

Муниципальное автономное образовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №35»

«УТВЕРЖДАЮ»  
директор МАОУ СОШ №35  
Пахомова Л.Г. \_\_\_\_\_  
Приказ № \_\_\_\_\_  
от «11» сентября 2017год

«СОГЛАСОВАНО»  
на МС школы №35  
протокол №\_1  
от «30 » августа 2017год  
Руководитель МС  
Попова Е.Н. \_\_\_\_\_

Рассмотрено  
на заседании МО технологии  
протокол №\_1  
от « 29 » августа 2017 год  
Руководитель МО  
Чиркова Т.Ю. \_\_\_\_\_

## **Рабочая программа**

по предмету «Технология»

5 классы(а, б, в, г, д, е, и )

2017-2018 учебный год

### **Рабочая программа разработана на основе:**

1. Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год;
2. Авторской программы «Технология. Обслуживающий труд 5 класс» под ред. О.А. Кожинной- М. :Дрофа, 2012г.

**Программу составила** Гилязова Лилия Хамитовна учитель технологии первой категории

Улан-Удэ 2017 г.

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии составлена на основе следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный закон 29.12.2015 года №273-ФЗ 9 (ред. 13.07.2015) «Об образовании в Российской Федерации»(с изм. и доп. вступил в силу с 24.07.2015)
2. Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 09.12.14№1644)
3. Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год;
4. Программа 5-8 классы. «Технология. Обслуживающий труд»: О.А. Кожина;М Издательский центр «Вентана-Граф»,2013г;
5. Учебный план МАОУ «СОШ №35» на 2017/2018 учебный год.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися в начальной школе

**Цель программы:**

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачами курса являются:**

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

## **2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся, а мир духовной и материальной культуры. Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища

Предмет «Технология» является необходимым элементом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основными приёмами ручного и механизированного труда.

Обучение школьников технологии ведения дома строитсяна основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Проектные и творческие работы».

Каждый компонент рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предвзято начинаться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основными дидактическими средствами обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением в учебный процесс творческой, проектной деятельности с начала или с середины учебного года.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное время в программе, так и интегрировать с другими разделами программы.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным 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.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей.

### **3. Место предмета «Технология» в базисном учебном плане школы**

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 238 учебных часов. В том числе: в 5, 6, 7 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и, в 8 классе по 34 часа, из расчета 1 учебного часа в неделю.

В соответствии с учебным планом курса технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

### **4. Новизна программы и отличия рабочей программы от примерной.**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по опреде-

лению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Изменения, внесенные в текст программы, взятой за основу при написании рабочей программы:

п/№	Изменение	Обоснование
1	Сокращено количество часов в разделе «Кулинария» (с 20 до 18)	Объединение теоретического материала, тема «Консервирование» изучается в форме реферата.
2	Увеличено количество часов в теме «Элементы материаловедения» (с 4 до 6)	Важность материала для практического применения в разделе
3	Изменена последовательность изучения тем «Ручные работы» и «Машиноведение»	Необходимость применения навыков выполнения ручных работ для изготовления машинных швов
4	Изменена последовательность изучения разделов «Кулинария» раздел перенесен на 4 четверть	Для кулинарных работ необходима санитарная форма (фартук), поэтому сначала шьют фартук
5.	Увеличено количество часов в теме «Технология изготовления рабочей одежды» (с 12 до 16)	Отсутствие навыков работы с тканью при изготовлении изделий на себя
6	Увеличено количество часов в теме «Рукоделие. Художественные ремесла» (с 8 до 12)	Включены часы для выполнения проекта

## **5. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

*Личностными результатами* освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области 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 и стратификации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживания труда.

*Метапредметными результатами* освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

*Предметными результатами* освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

### *1. В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

– применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

## 2. В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

## 3. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

## 4. В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

6. В психофизической сфере:

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении машинных операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

## 7. Содержание учебного предмета «Технология» 5 КЛАСС

---

### Раздел1.Кулинария (16 час).

#### Тема1.САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (1 час).

##### 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.

##### Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

#### Тема2.ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 час).

##### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

##### Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

##### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

#### Тема3.БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 час).

##### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

##### Практические работы

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

##### Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

#### Тема4. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 час)

##### Основные теоретические сведения



Строение яйца. 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 блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

**Тема5.БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ(4 час)**

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. 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.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

**Тема6.СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 час).**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

**РАЗДЕЛ 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(38 ч)**

**Тема1.ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ(6 часов).**

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в

домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

### **Тема2.ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ(6 ч)**

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

### **Тема3.КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ(6 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

#### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

#### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

### **Тема4.ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (14 ч)**

#### Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

#### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

### **Тема5.РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла(12ч)**

#### **Вышивка**

#### Основные теоретические сведения

Знакомство с видами вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

#### Практические работы

Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки сумочки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепление рабочей нити.

