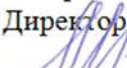


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
„Средняя общеобразовательная школа №3” г.Радужный

Утверждаю
Директор школы:

Е.В.Малафеева
№ 405 от 30.08.2017г.

Согласовано
Председатель НМС:
Суханова О.В.
протокол заседания НМС
№ 3 от 23.08.2017г.



**Рабочая программа
учебного предмета
«Технология»
в 5а, 5б, 5в, 5г классах
на 2017-2018 учебный год**

Программа рассчитана на 68 часов,
2 час в неделю

Учитель: Чанцева Елена Викторовна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

5 класс

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология. Технологии ведения дома» для 5-х классов составлена на основе фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения.

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Закон «Об образовании» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
3. Примерная образовательная программа по предмету «Технология» для учащихся 5-8 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
4. Учебник. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2015г.
5. Авторская программа по предмету «Технология» для учащихся 5-8 классы А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. — М.: Вентана-Граф, 2012.
6. Основная образовательная программа основного общего образования МОУ СОШ № 3 г. Радужного на 2017-2018 учебный год.
7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПин №2.4.2.2821-10
8. Методические рекомендации по реализации ФГОС ООО в 5 классе по предмету «Технология» в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры в 2015-2016 учебном году.

Рабочая программа представляет цели, содержание, общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа «Технология» для учащихся 5-8 классов. Авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. Издательство: М., «Вентана-Граф» 2016 г. используется в данной рабочей программе с небольшими изменениями и рассчитана на 68 часов в год (2 часа в неделю) в 5,6 и 7 классах, 34 часа в год (1 час в неделю) в 8 классах.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;

- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями; овладеют:
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

- распространённость изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связано с математикой при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности. Базисный учебный план образовательного учреждения включает 238 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология»: 68 часов в год (2 часа в неделю) в 5,6 и 7 классах, 34 часа в год (1 час в неделю) 8 классах.

При разработке рабочей программы и планировании учебного времени учтена материально-техническая база образовательного учреждения. Разделы “Черчение и графика” и “Электротехнические работы”, предусмотренные стандартом, изучаются интегрировано, с разделом “Создание изделий из текстильных и поделочных материалов” при изучении машиноведения и конструирования швейных изделий. При разработке рабочей программы ставилась цель максимально использовать учебно-материальную базу швейной мастерской.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ, методически правильно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала учебного года. В данной рабочей программе выполнение проекта является средством формирования ЗУН, закрепления, систематизации и контроля ЗУН, а также развития личности учащихся. Такой подход позволяет им приобрести и закрепить навыки в процессе проектирования и изготовления изделий, удовлетворяющих потребности личности и общества. Основная методическая идея построена на овладении метода проекта учащимися при изготовлении любого изделия или услуги. При этом полностью сохраняется обучение учащихся конкретным трудовым умениям и навыкам, но они рассматриваются как одно из средств достижения учащимися конкретной проектной цели.

Отличительной особенностью программы является то, что в процесс выполнения проекта включена исследовательская деятельность, упражнения на развитие навыков проектирования. Запуская проект, постепенно приобретаются необходимые знания и умения изготовления любого изделия. Такой подход развивает системное мышление, умения выявлять проблему, сбора информации, наблюдения, проведения эксперимента, анализа, обобщения. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям, экономическому обоснованию: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Планируемые результаты

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по

массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

В обучении школьников используются информационные и коммуникационные технологии, позволяющие расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

На основании приказа Управление Образование и Молодежный Политики приказ от 13 декабря 2012г. Г. Радужный №628 об исполнении решения Коллегии «Профессиональная ориентация как инструмент жизненного самоопределения молодёжи». Содержание предмета «Технология» интегрируется с **профориентационной проблематикой**. В содержание уроков включается информация о профессиях текстильного, швейного, трикотажного и кулинарного производств, в которых необходимы будут знания и умения, приобретаемые в учебном процессе. Учащиеся выполняют творческие работы по профориентационной тематике, знакомят одноклассников с профессиями родителей, готовят сообщения и рефераты, презентации. Используются учебные фильмы.

