание учебного курса

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса, являющихся базовыми для программы:

- Кулинария,
- Конструирование и моделирование,
- Технология обработки ткани,
- Технология ведения дома,
- Проектные работы.

## 5 класс

### **Вводный урок.** Творческая проектная деятельность (вводная часть) (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс технологии. Понятие творческого проекта. Этапы выполнения проектов.

*Практические работы:* Работа с инструкциями по ТБ в кабинете кулинарии и швейной мастерской.

### **РАЗДЕЛ 1. Технологии ведения дома (2 ч)**

*Профессиональное самоопределение:* архитектор; дизайнер интерьера; художник-декоратор; строитель; штукатур-маляр; мастер по ремонту современной бытовой техники и др.

#### **Тема 1:** Интерьер кухни, столовой. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни.

*Практические работы:* Творческий проект «Планирование кухни-столовой».

### **РАЗДЕЛ 2. Кулинария (16 ч)**

*Профессиональное самоопределение:* врач-диетолог; повар; пекарь; кулинар; кондитер; технолог пищевой промышленности; маркетолог; официант; бармен; ресторатор; врач; мед. сестра; мед. работник службы СЭС.

#### **Тема 1:** Бытовые электроприборы на кухне (1 ч)

*Основные теоретические сведения:* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

*Практические работы:* Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

#### **Тема 2:** Санитария и гигиена (1 ч)

*Основные теоретические сведения:* Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

*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.

Расширение темы предусмотрено на внеурочных занятиях в деятельности обучающихся:

-санитарная уборка помещения кухни кабинета «Технология» в соответствии с требованиями санитарии и гигиены

#### **Тема 2:** Физиология питания (2 ч)

*Формирование профессионального самоопределения:*

*Основные теоретические сведения:* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Практические работы:* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

**Тема 3:** Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Практические работы:* Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

**Тема 4:** Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

*Практические работы:* Знакомство с устройством кастрюли-кашеварки. Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Приготовление рассыпчатой, вязкой и жидкой кашу. Определение консистенции блюда. Приготовление гарнира из бобовых или макаронных изделий.

**Тема 5:** Блюда из овощей и фруктов. (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Виды овощей и фруктов, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практические работы:* Механическая кулинарная обработка овощей. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей и фруктов. 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. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества блюда.

**Тема 6:** Блюда из яиц. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Строение яйца. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы хранения яиц. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

*Практические работы:* Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

**Тема 7:** Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практические работы:* Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. Выполнение и представление проекта «Приготовление завтрака для всей семьи».

### **РАЗДЕЛ 3. Создание изделий из текстильных материалов (30 ч)**

*Профессиональное самоопределение:* ткачиха; художник-декоратор по ткани; художник-модельер; дизайнер по костюму; швея; швея-мотористка; технолог-конструктор; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; химик-технолог по ткани; маркетолог и др.

**Тема 1:** Производство текстильных материалов. Свойства текстильных материалов растительного происхождения (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

*Практические работы:* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2:** Изготовление выкроек. (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы.

*Практические работы:* Снятие мерок. Построение выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулисой на резинке, сарафана, топа. Копирование готовой выкройки. Изготовление выкройки проектного изделия.

**Тема 3:** Раскрой швейного изделия (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

*Практические работы:* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани в соответствии с выбранной моделью. Раскрой проектного изделия.

**Тема 4:** Швейные ручные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение

деталей — смётывание, намётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

*Практические работы:* Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Обработка деталей проектного изделия ручными швами.

#### **Тема 5:** Швейная машина (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, обратного хода. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Практические работы:* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. 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. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямых строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

#### **Тема 6:** Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы (4 ч)

*Основные теоретические сведения:* Терминология машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. ТБ при выполнении машинных работ. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

*Практические работы:* Изготовление образцов машинных работ: обметывание среза зигзагообразной строчкой, выполнение шва вподгибку с открытым и закрытым срезом, стачного шва взаутюжку и вразутюжку.

#### **Тема 7:** Влажно – тепловая обработка ткани. (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. ТБ при выполнении ВТО.

*Практические работы:* проведение ВТО образцов ручных и машинных швов.