#### Варианты объектов труда.

Вышивка в технике «крест». Отделка швейного изделия вышивкой.

## 8. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся.

### 5 КЛАСС

№ п/п	Наименование разделов, тем.	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности	Планируемые результаты УУД	Формы контроля
1	2	2	4	5	6
<b>Раздел программы: Кулинария (16 ч)</b>					
1-12	Кулинария	12 ч.	<p>Соблюдение личной гигиены при приготовление пищи.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Подготовка кухонного инвентаря и посуды. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющим и режущим инструментами, горячими жидкостями</p> <p>Изучение основ физиологии питания человека.</p> <p>Поиск и презентация информации о содержании а пищевых продуктах витаминов.</p> <p>Подготовка и презентация сообщения о последствиях здоровья человека витаминов.</p> <p>Приготовление и оформление бутербродов.</p> <p>Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p> <p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд</p>	<p><b>Личностные</b> – проявление познавательных интересов и активности в области кулинарии, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p> <p><b>Метапредметные</b> – выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;</p> <p><b>Предметные</b> - смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания; технологическую последовательность приготовления блюд; влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов</p>	<p>Рефлексия</p> <p>Контроль качества приготовленных блюд</p> <p>Тест по разделу «Кулинария»</p>

			по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов		
13-14 15-16	<b>Творческий проект «Планирование кухни-столовой»</b>	4 ч.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. 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. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	<b>Личностные</b> – проявление познавательных интересов и активности в области кулинарии, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. <b>Метапредметные</b> – выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности; <b>Предметные</b> - Планирование технологического процесса организация рабочего места соблюдение безопасных приемов труда контроль промежуточных и конечных результатов труда документирование результатов труда и проектной деятельности расчет себестоимости продукта труда, публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии	Проект «Кухня моей мечты»
<b>Раздел программы: Создание изделий из текстильных материалов 40 часов (в том числе)</b>					
17-18 19-20 21-22	Элементы материаловедения	6 ч	Сравнение различных волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в ткани. Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Работа в группе. Оформление результатов исследований.	<b>Личностные</b> - проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности <b>Метапредметные</b> - планирование процесса познавательно-трудовой деятельности, умеют использовать механизм сравнения .анализа <b>Предметные:</b> - знать - классификацию текстильных волокон, изготовление тканей и нитей в условиях прядильного и ткацкого производства. - знать признаки определения лицевой стороны ткани. Уметь на практике применять эти знания	Проверка лабораторно- практических работ Тест «Материаловедение»
23-24 25-26 27-28	Ручные работы	6 ч	Выполнение ручных стежков, Изготовление образцов сметочной, заметочной и наметочной строчек. Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Анализ допущенных ошибок.	<b>Личностные</b> – развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности <b>Метапредметные</b> –развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами <b>Предметные</b> – знать правила безопасной работы с ручными инструментами и уметь организовать рабочее место для выполнения ручных работ	Рефлексия Проверка качества образцов ручных работ

29-30 31-32 33-34	Элементы машиноведения	6ч.	<p>Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах.</p> <p>Поиск информации о технических характеристиках технологических возможностях современных швейных машин.</p> <p>Изучение устройств современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.</p> <p>Отработка точности движения и координации при выполнении машинных строчек по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек, закрепление строчки обратным ходом машины.</p>	<p><b>Личностные</b> –развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p> <p><b>Метапредметные</b>-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда</p> <p><b>Предметные</b> – Знать технические характеристики, назначение основных узлов швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки швейной машины к работе. Уметь включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом), регулировать длину стежка.назначение, конструкция, условное графическое обозначения и технология (шва вподгибку, обтачного шва.</p>	<p>Опрос. Контроль подготовки рабочего места.</p> <p>Проверка качества образцов машинных швов (стачного, накладного, вподгибку)</p> <p><b>Тест</b> по разделам по машиноведению.материаловедения, ручные работы</p>
35-36 37-38 39-40	Конструирование и моделирование швейных изделий	6 ч	<p>Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учетом особенностей фигуры и назначения изделия.</p> <p>Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.</p> <p>Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в натуральную величину по своим меркам.</p> <p>Расчет количества ткани на изделие.</p> <p>Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою.</p>	<p><b>Личностные</b> развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p> <p>чертежных инструментов с учетом областей их применения.</p> <p><b>Метапредметные</b>–оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов</p> <p><b>Предметные</b>-знать эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения</p>	<p>Контроль за выполнением практической работы «Снятие мерок», «Расчет и построение чертежа фартука М1:4 и в натуральную величину»</p>