Учебно-тематический план
Направление «Технологии ведения дома»
5-8 классы

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства (18ч)	2	6	6	4
1. Интерьер кухни, столовой.	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома.	-	2	-	-
3. Комнатные растения в интерьере.	-	4	-	-
4. Освещение жилого помещения.	-	-	4	-

Предметы искусства и коллекции в интерьере.	-	-	2	-
5. Гигиена жилища.	-	-	2	-
6. Экология жилища.	-	-	-	2
7. Водоснабжение и канализация в доме.	-	-	-	2
Электротехника (8ч)	2	-	2	4
Бытовые электроприборы	2	-	2	4
Кулинария (48 ч)	18	16	14	-
1. Санитария и гигиена на кухне.	2	-	-	-
2. Физиология питания.	2	-	-	-
3. Бутерброды и горячие напитки.	4	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов.	4	-	-	-
6. Блюда из яиц.	2	-	-	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	-	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	-	6	-	-
9. Блюда из мяса.	-	4	-	-
10. Блюда из птицы.	-	2	-	-
11. Заправочные супы.	-	2	-	-
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	-	-	2	-
14. Изделия из жидкого теста.	-	-	2	-
15. Виды теста и выпечки.	-	-	6	-
16. Сладости, десерты, напитки.	-	-	2	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	-	-	2	-
Создание изделий из текстильных материалов (68ч)	20	26	22	-
1. Свойства текстильных материалов.	4	2	2	-
2. Конструирование швейных изделий.	4	2	4	-
3. Моделирование швейных изделий.	-	2	2	-
4. Швейная машина.	4	6	2	-
5. Технология изготовления швейных изделий.	8	14	12	-
Художественные ремёсла (46ч)	12	12	14	8
1. Декоративно-прикладное искусство.	2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2	-	-	-
3. Лоскутное шитье.	8	-	-	-
4. Вязание крючком.	-	8	-	-
5. Вязание спицами.	-	4	-	-
6. Ручная роспись тканей.	-	-	2	-
7. Вышивание.	-	-	12	-
8. Декоративно-прикладное искусство народов ХМАО.	-	-	-	8
Семейная экономика (6 ч)	-	-	-	6
Бюджет семьи.	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение(4 ч)	-	-	-	4
1. Сферы производства и разделение труда.	-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера.	-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности (40 ч)	14	8	10	8
Исследовательская и созидательная деятельность	14	8	10	8
Всего: 238 ч	68	68	68	34

Содержание программы

5класс

Раздел «Оформление интерьера»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону 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. Планирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема 2. Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях.

Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека.

Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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.

Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и 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. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина

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, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

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.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

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).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

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 умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства России и ХМАО.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм.

Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

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 того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Учебно-тематический план 5 класс

№ п/п	Раздел	Кол-во час.	Из них				
			Уроки	Лабора- т. работы	Практич. работы	Контр. работы	Проекты
1.	Создание изделий из текстильных материалов	20	8	5	6	1	2
2.	Художественные ремёсла	12	10	-	2	-	2
3.	Кулинария	18	6	4	7	1	2
4.	Оформление интерьера	4	2	1	1	-	2
5.	Творческая проектная деятельность	14	-	-	-	-	6
	Итого	68	26	10	16	2	14

Контроль уровня обученности и учета достижений учащихся, который предполагается на каждом занятии, выполняет развивающую, стимулирующую, диагностическую и воспитательную функции. На уроках технологии применяются следующие формы и методы контроля:

- устные методы и формы – беседа, сообщения, устная защита проекта,
- письменные методы и формы,
- разноуровневые проверочные и контрольные работы, письменные сообщения, рефераты,
- дидактические тесты,
- выполнение практических и самостоятельных работ,
- выполнение творческих проектов.

Кроме учета уровня успеваемости, ведется и учет личных достижений учащихся: участие в предметных неделях, школьных предметных олимпиадах, конкурсах, фестивалях, участие в работе кружков. Данный учет ведет каждый ученик 5-8 классов, собирая личные достижения в портфолио.

Педагогический контроль и оценивание достижений обучающимися предметных и метапредметных результатов проводятся по следующей системе:

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал 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 учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;

- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

3. При выполнении творческих и проектных работ

<i>Технико-экономические требования</i>	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок	Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным	Несоответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.