#### **Тема 8:** Технология изготовления швейных изделий (8 ч)

*Основные теоретические сведения:* Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, сарафана, топа. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке), бретелей (в топе, сарафане, фартуке).

*Практические работы:* Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Представление и защита проектного изделия.

### **РАЗДЕЛ 4.Художественные ремесла (8 ч)**

*Профессиональное самоопределение:* вышивальщица; художник-модельер; дизайнер по костюму; художник декоративно-прикладного искусства.

#### **Тема 1:** Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных мастеров своего края, района.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

*Практические работы:* Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка традиционных орнаментов.

**Тема 2:** Лоскутное шитье (6 ч)

*Основные теоретические сведения:* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия

*Практические работы:* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Выполнение проекта «Лоскутное изделие для кухني-столовой».

## **РАЗДЕЛ 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)**

**Тема 1:** Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч)

*Основные теоретические сведения:* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ выполненной работы. Защита проекта.

*Практические работы:* Определение целей и задач проектной деятельности. Разработка эскизов проектного изделия.

**Тема 2:** Творческий проект (8 ч)

*Основные теоретические сведения:*

*Практические работы:* Выполнение творческого проекта по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Условные обозначения, используемые в таблице:

**ОУиР**- урок отработки умений и рефлексии, **УОНЗ**- урок «открытия» новых знаний, **УУНЗиСД** – урок усвоения новых знаний и способов действий, **УССД** – урок совершенствования способов действий,  
**УОиС** – урок обобщения и систематизации, **КУ** – комбинированный урок, **УККЗиСД** – урок контроля и коррекции знаний и способов действий,  
**ЗСТ**- здоровьесберегающая технология, **ПР**- практическая работа, **ЛР**- лабораторная работа

№ урока	Дата	Тема урока	Тип урока	Основные виды учебной деятельности и	Планируемые результаты (предметные)	УУД
						<i><b>Р</b></i> - регулятивные <i><b>К</b></i> - коммуникативные <i><b>П</b></i> - познавательные
<b>5 класс</b>						
1-4		<b>Вводный урок.</b> ТБ при работе на пришкольном участке. Уборка картофеля, моркови.  Творческая проектная деятельность.	УОНЗ	- Ознакомление с инструкциями по правилам внутреннего распорядка и технике безопасности в мастерской и на рабочем месте	<b>Знать:</b> -правила поведения в мастерской и внутренний распорядок -цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе -основные этапы проектной деятельности <b>Уметь:</b> -организовать рабочее место -определять цели и задачи проектной деятельности	<b>Личностные УУД:</b> -формирование оценки ситуации на уроке с точки зрения важности образования -формирование положительного отношения к учению, к познавательной деятельности, желания приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся <b>Р:</b> -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке под руководством учителя -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу <b>К:</b> -задавать вопросы, слушать и отвечать на вопросы других, формулировать собственные мысли, высказывать и обосновывать свою точку зрения <b>П:</b> -воспринимать информацию, извлекать актуальные сведения, а также самостоятельно

						находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей
<b>РАЗДЕЛ 1: Технологии ведения дома (2 ч)</b>						
5-6		Интерьер кухни, столовой	УОНЗ, ПР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений и понятий по теме</p> <p>-Поиск информации в www по теме</p> <p>- Выполнение эскиза кухни-столовой (проект)</p> <p>- Представление результатов проектной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-понятие об интерьере, требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические),</p> <p>-планировка кухни, зонирование кухни, оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере</p> <p>-способы декоративного оформления кухни.</p> <p><b>Понимать:</b></p> <p>различия в оформлении помещений квартиры</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-создать эскиз интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований</p> <p><b>Использовать:</b></p> <p>полученные знания при оформлении интерьера своей квартиры</p>	<p><b>Личностные УУД:</b></p> <p>-формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни</p> <p>- формирование готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства</p> <p><b>Р:</b></p> <p>-ставить цель предстоящей работы, обдумывать замысел, выполнять работу, оценивать результат своего труда</p> <p><b>К:</b></p> <p>-объяснять свой выбор, аргументировать факты, высказывать свое мнение;</p> <p>-представлять аудиторно результаты своей деятельности.</p> <p><b>П:</b></p> <p>-умение находить нужную информацию и пользоваться ею;</p> <p>-ориентироваться в учебнике: находить понятия, определения;</p> <p>- находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.</p>
<b>РАЗДЕЛ 2: Кулинария (12 ч)</b>						
7		Бытовые электроприборы на кухне	УОНЗ	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений и</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации</p>	<p><b>Личностные УУД:</b></p> <p>-формирование интереса (мотивации) к изучению технологии</p> <p>-установление учащимися связи</p>