41-42 43-44 45-46 47-48 49-50 51-52 53-54 55-56	Технология изготовления рабочей одежды	<b>16 ч</b>	<p>Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции. Технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации. Подготовка и проведение примерки. исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение ВТО изделия.</p> <p>Самоконтроль и самооценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p>	<p><b>Личностные</b> развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; формирование основ технологической культуры; формирование адекватного реагирования на трудности</p> <p><b>Метапредметные</b> - выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.</p> <p><b>Предметные</b> должны знать выполнение технологических операций (накладного кармана, бретели, пояса) с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности; соблюдение трудовой и технологической дисциплины.</p>	Контроль качества выполнения операций по обработке фартука
<b>Раздел программы: Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)</b>					
57-58 59-60 61-62	Вышивка	6 ч.	<p>Поиск и презентация информации о видах народных промыслов .</p> <p>Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.</p> <p>Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов. Применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группе.</p>	<p><b>Личностные</b> – развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p> <p><b>Метапредметные</b> – достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций</p> <p><b>Предметные</b> - владение алгоритмами и методами выполнения вышивки в технике «крест»; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого для вышивки.</p>	Опрос и контроль качества выполнения практической работы
Творческие проекты (4 ч.)					

63-64 65-66	Творческие проекты	4ч	Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия.	<p><b>Личностные</b> самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.</p> <p><b>Метапредметные</b> применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов</p> <p><b>Предметные</b> организовывать и осуществлять проектную деятельность, осуществлять презентацию, давать примерную оценку цены производённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</p>	Экспертная оценка проектной работы
67-68	Резервное время	2ч			
	всего	68 ч			



## 8. Планируемые результаты освоения программы.

### Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

В результате обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям учащиеся должны:

#### **знать/понимать**

- смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие;
- виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- назначение различных швейных изделий;
- основные стили в одежде и современные направления моды;
- виды традиционных народных промыслов;
- наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

#### **уметь**

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- работать на швейной машине;
- регулировать качество машинной строчки;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- моделировать швейные изделия;
- выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;
- подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- выполнять мелкий ремонт швейных изделий;
- проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм;
- 

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов;
- приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;
- различные виды художественной отделки изделий.

### Кулинария

**Ученик должен**

#### **знать**

- смысл пищевой ценности продукта, рацион питания;
- технологическую последовательность приготовления блюд;
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;

- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды оборудования современной кухни;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

**уметь**

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи, фрукты, ягоды; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях; соблюдать правила этикета за столом;
- приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия;
- сервировать стол;
- оформлять приготовленные блюда.

## Технологии ведения дома

**Ученик должен**

**знать**

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- основные виды бытовых домашних работ;
- средства оформления интерьера;
- назначение основных видов современной бытовой техники;

**уметь**

- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- находить необходимую инструктивную информацию для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой;
- выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью;
- подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- применять рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- бытовые санитарно-гигиенические средства;
- средства индивидуальной защиты и гигиены.

## 9. Критерии и нормы оценки результатов освоения программы обучающихся.

### Норма оценки устного ответа

**ОТМЕТКА «5»** ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**ОТМЕТКА «4»** ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**ОТМЕТКА «3»** ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**ОТМЕТКА «2»** ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### Нормы оценки практической работы

#### Организация труда

**ОТМЕТКА «5»** ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

**ОТМЕТКА «4»** ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

**ОТМЕТКА «3»** ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

**ОТМЕТКА «2»** ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

#### Приемы труда

**ОТМЕТКА «5»** ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

**ОТМЕТКА «4»** ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

**ОТМЕТКА «3»** ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

**ОТМЕТКА «2»** ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

#### Качество изделия (работы)

**ОТМЕТКА «5»** ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

**ОТМЕТКА «4»** ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

**ОТМЕТКА «3»** ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

**ОТМЕТКА «2»** ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

### **Инструкция по выполнению проекта, критерии оценки проекта**

#### **ПРОЕКТНАЯ ПАПКА ДОЛЖНА СОСТОЯТЬ**

1. Титульный лист.
2. Обоснование выбора темы проекта (в старших классах). История, направления моды.
3. Краткие сведения о технике выполнения проекта.
4. Эскиз изделия.
5. Чертеж (схема).
6. Перечень материалов, инструментов, оборудования необходимые для изготовления изделия.
7. План изготовления изделия.
8. Технологическая карта изготовления узлов.
9. Перечень используемой литературы. 10. Содержание папки.