	современным требованиям. Эстетичность выполнения.		требованиям.	
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

4. При выполнении проверочных, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Тема	Виды контроля	Формы контроля
Создание изделий из текстильных материалов	Текущий, итоговый	Самостоятельная работа, проверочная работа, практическая работа, контрольная работа, проектная работа.
Лоскутное шитье	Текущий	Самостоятельная работа, проверочная работа, письменное сообщение, презентация.
Интерьер жилого дома	Текущий	Самостоятельная работа, проверочная работа, практическая работа, проектная работа.
Кулинария	Текущий, итоговый	Самостоятельная работа,

		проверочная работа, практическая работа, презентация, контрольная работа, проектная работа.
Основы проектирования	Итоговый	Практическая работа, защита проекта.

Используемые виды, методы и формы контроля позволяют получать данные о предварительных, текущих, промежуточных и итоговых результатах учебно-воспитательного процесса, оценивать их путем сопоставления с планируемыми результатами, вносить в учебный процесс необходимую корректировку и намечать пути его дальнейшего совершенствования.

Учебно-методическое обеспечение

Рабочая программа обеспечена соответствующим программе **учебно-методическим комплектом:**

1. Тищенко А.Т. Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2016.
2. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2015.
3. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, Н.А.Буглаева. - М.: Вентана-Граф, 2015.
4. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В.Синица. - М.: Вентана-Граф, 2016.

Учебно-методическое обеспечение

Материалы для проведения тематического оценивания

№ п/п	Название	Раздел, тема	Класс	Кол-во экзмп.
1	Контрольная работа	Создание изделий из текстильных материалов	5	15
2	Контрольная работа	Кулинария	5	15
3	Проверочная работа	Оформление интерьера	5	15
4	Проверочная работа	Блюда из овощей	5	15
5	Проверочная работа	Блюда из яиц	5	15
6	Проверочная работа	Горячие напитки и бутерброды	5	15
7	Проверочная работа	Текстильные материалы	5	15
8	Проверочная работа	Швейная машина	5	15
9	Проверочная работа	Орнамент	5	15
10	Разноуровневые задания, кроссворды	(по темам)	5	15

Учебно-наглядные пособия

№п/п	Раздел, тема	Название	Класс	Кол-во
1.	Материаловедение	Лен и продукты его переработки	5	1
2.	Материаловедение	Хлопок и продукты его переработки	5	1

3.	Материаловедение	Учебная коллекция «Лен»	5	3
4.	Материаловедение	Учебная коллекция «Хлопок»	5	2
5.	Материаловедение	Промышленные образцы тканей и ниток	5	10

Таблицы

№ п/п	Раздел, тема	Название	Класс	Кол-во образцов
1	Кулинария	Первичная обработка продуктов	5	1
2	Кулинария	Форма нарезки продуктов	5	1
3	Кулинария	Схема приготовления омлета	5	1
4	Кулинария	Схема приготовления винегрета	5	1
5	Кулинария	Организация рабочего места и правила ТБ	5	1
6	Кулинария	Хранение продуктов	5	1
7	Кулинария	Столовая посуда	5	1
8	Кулинария	Правила поведения за столом	5	1

Учебно-методические комплексы

№ п/п	Раздел, тема	Класс
1	Материаловедение (натуральные ткани растительного происхождения)	5
2	Машиноведение (выполнение машинных швов)	5
3	Ручные работы (выполнение ручных швов)	5
4	Конструирование фартука	5
5	Моделирование фартука	5
6	Раскрой фартука	5
7	Подготовка деталей кроя к обработке	5
8	Обработка накладного кармана	5
9	Обработка нижней части фартука	5
10	Монтаж швейного изделия	5
11	Ремонт одежды	5

Цифровые образовательные ресурсы

№ п/п	Название	Раздел, тема	Класс
1	Презентация	Витамины	5
2	Презентация	Классификация овощей	5
3	Презентация	Бутерброды и горячие напитки	5
4	Видео	Ткачество	5
5	Видео	Производство льна	5
6	Презентация	Русская ярмарка	5
7	Презентация	Планировка кухни-столовой	5
8	Презентация	Швейная машина	5

Календарно – тематическое планирование учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома», 5 класс (УМК Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана–Граф, 2015г.)