				<p>понятий по теме</p> <p>- Ознакомление с историей СВЧ-печи</p> <p>-Поиск информации и в www об уходе за холодильником</p> <p>-Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне</p> <p>- Соблюдение правил ТБ</p>	<p>бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p> <p><b>Понимать:</b></p> <p>-принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-находить и представлять информацию об истории электроприборов</p> <p>-изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>	<p>между целью учебной деятельности и её мотивом</p> <p>- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности,</p> <p>-формирование положительной мотивации к занятиям предметно-практической деятельности</p> <p>-овладение установками, нормами и правилами научной организации труда</p> <p>- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций</p> <p><b>Р:</b></p> <p>-учиться высказывать свою версию на основе работы с алгоритмом</p> <p>-определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя</p> <p>-понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу</p> <p>-определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке</p> <p>-использовать в своей деятельности приборы, бытовую технику</p> <p>-работать по технологической карте в соответствии с алгоритмом</p> <p><b>К:</b></p>
8	Санитария и гигиена	УОНЗ, ПР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений и понятий по теме</p> <p>-Поиск информации и в www о значении понятия «гигиена», «санитария»</p> <p>- Соблюдение правил ТБ</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-санитарные требования к помещению кухни и столовой, правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-организовывать рабочее место</p> <p>-определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и</p>	<p>-определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя</p> <p>-понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу</p> <p>-определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке</p> <p>-использовать в своей деятельности приборы, бытовую технику</p> <p>-работать по технологической карте в соответствии с алгоритмом</p> <p><b>К:</b></p>	

					уборки кабинета технологии	-участвовать в диалоге на уроке
9-10		Физиология питания	УОНЗ, ЛР	-Усвоение основных определений и понятий по теме; -Освоение исследовательских навыков при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов.	<b>Знать:</b> -понятие о процессе пищеварения -общие сведения о питательных веществах и витаминах, их содержание в пищевых продуктах, значение для жизнедеятельности человека <b>Понимать:</b> -для чего нужно питаться человеку, что такое культура питания <b>Уметь:</b> -находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов -составлять индивидуальный режим питания <b>Использовать:</b> для организации правильного питания	-соблюдать нормы речевого этикета -объяснять свой выбор, аргументировать факты, высказывать свое мнение -представлять аудиторно результаты своей деятельности - задавать вопросы на понимание, обобщение - выделять главное из прочитанного - отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. - работать в группе -работать в группе; -овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады -формировать коммуникативную компетенцию -осуществлять совместную деятельность на основе распределения обязанностей в группе <b>П:</b> -ориентироваться в учебнике: определять умения которые будут сформированы на основе изучения данного раздела.
11		Бутерброды и горячие напитки	УУНЗ иСД, ПР	-Участие в беседе по теме -Усвоение основных определений и понятий по теме - Приготовление бутербродов, горячих напитков	<b>Знать:</b> -продукты, используемые для приготовления бутербродов -виды бутербродов -способы оформления открытых бутербродов -виды горячих напитков	-отвечать на вопросы учителя, находить нужную информацию в учебнике, -добывать новые знания: находить ответы на вопросы- понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме -умение находить