#### **ЭКСПЕРТИРОВАНИЕ ПРОЕКТНОЙ РАБОТЫ**

	Показатели соответствия	Шкала баллов	Оценка в баллах
1.	Пояснительная записка (обоснование выбора) а) содержание полное б) содержание не полное	3 1-2	
2.	Сведения о технике выполнения а) полное б) не полное	3 1-2	
3.	Качество выполнения эскиза	1-3	
4.	Качество выполнения чертежа	1-3	
5.	Правильность выбора инструментов, оборудования	1-3	
6.	Планирование изготовления изделия а) правильная последовательность б) есть ошибки	3 1-2	
7.	Технология изготовления отдельных узлов а) правильная б) есть ошибки	3 1-2	
8.	Качество готового изделия	1-5	

**ИТОГО:**

23 - 26 баллов "5"; 20 - 22 балла "4"; 16 - 19 баллов "3"; менее 16 баллов "2".

### **10. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.**

## УМК:

### **Учебник:**

Технология. Обслуживающий труд **5 класс**. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой). -3-е изд., стереотип.- М.:Дрофа,,2014г;

Технология. Обслуживающий труд. **6 класс**. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).). -3-е изд., стереотип.- М.:Дрофа,,2014г.

### **Рабочая тетрадь:**

Технология. Обслуживающий труд **5 класс**.:Рабочая тетрадь (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудаковой).3-е изд., стереотип.- М.:Дрофа,2014г;

Технология. Обслуживающий труд. **6 класс**.Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова). 3-е изд., стереотип.- М.:Дрофа,2014г.

### **Методическое пособие:**

Технология. Обслуживающий труд **5 класс**. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой). -3-е изд., стереотип.- М.:Дрофа,2014г;

Технология. Обслуживающий труд. **6 класс**. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая).-3-е изд., стереотип. М.:Дрофа,2014г.

### **Общая характеристика кабинета технологии.**

Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов – мастерских по соответствующим направлениям.

Кабинеты оснащены соответствующей наглядной информацией (инструкции по ТБ)

Рабочие места для девочек укомплектованы следующим *оборудованием*:

Швейные машины – 10 шт., утюг – 1 шт., оверлок – 1шт, утюжильная доска – 1шт.

Электрическая) плита –1 шт., чайник электрический – 1шт,  
и *инструментами*: ножницы, линейки, напёрстки, иглы швейные и машинные, сантиметровые ленты, портновские булавки, вязальные спицы и крючки; тарелки, ножи, разделочные доски, кастрюли, чашки.

Методические рекомендации для учителя по предмету « Технология»

Таблицы

Индивидуальные раздаточные пособия

Плакаты

Коллекции ( натуральных волокон, искусственных волокон, тканей)

Электронные наглядные пособия

Компьютер с комплексом обучающих программ

## ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

### Технологии обработки тканей и пищевых продуктов

- Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)". <http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>
- Модели и уроки вязания крючком. <http://www.knitting.east.ru/>
- Сайт для тех, кто любит вышивать. <http://www.rukodelie.ru>, <http://kuking.net/>

Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.

- Сайт учителя технологии для девочек. Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое. <http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>
- Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек. <http://remesla.ru/>
- Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками. <http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600>
- Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение. <http://sc1173.narod.ru/texn-med.html>
- Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма. [http://www.water.ru/bz/digest/min\\_subst.shtml](http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml)

### Декоративно-прикладное искусство

- Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника". [http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy\\_opyt/6\\_1/](http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/)
- Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки. <http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>
- Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки. <http://krestom.chat.ru/>

## **11. Список литературы**

Для учащихся

**Учебник:**Технология. Обслуживающий труд5 класс.:О.А. Кожина, Е. Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой. -3-е изд., стереотип.- М.:Дрофа,,2014г;

**Рабочая тетрадь:**Технология. Обслуживающий труд5 класс.:О.А. Кожина, Е. Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой. -4-е изд., стереотип.- М.:Дрофа,,2015г.

Для учителя

**Методическое пособие:** Технология. Обслуживающий труд5 класс.:О.А. Кожина, Е. Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой. -3-е изд., стереотип.- М.:Дрофа,,2014г;

**Технология. 5 кл.: поуроч. планы по учеб.под ред. В. Д. Си моненко / авт.-сост. О. В. Павлова, Г. П. Попова. - Волгоград: Учи тель, 2007.**