№ п/п	№ в теме)	Тема урока	Характеристика деятельности обучающегося	Предметные результаты	Дата план.	Дата факт.
Творческая проектная деятельность (14 часов)						
<p>Познавательные УУД: Выделяют и формулируют познавательную цель. Анализируют объект, выделяя существенные и несущественные признаки. Строят логические цепи рассуждений. Выбирают основания и критерии для сравнения, классификации объектов. Строят логические цепи рассуждений. Выбирают основания и критерии для сравнения, классификации объектов. Выделяют объекты и процессы с точки зрения целого и частей. Выражают смысл ситуации различными средствами (рисунки, символы, схемы, знаки). Выбирают наиболее эффективные способы решения проблемы в зависимости от конкретных условий.</p> <p>Регулятивные УУД: Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона. Вносят коррективы и дополнения в способ своих действий в случае расхождения эталона, реального действия и его продукта. Составляют план и последовательность действий. Оценивают достигнутый результат. Вносят коррективы и дополнения в способ своих действий.</p> <p>Коммуникативные УУД: Планируют общие способы работы. Умеют (или развивают способность) с помощью вопросов добывать недостающую информацию. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении проблем, учатся владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами. Работают в группе. Адекватно используют речевые средства для аргументации своей позиции. Умеют слушать и слышать друг друга. С достаточной полнотой и точностью выражают свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации. Умеют (или развивают способность) брать на себя инициативу в организации совместного действия. Обмениваются знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений. Вступают в диалог, учатся владеть разными формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами. Определяют цели и функции участников, учатся брать на себя инициативу в организации совместного действия. Регулируют собственную деятельность посредством письменной речи.</p>						
1	1	Вводное занятие. Творческая проектная деятельность.	Познакомиться с правилами поведения в кабинете и внутренним распорядком, правилами техники безопасности. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения	Знать правила Т.Б., пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические требования. Уметь применять правила Т.Б. в работе. Обосновывать цель проекта,	А Б В Г	

2	2	Вводное занятие. Творческая проектная деятельность.	проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов.	конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата. Планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла.	А Б В Г	
Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)						
<p>Познавательные УУД: Выражают смысл ситуации различными средствами (рисунки, схемы, текстовый материал). Выбирают наиболее эффективные способы изучения проблемы в зависимости от конкретных условий. Самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.. Выбирают, сопоставляют и обосновывают способы изучения проблемы.</p> <p>Регулятивные УУД: Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже усвоено, и того, что еще неизвестно. Критически оценивают полученный ответ, осуществляют самоконтроль, проверяя ответ на соответствие условию. Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже усвоено, и того, что еще неизвестно. Составляют план и последовательность действий. Вносят коррективы и дополнения в способ своих действий. Осознают качество и уровень усвоения. Оценивают достигнутый результат.</p> <p>Коммуникативные УУД: С достаточной полнотой и точностью выражают свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации. Работают в группе. Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической или иной деятельности. Учатся с помощью вопросов добывать недостающую информацию. Описывают содержание совершаемых действий. Обмениваются знаниями между членами группы, учатся эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации. Развивают умение интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками. Умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме.</p>						
3	1	Производство текстильных материалов	Изучать происхождение, характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы по коллекциям. Распознавать виды волокон растительного происхождения.	Определять виды переплетения нитей в ткани. Изучать свойства тканей из хлопка и льна.	А Б В Г	
4	2	Производство текстильных материалов			А Б В Г	
5	3	Текстильные материалы и их свойства	Исследовать свойства нитей основы и утка в ткани. Исследовать свойства тканей из натуральных волокон. Проводить сравнительный анализ	Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Исследовать свойства тканей из натуральных волокон. Оформлять результаты исследований.	А Б В Г	