				<p>-Поиск информации и в www о пользе и способах приготовления горячих напитков</p> <p>- Соблюдение правил ТБ</p>	<p>-способы заваривания кофе, чая, какао</p> <p><b>Понимать:</b></p> <p>-различия в бутербродах, сортах чая, кофе</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-приготавливать и оформлять бутерброды</p> <p>-определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах</p> <p>-подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере</p> <p>-приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао)</p> <p>-проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе</p> <p>-находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки;</p> <p>-дегустировать бутерброды и горячие напитки</p> <p><b>Использовать:</b></p> <p>- технологические требования при приготовлении бутербродов и горячих напитков</p>	<p>нужную информацию и применять ее в практической деятельности</p> <p>-группировать предметы на основе существенных признаков</p> <p>-проявлять активность для решения познавательных задач</p> <p>-добывать новые знания, пользуясь учебником, справочной, дополнительной литературой</p>
12		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	УУНЗ иСД, ПР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-виды круп, бобовых и макаронных изделий</p>	

				<p>определений и понятий по теме</p> <p>- Приготовление рассыпчатой, вязкой и жидкой каш</p> <p>- Поиск информации в <a href="http://www">www</a> о способах приготовления гарниров из макаронных изделий</p> <p>- Соблюдение правил ТБ</p>	<p>-правила варки крупяных каш, бобовых и макаронных изделий</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-выполнять т/о продуктов</p> <p>-соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд</p> <p><b>Использовать:</b></p> <p>-готовить блюда из круп, макаронных изделий и бобовых согласно технологическим требованиям</p>	
13-14	Блюда из овощей и фруктов	УССД, ПР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений и понятий по теме</p> <p>- Приготовление салата из сырых и вареных овощей</p> <p>- Поиск информации в <a href="http://www">www</a> о заболеваниях, связанных с недостатком витаминов в организме, причинах их возникновения и мерах профилактики</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-методы определения количества нитратов в овощах с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях</p> <p>-способы удаления лишних нитратов из овощей</p> <p>-общие правила механической кулинарной обработки овощей</p> <p>-правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей</p> <p>-инструменты и приспособления для нарезки</p>	<p>в</p> <p>с</p> <p>в</p> <p>из</p>	

				<p>ки - Соблюдени е правил ТБ</p>	<p>овощей -правила тепловой обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов -значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание) -преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей -технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей -требования к качеству и оформлению готовых блюд <b>Понимать:</b> -от соблюдения правил кулинарной обработки овощей и фруктов зависит сохранность питательных веществ <b>Уметь:</b> -выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов -выполнять фигурную</p>	
--	--	--	--	---	---	--

					<p>нарезку овощей для художественного оформления салатов</p> <p>-осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей</p> <p>-читать технологическую документацию</p> <p>-соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте</p> <p>-готовить салат из сырых и вареных овощей или фруктов</p> <p>-готовить гарниры и блюда из варёных овощей</p> <p>-осуществлять органолептическую оценку готовых блюд</p> <p><b>Использовать:</b></p> <p>-полученные знания и умения для приготовления блюд из сырых и вареных овощей в домашних условиях</p>
15-16		Блюда из яиц	КУ, ЛР, ПР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений и понятий по теме</p> <p>-</p> <p>Определен</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-значение яиц в питании человека</p> <p>-использование яиц в кулинарии</p> <p>-способы определения свежести яиц</p> <p>-способы хранения яиц</p>

				<p>ие свежести яиц</p> <p>- Приготовление блюда из яиц</p> <p>-Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p> <p>- Соблюдение правил ТБ</p>	<p>-технологию приготовления блюд из яиц</p> <p>-способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую, способы жарения яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального</p> <p><b>Понимать:</b></p> <p>-использование яиц в питании имеет огромное значение</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды</p> <p>-готовить блюда из яиц</p> <p>-находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>	
17-18		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	УУНЗ иСД, ПР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений и понятий по теме</p> <p>-Поиск информации в www</p> <p>- Складывание</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-меню завтрака</p> <p>-понятие о сервировке, столовые приборы и правила пользования ими</p> <p>-способы складывания салфеток</p> <p>-правила поведения за столом и пользования</p>	

				<p>столовых салфеток</p> <p>-</p> <p>Выполнение сервировки стола к завтраку</p> <p>-</p> <p>Представление результатов проектной деятельности и</p>	<p>столовыми приборами</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-подбирать столовое бельё и столовую посуду (приборы) для сервировки стола к завтраку</p> <p>-составлять меню завтрака</p> <p>-рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака</p> <p>-выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола</p> <p>-складывать салфетки</p> <p>-участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p> <p>-представлять результаты проектной деятельности</p>	
--	--	--	--	--	---	--

**РАЗДЕЛ 3:Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)**

19-22	Производство текстильных материалов. Свойства текстильных материалов растительного происхождения	УУНЗ иСД, ЛР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений и понятий по теме</p> <p>-Поиск информации в www</p> <p>-</p> <p>Определение долевой нити в ткани</p> <p>-</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-классификация текстильных волокон</p> <p>-процесс изготовления нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства</p> <p>-структуру полотняного переплетения</p> <p>-особенности полотняного переплетения</p> <p>-общие свойства</p>	<p><b>Личностные УУД:</b></p> <p>-формирование интереса (мотивации) к изучению Материаловедения</p> <p>-проявление познавательного интереса и активности в данной деятельности</p> <p>- проявление экономического мышления</p> <p>-формирование эстетических потребностей и ценностей</p> <p>- соблюдать ТБ, гигиену учебного</p>
-------	--	--------------	---	--	---



				<p>Определение лицевой и изнаночной сторон ткани</p> <p>-Изучение свойств тканей из хлопка и льна</p>	<p>текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические</p> <p>-свойства х/б и льняных тканей</p> <p><b>Использовать:</b></p> <p>-полученные знания и умения при выборе ткани и раскройных работах</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-определять основную и уточную нити, кромку, изнаночную и лицевую стороны ткани</p> <p>-оформлять результаты исследований</p>	<p>труда и уметь организовывать рабочее место</p> <p>-развитие трудолюбия, аккуратности и ответственности за качество своей деятельности</p> <p><b>Р:</b></p> <p>-определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке</p> <p>-понимать смысл инструкции и принимать и сохранять учебную задачу</p> <p>-планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции</p> <p>-действовать по плану, используя основные и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ)</p> <p>-умение оценивать результат</p> <p>-осознание качества и уровня усвоения приёмов работы</p> <p><b>К:</b></p> <p>-умение слушать и вступать в диалог</p> <p>-умение полно и точно выражать свои мысли</p> <p>- умение задавать ???, слушает и отвечает на вопросы других</p> <p>-умение формулировать собственные мысли, высказывать и обосновывать свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее</p>
23-26	Изготовлен ие выкройек	УУНЗ иСД, ПР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений и понятий по теме</p> <p>-Работа с учебником</p> <p>-Участие в ролевой игре «Закройщи к и модель» (снятие мерок с фигуры)</p> <p>- Выполнение практической работы (построение чертежа швейного изделия в</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-общие правила построения и оформления чертежей изделий</p> <p>-правила снятия мерок</p> <p>- последовательность построения чертежа изделия</p> <p>-основы моделирования швейного изделия</p> <p>-правила подготовки выкройки к раскрою</p> <p><b>Понимать:</b></p> <p>-от правильного снятия мерок зависит точность построения чертежа</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-снимать мерки и</p>	<p>используя основные и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ)</p> <p>-умение оценивать результат</p> <p>-осознание качества и уровня усвоения приёмов работы</p> <p><b>К:</b></p> <p>-умение слушать и вступать в диалог</p> <p>-умение полно и точно выражать свои мысли</p> <p>- умение задавать ???, слушает и отвечает на вопросы других</p> <p>-умение формулировать собственные мысли, высказывать и обосновывать свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее</p>	