6	4	Текстильные материалы и их свойства	прочности окраски различных тканей.		А Б В Г	
7	5	Изготовление выкроек	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Выполнять эскизные зарисовки различных моделей фартука. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Снимать мерки для фартука. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Снимать мерки для фартука. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Построение чертежа фартука.	А Б В Г	
8	6	Изготовление выкроек			А Б В Г	
9	7	Раскрой швейного изделия	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.	Раскрой фартука. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.	А Б В Г	
10	8	Раскрой швейного изделия		Освоить безопасные приемы работы с колющими и режущими инструментами.	А Б В Г	
11	9	Швейные ручные работы	Изготавливать образцы ручных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.	Освоить безопасные приемы работы с колющими и режущими инструментами.	А Б В Г	
12	10	Швейные ручные работы			А Б В Г	

13	11	Швейная машина	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней.	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нить на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, выводить нижнюю нить наверх. Выполнять прямую машинную строчку с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка., закреплять строчку обратным ходом машины.	А Б В Г	
14	12	Швейная машина	Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.		А Б В Г	
15	13	Основные операции при машинной обработке изделия	Овладевать безопасными приемами работы. Подготовка швейной машины к работе.	Изготавливать образцы машинных работ: застрачивание; стачивание.	А Б В Г	
16	14	Основные операции при машинной обработке изделия			А Б В Г	
17	15	Влажно-тепловая обработка ткани	Осваивать безопасные приемы работы утюгом и основные операции влажно-тепловой обработки на образцах: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Осваивать безопасные приемы работы утюгом и основные операции влажно-тепловой обработки на образцах: приутюживание, разутюживание, заутюживание	А Б В Г	
18	16	Влажно-тепловая обработка ткани			А Б В Г	
19	17	Машинные швы	Осваивать виды соединительных, краевых и отделочных швов.	Изготавливать образцы машинных работ: соединительные, краевые и отделочные швы.	А Б В Г	
20	18	Машинные швы			А Б В Г	

21	19	Технология изготовления швейных изделий	Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для фартука в зависимости от его конструкции.	Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Пошив фартука. Контроль качества. Примерка. Исправление дефектов.	А Б В Г	
22	20	Технология изготовления швейных изделий	Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Овладевать безопасными приемами труда.		А Б В Г	
23	3	Творческий проект «Наряд для завтрака»	Найти информацию, проанализировать, выбрать изделие. Построить выкройку. Изготовить изделие.	Выступления учащихся с обоснованием представляемых объектов.	А Б В Г	
24	4	Творческий проект «Наряд для завтрака»			А Б В Г	

Художественные ремёсла (12 ч)

Познавательные УУД:

Выделяют и формулируют познавательную цель. Выбирают знаково-символические средства для построения модели. Выполняют операции со знаками и символами. Выражают структуру задачи разными средствами. Строят логические цепи рассуждений. Самостоятельно создают алгоритмы деятельности. Выражают структуру задачи разными средствами. Выбирают, сопоставляют и обосновывают способы решения задачи. Выполняют операции со знаками и символами. Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи. Осознанно и произвольно строят речевые высказывания в письменной форме. Выделяют обобщенный смысл и формальную структуру задачи.

Регулятивные УУД:

Составляют план и последовательность действий. Сличают свой способ действия с эталоном. Вносят коррективы и дополнения в способ своих действий. Осознают качество и уровень усвоения. Оценивают достигнутый результат.

Коммуникативные УУД:

Устанавливают рабочие отношения, учатся эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации. С достаточной полнотой и точностью выражают свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации. Планируют общие способы работы. Умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме. Развивают способность с помощью вопросов добывать недостающую информацию. Проявляют готовность оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнерам. Описывают содержание совершаемых действий. Развивают способность брать на себя инициативу в организации совместного действия. Обмениваются знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений.

25	1	Декоративно-прикладное искусство	Познакомиться с работами мастеров декоративно-прикладного искусства.	Зарисовывать или фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ.	А Б В Г	
26	2	Декоративно-прикладное искусство			А Б В Г	
27	3	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции.	Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ.	А Б В Г	
28	4	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства			А Б В Г	
29	5	Орнамент. Символика в орнаменте	Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.	Анализировать особенности декоративного искусства народов России.	А Б В Г	
30	6	Орнамент. Символика в орнаменте			А Б В Г	
31	7	Цветовые сочетания в орнаменте	Изучать гармоничные цветовые композиции.	Разрабатывать узор для лоскутного шитья.	А Б В Г	
32	8	Цветовые сочетания в орнаменте			А Б В Г	
33	9	Лоскутное шитьё	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.	Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Изготавливать образцы лоскутных узор.	А Б В Г	