				<p>натуральную величину) - Подготовка выкройки к раскрою</p>	<p>записывать результат измерений -строить чертеж изделия (фартук, юбка, сарафан, топ) в натуральную величину -моделировать изделие выбранного фасона -готовить выкройку к раскрою <b>Использовать:</b> -при конструировании и моделировании швейных изделий</p>	<p>- умение подтверждать аргументы фактами -способность осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач -способность критично относиться к своему мнению, понимать точку зрения другого -умение коммуникативировать в процессе выполнения практической работы -овладение терминологией швейных работ, умение применять в деятельности</p>
27-28	Раскрой швейного изделия	КУ, ПР	<p>-Участие в беседе по теме -Усвоение основных определений и понятий по теме - Подготовка ткани к раскрою - Настил ткани -Раскладка выкроек -Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы -Раскрой деталей швейного изделия - Соблюдение правил ТБ</p>	<p><b>Знать:</b> -правила настилки ткани с учетом выпадов, дефектов ткани, направления рисунка -величину припусков на разные швы -правила раскроя деталей изделия <b>Уметь:</b> -выполнять расчет количества ткани на изделие -готовить ткань к раскрою -выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом</p>	<p>-умение формулировать устно последовательность действий и анализировать их точность выполнения <b>Л:-</b>проявление умения читательской компетенции (понимать текст, работать с информацией) - формирование способностей анализировать, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления - выявление причины и следствия простых явлений -формирование умения самостоятельно отбирать необходимую информацию учиться изготавливать образец ткани полотняного переплетения -умение оформлять</p>	

					<p>припусков на швы</p> <p>-выкраивать детали швейного изделия</p> <p>-находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя</p>	<p>результаты исследований</p> <p>-использование полученной информации в проектной деятельности под руководством учителя</p> <p>-знакомиться с различными способами обработки деталей и узлов швейного изделия</p>
29-30		Швейные ручные работы	КУ, ПР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений и понятий по теме</p> <p>-</p> <p>Выполнение практической работы по выполнению ручных швейных операций</p> <p>-</p> <p>Изготовление образцов ручных работ</p> <p>-</p> <p>Соблюдение правил ТБ</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-понятие о стежке, строчке, шве</p> <p>-инструменты и приспособления для ручных работ</p> <p>-требования к выполнению, правила выполнения, терминологию ручных работ: сметывание, наметывание, заметывание, выметывание</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-изготавливать образцы ручных работ: заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом), сметывание</p> <p>-соблюдать приемы работы и технику безопасности</p>	<p>-соблюдение последовательности выполнения работы в соответствии с инструкцией и технологической картой</p>
31-32		Швейная машина	УОНЗ, ПР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений и понятий по</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-виды машин, применяемых в швейной промышленности и</p> <p>-технические характеристики,</p>	

				<p>теме</p> <p>-Работа с учебником</p> <p>-Изучение устройства швейной машины с электрическим приводом</p> <p>-Намотка нижней нитки на шпульку</p> <p>-Заправка верхней и нижней ниток</p> <p>-Выведение нижней нитки наверх</p> <p>-</p> <p>Выполнение строчек с изменением длины стежка</p> <p>-</p> <p>Выполнение зигзагообразной строчки</p> <p>-</p> <p>Соблюдение правил ТБ</p>	<p>назначение основных узлов, виды приводов универсальной швейной машины, преимущества и недостатки</p> <p>-неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток</p> <p>-назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, рычага обратного хода</p> <p><b>Понимать:</b></p> <p>-значение правильной подготовки швейной машины к работе</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-подготавливать швейную машину к работе:</p> <p>наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитку</p> <p>-выполнять основные приемы работы на шв. машине</p> <p>-выполнять машинные операции:</p> <p>строчки разной длиной стежка, прямые и зигзагообразные строчки, поворот строчки под углом</p>	
--	--	--	--	---	--	--

					<p>-выполнять закрепки в начале и в конце работы</p> <p><b>Использовать:</b></p> <p>-при самостоятельной работе на шв. машине</p>
33-36		Основные операции при машинной обработке изделия	УУНЗ иСД, ПР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений и понятий по теме</p> <p>- Изготовление образцов машинных работ: стачивание, застрачивание;</p> <p>- Соблюдение правил ТБ и приемов работы на швейной машине</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-основные операции при машинной обработке изделия: постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — (застрачивание)</p> <p>-требования к выполнению машинных работ</p> <p>-соединительные машинные швы: стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с закрытым срезом</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-изготавливать образцы машинных работ: застрачивание, стачивание</p> <p>-осуществлять самоконтроль и оценку качества выполненной операции</p> <p>-анализировать ошибки</p> <p>-овладевать безопасными приемами труда</p> <p><b>Использовать:</b></p>

					-при самостоятельном изготовлении швейного изделия
37-38		Влажно – тепловая обработка ткани	УОНЗ, ПР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений и понятий по теме</p> <p>-Изучение инструкции по эксплуатации оборудования для ВТО</p> <p>-Выполнение влажно-тепловых работ</p> <p>-Работа с учебником –</p> <p>Соблюдение ТБ при выполнении ВТО</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-оборудование для ВТО</p> <p>-правила выполнения ВТО</p> <p>-основные операции ВТО: отутюживание, заутюживание, разутюживание, приутюживание</p> <p>-правила ТБ при выполнении ВТО</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-соблюдать правила ТБ при выполнении ВТ работ</p> <p>-выполнять ВТО образцов ручных и машинных работ и деталей изделия</p>
39-46		Технология изготовления швейных изделий	ОУиР, ПР	<p>- Выполнение практической работы по изготовлению швейного изделия в соответствии и требования технологии</p> <p>- Соблюдение правил ТБ и приемов работы при выполнении</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>- последовательность изготовления швейных изделий</p> <p>-технологию пооперационного пошива фартука, юбки, сарафана, топа</p> <p>-технологию обработки накладных карманов, кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке), бретели (в сарафане и топе)</p>

				и ручных и машинных работ, ВТО - Подготовка к защите и представлению результатов практической деятельности и	-приемы окончательной отделки швейных изделий <b>Уметь:</b> -обрабатывать изделие по индивидуальному плану -выполнять пооперационную обработку изделия по технологической карте -осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия в соответствии с технологической картой -анализировать ошибки -соблюдать безопасные приёмы труда - проводить влажно-тепловую обработку изделия -представлять и защищать готовое изделие	
--	--	--	--	---	---	--

**РАЗДЕЛ 4: Художественные ремесла (8 ч)**

47-48	Декоративно-прикладное искусство	УОиС, ПР	-Участие в беседе по теме -Усвоение основных определений и понятий по теме -Поиск информации в www о народных промыслах, о способах украшения празднично	<b>Знать:</b> -понятие и виды Д-П искусства: вышивка, вязание, кружевоплетение, роспись, ковроткачество -приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой;	<b>Личностные УУД:</b> -воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, народ и историю -формирование целостного, социально-ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур -оценивание ситуации
-------	----------------------------------	----------	--	--	---

				<p>й одежды в старину</p> <p>- Зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия</p> <p>-Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>	<p>изготовление сувениров к праздникам</p> <p><b>Понимать:</b></p> <p>- эстетический результат работы зависит от использования приёмов и средств композиции, её цветового решения</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно</p> <p>-подбирать инструменты и материалы в соответствии с видом выполняемых работ</p>	<p>на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества</p> <p>-испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, созидательном процессе</p> <p>-формирование эстетических потребностей</p> <p><b>Р:</b></p> <p>-принятие учебной цели</p> <p>-освоение способов решения проблем творческого и поискового характера</p> <p>- формулирование учебной проблемы совместно с учителем</p> <p>-выбор тему творческой работы в соответствии с поставленной целью</p> <p>-планирование необходимых действий, операций</p> <p>- формирование способности действовать по плану</p> <p>-формирование умения определять критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки</p> <p>-освоение способов решения проблем творческого и поискового характера</p> <p>-контроль за соблюдением правил ТБ, гигиены учебного труда</p> <p>-с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения работы ткани,</p>
49-54	Лоскутное шитье	УУНЗ иСД, ПР	<p>-Участие в беседе по теме</p> <p>-Усвоение основных определений, операций и понятий по теме</p> <p>-Поиск информации в www об истории лоскутного шитья</p> <p>- Выполнение образцов лоскутных узоров</p> <p>- Изготовление шаблонов, выкраивание</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-историю создания изделий из лоскута</p> <p>-виды техники лоскутного шитья</p> <p>-понятие геометрического орнамента</p> <p>-возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды</p> <p>-технология соединения деталей в лоскутной пластике</p> <p><b>Понимать:</b></p> <p>-ДПИ даёт неограниченные</p>	<p>поставленной целью</p> <p>-планирование необходимых действий, операций</p> <p>- формирование способности действовать по плану</p> <p>-формирование умения определять критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки</p> <p>-освоение способов решения проблем творческого и поискового характера</p> <p>-контроль за соблюдением правил ТБ, гигиены учебного труда</p> <p>-с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения работы ткани,</p>	