34	10	Лоскутное шитьё			А Б В Г	
35	11	Технология изготовления лоскутного изделия	Обсуждать наиболее удачные работы. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изучить	Технология изготовления узора «Изба». Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Технология изготовления узора «Спираль». Технология изготовления прихватки (в технике лоскутного шитья).	А Б В Г	
36	12	Технология изготовления лоскутного изделия	соединение лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.		А Б В Г	
37	5	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;	Изготовить изделие в технике лоскутного шитья. Выступить с обоснованием представляемых объектов.	А Б В Г	
38	6	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда.			

Оформление интерьера (4 ч)

Познавательные УУД:

Выбирают знаково-символические средства для построения модели. Выражают смысл ситуации различными средствами (рисунки, символы, схемы, знаки).
 Выбирают, сопоставляют и обосновывают способы решения задачи. Проводят анализ способов решения задачи с точки зрения их рациональности и экономичности. Осознанно и произвольно строят речевые высказывания. Составляют целое из частей, самостоятельно достраивая, восполняя недостающие компоненты. Анализируют объект, выделяя существенные и несущественные признаки. Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи. Выбирают вид графической модели, адекватной выделенным смысловым единицам.

Регулятивные УУД:

Самостоятельно формулируют познавательную цель и строят действия в соответствии с ней. Сличают свой способ действия с эталоном. Вносят коррективы и дополнения в способ своих действий. Выделяют и осознают то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознают качество и уровень усвоения. Оценивают достигнутый результат.

Коммуникативные УУД:

С достаточной полнотой и точностью выражают свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении проблем. Работают в группе. Умеют (или развивают способность) с помощью вопросов добывать недостающую информацию. Учатся брать на себя инициативу в организации совместного действия. Регулируют собственную деятельность посредством речевых действий. Описывают

содержание совершаемых действий.						
39	1	Интерьер и планировка кухни-столовой	Знакомиться с эргономическими, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Выполнять план кухни-столовой на бумаге с помощью шаблонов.	Представлять информацию по цветовому и декоративному оформлению кухни.	А Б В Г	
40	2					А Б В Г
41	3	Бытовые электроприборы на кухне	Изучать потребности в бытовых электрических приборах на кухне.	Изучать правила эксплуатации бытовых кухонных электробытовых приборов.	А Б В Г	
42	4					А Б В Г
43	7	Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Поиск и анализ проблемы. Сбор, изучение и обработка информации. Выполнять план кухни-столовой на бумаге.	Выполнить планировку кухни-столовой с помощью шаблонов (аппликация). Подготовка и презентация проекта.	А Б В Г	
44	8					А Б В Г

Кулинария (18 ч)

Познавательные УУД:

Выражают смысл ситуации различными средствами (рисунки, символы, схемы, знаки). Выполняют операции со знаками и символами. Выбирают, сопоставляют и обосновывают способы решения задачи. Выбирают знаково-символические средства для построения модели. Выделяют количественные характеристики объектов, заданные словами. Выделяют формальную структуру задачи. Выделяют объекты и процессы с точки зрения целого и частей. Выражают структуру задачи разными средствами. Осознанно и произвольно строят речевые высказывания в письменной форме. Составляют целое из частей, самостоятельно достраивая, восполняя недостающие компоненты. Строят логические цепи рассуждений. Умеют выбирать обобщенные стратегии решения задачи. Выбирают наиболее эффективные способы решения задач.

Регулятивные УДД:

Самостоятельно формулируют познавательную цель и строят действия в соответствии с ней. Ставят учебную задачу на основе соотнесения усвоенных и новых понятий. Предвосхищают результат и уровень усвоения. Сличают способ и результат своих действий с эталоном, обнаруживают отклонения и отличия. Составляют план и последовательность действий. Выделяют и осознают то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению. Вносят коррективы и дополнения в способ своих действий. Четко выполняют требования познавательной задачи. Осознают качество и уровень усвоения. Оценивают достигнутый результат.