				<p>е деталей изделия, соединение деталей кроя</p> <p>- Соблюдение правил ТБ</p> <p>- Изготовление проектного изделия в технике лоскутной пластики</p>	<p>возможности реализации творческого начала каждой личности</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги</p> <p>-подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия в соответствии с замыслом</p> <p>-подготавливать их к работе, выполнять раскрой ткани с учетом направления долевой нити, составлять лоскутную мозаику</p>	<p>прокладочных материалов, инструментов.</p> <p><b>К:</b>-с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения работы материалов, инструментов</p> <p>- рассуждать, описывать действия</p> <p>-осуществлять совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач</p> <p>-учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с инструкционной картой</p> <p><b>П:</b>-проявлять познавательную инициативу в поиске информации и способах ее передачи одноклассникам</p> <p>- планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата</p> <p>-использование различных способов поиска (в справочных источниках, сети Интернета)</p> <p>-анализ, сравнение, классификация и обобщение фактов и явлений</p> <p>-самостоятельный отбор для решения предметных учебных задач необходимой</p>
--	--	--	--	---	---	--

						<p>информации по разработке эскизов</p> <p>-представление информации, в том числе с помощью ИКТ</p> <p>-использование полученной информации в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта</p> <p>-работать с учебником, выделять информацию в соответствии с предстоящим действием</p> <p>-соблюдение последовательности выполнения работы в соответствии с инструкцией и технологической картой</p> <p>- планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации</p> <p>- определять наиболее эффективные способы достижения результата</p>
--	--	--	--	--	--	--

**РАЗДЕЛ 5: Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)**

55-56	Исследовательская и созидательная деятельность	КУ	<p>-Усвоение основных определений, операций и понятий по теме</p> <p>-Выбор темы проектной работы</p> <p>- Определенные цели и задачи работы, проблему</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>-этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический)</p> <p>-цели, задачи проектирования</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-определять цель и задачи проектной</p>	<p><b>Личностные УУД:</b></p> <p>-проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности</p> <p><b>Р:</b></p> <p>-обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем</p> <p>-выбирать тему творческой работы с помощью учителя</p> <p>-планировать (в</p>
-------	--	----	--	--	--

				-Поиск и сбор информации, составление плана работы, подготовка материалов	деятельности, этапы	сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции -действовать по плану -в диалоге с учителем совершенствовать
57-64		Творческий проект	КУ, ПР, УОиС	-Анализ полученных результатов исследований, формулировка выводов - Представление и защита творческого проекта	<b>Знать:</b> -способы оформления проектной документации (пояснительная записка) <b>Уметь:</b> -выполнять проект в соответствии с тематикой и определенной целью работы -определять затраты на изготовление проектного изделия -оформлять пояснительную записку к творческому проекту -подготавливать электронную презентацию проекта -составлять доклад для защиты творческого проекта -защищать творческий проект	критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки -давать объективную оценку выполненной работы в целом -выполнять анализ и оценку выполненной работы поэтапно в соответствии с поставленной целью, задачами и требованиями к работе <b>К:</b> -выражать свои мысли, формулировать выводы, анализировать и оценивать свои действия и действия своих одноклассников при выполнении творческой работы -представлять в словесной форме результаты своей деятельности -формулировать и задавать вопросы, выслушивать и анализировать ответы <b>П:</b> -проявление умения читательской компетенции (понимать текст, работать с информацией, осуществлять ее выбор, анализ, систематизацию) -планировать, контролировать и оценивать учебные действия в

65-68		Работа на пришкольном участке.				соответствии с поставленной задачей
69-70		Резерв.				-преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область
<p>-самостоятельно отбирать для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке творческого проекта</p> <p>-представлять информацию в виде пояснительной записки, а также таблиц, схем, в том числе с помощью ИКТ</p> <p>-использовать полученную информацию в проектной деятельности</p>						