Коммуникативные УДД:

Планируют общие способы работы. Умеют (или развивают способность) брать на себя инициативу в организации совместного действия. Интересуются чужим мнением и высказывают свое. Умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме. Учатся аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию невраждебным для оппонентов образом. Развивают способность брать на себя инициативу в организации совместного действия. Работают в группе. Регулируют собственную деятельность посредством речевых действий. Учатся организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками. Общаются и взаимодействуют с партнерами по совместной деятельности или обмену информацией. С достаточной полнотой и точностью выражают свои мысли. Описывают содержание совершаемых действий.

45	1	Санитария и гигиена на кухне	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды.	Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.	А Б В Г	
46	2	Санитария и гигиена на кухне			А Б В Г	
47	3	Здоровое питание	Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов и микроэлементов.	А Б В Г	
48	4	Здоровое питание	тестирование		А Б В Г	
49	5	Технология приготовления бутербродов	Приготавливать и оформлять бутерброды.	Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической	А Б В Г	

50	6	Технология приготовления бутербродов		работы или проекта, эффективное сотрудничество и содействие эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями.	А Б В Г	
51	7	Технология приготовления горячих напитков	Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.	Приготовление горячих напитков.	А Б В Г	
52	8	Технология приготовления горячих напитков				
53	9	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Обсуждать последовательность приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий по инструкционной карте.	Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.	А Б В Г	
54	10	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий				
55	11	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	Обсуждать последовательность приготовления блюд из овощей и фруктов по инструкционной карте.	Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.	А Б В Г	
56	12	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов				
57	13	Тепловая кулинарная обработка овощей	Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Требования к качеству и оформлению	Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье	А Б В Г	

58	14	Тепловая кулинарная обработка овощей	готовых блюд.	человека.	А Б В Г	
59	15	Технология приготовления блюд из яиц	Изучать способы определения свежести яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания.	Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд	А Б В Г	
60	16	Технология приготовления блюд из яиц			А Б В Г	
61	17	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	Подбирать столовую посуду и приборы. Выполнять сервировку стола к завтраку. Осваивать правила поведения за столом, приема гостей и правила поведения в гостях.	Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки продуктов. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки продуктов. Инструменты и приспособления для нарезки продуктов.	А Б В Г	
62	18	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку			А Б В Г	
63	9	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	Поиск и анализ проблемы. Сбор, изучение и обработка информации. Подготовка и презентация проекта.	Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда.	А Б В Г	
64	10	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»			А Б В Г	

Проектная деятельность (итоги)

Познавательные УУД:

уметь осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков; владеть общим приемом решения учебных задач; произвольно и осознанно владеть общим приемом решения задач; ориентироваться на разнообразие способов решения задач; уметь осуществлять сравнение и классификацию по заданным критериям; уметь строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях; использовать знаково-символические средства, в том числе модели и схемы для решения учебных задач.

Регулятивные УУД:

формировать целевые установки учебной деятельности, выстраивать алгоритм действий; осознавать учащимся уровень и качество усвоения результата; обнаруживать и формулировать учебную проблему; определять последовательность промежуточных действий с учетом конечного результата, составлять план последовательности действий; контролировать в форме сравнения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений от эталона и внесения необходимых корректив; оценивать уровень владения учебным действием (отвечать на вопрос «что я не знаю и не умею?»).

Коммуникативные УДД:

уметь точно и грамотно выражать свои мысли; формировать коммуникативные действия, направленные на структурирование информации по данной теме; воспринимать текст с учетом поставленной учебной задачи, находить в тексте информацию, необходимую для решения; формировать навыки учебного сотрудничества в ходе индивидуальной и групповой работы; поддерживать инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации; определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы; обмениваться знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; учиться критично относиться к своему мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его; управлять своим поведением (контроль, самокоррекция).

65	11	Защита творческого проекта	Выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.	Уметь логически мыслить; отстаивать свою точку зрения и выслушивать мнение других; работать в команде.	А	
					Б	
					В	
					Г	
66	12	Защита творческого проекта			А	
					Б	
					В	
					Г	
67	13	Защита творческого проекта			А	
					Б	
					В	
					Г	
68	14	Защита творческого проекта			А	
					Б	
					В	
					Г	