**Технология. 5 класс (для девочек) : Поурочные планы/ Авт.- сост. И.В. Бобунова, - Волгоград: Учитель, 2003.**

## 12. Календарно-тематическое планирование уроков технологии 5 КЛАСС

№ уро-ка	Дата	Тема урока	Содержание	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Вид контроля	Д/З
<b>Кулинария (16 ч.)</b>						
1	1	Санитария и гигиена на кухне. Инструктаж по охране труда	Раскрыть содержание и задачи курса технологии, познакомить с правилами внутреннего распорядка, с правилами по ТБ, санитарно-техническими требованиями. Раскрыть понятия проект, проектирование, проектная деятельность. приготовлении пищи	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов Осваивание безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.	Устный опрос правил безопасного труда при приготовлении пищи Рефлексия.	§1-2.ответить на вопросы №1-3 (устно)
2	1 ч.	Физиология питания	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.. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека	Освоение навыков личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов. Составление меню, отвечающему здоровому образу жизни	Рефлексия Творческое задание №1 стр. 15 учебника	§3-4. Творческое задание стр. 25 Форма, продукты



3-4	2 ч.	Приготовление бутербродов и горячих напитков	Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инст-ты и приспособления для нарезки. Виды бутербродов. Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.	Практическая работа: «Приготовление бутербродов с вареной колбасой» Приготовление и художественное оформление бутербродов, определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов. Приготовление горячих напитков. Работа в бригаде. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Освоение безопасных приемов мытья посуды	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	§7. Творческое задание стр. Форма, продукты.
5-6	2	Блюда из яиц	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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	Находят и представляют информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Лабораторно-практическая работа « Определение доброкачественности яиц» Определяют свежесть яиц с помощью подсоленной воды. Практическая работа «Приготовление омлета» Приготовление омлета с гарниром.	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	§8, Творческое задание стр. 55. Форма, продукты
7-8	2 ч.	Блюда из овощей и фруктов. Приготовление блюд из сырых овощей	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. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей	Лабораторно-практическая работа « Определение доброкачественности овощей» Определяют доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Практическая работа «Приготовление салата здоровье» Выполняют кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполняют фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивают и отрабатывают безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	§9 Творческое задание стр. 65. Форма, продукты

9-10	2 ч.	Приготовление блюда из вареных овощей. Оформление блюд.	Значение и виды тепловой обработки. Способы варки овощей. Технология приготовления блюд из варенных овощей. Требование к качеству и оформлению готовых блюд	Практическая работа «Приготовление овощной солянки» Отрабатывают точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки овощей. Учатся работать с технологической картой. Выполняют тепловую обработку овощей. Отрабатывают навыки работы с эл. приборами (чайник, эл. плита).	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	§10. Творческое задание стр. 76. Форма, продукты
11-12	2	Сервировка стола к завтраку. Этикет.	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	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	Тестирование, выполнение разноуровневых заданий Рефлексия.	§6. Подобрать идеи для учебного проекта «Сервировка стола к завтраку»
13-14	2 ч.	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни.	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение а интерьере. Формулировка цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» исследование проблемы обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности.	Поиски и презентация информации по истории интерьера. Выполнение эскиза кухни, кухни-столовой. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания.	Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия	§5 Проект «кухня моей мечты»
15-16	2 ч.	Защита проекта «Кухня моей мечты»	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изучаемых понятий, умений ими оперировать.	Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других уч-ся	Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения.	
<b>Раздел программы: Создание изделий из текстильных материалов 40 часов</b> (в том числе)						
<b>Материаловедение (6 часов)</b>						

17-18	2	Натуральные волокна растительного происхождения. Лабораторная работа «Определение волокнистого состава тканей»	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.	Контроль и самоконтроль: выполнения лабораторной работы. Рефлексия	§ 1 Ответить на вопросы параграфа.
19-20	2 ч.	Понятие о пряже и процессе прядения. Лабораторная работа «Определение направления нити основы и нити утка»	Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.	Определять направление долевой нити в ткани. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований Исследовать свойства нитей основы и утка.	Контроль и самоконтроль: выполнения лабораторной работы. Рефлексия	§ 2 Подобрать льняные и х/б ткани Изготовление макета полотняного переплетения
21-22	2 ч.	Ткани из натуральных волокон Практическая работа «» Лабораторная работа «Определение лицевой и изнаночной стороны ткани»	Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани	Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Оформлять результаты исследований	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия Тестирование, выполнение разноуровневых заданий	§ 4 Выполнить задание из учебника
<b>Ручные работы (6 часов)</b>						
23-24	2ч.	Организация рабочего места при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.	Ознакомить с инструментами и приспособлениями для ручных швейных работ, сформировать понятие о стежке, строчке, шве.	Организация деятельности по приобретению умений и навыков выполнения ручных швейных операций. детали кроя	Рефлексия	§ 5 Выполнить задание из учебника
25-26-27	3ч.	Технология выполнения ручных стежков и строчек	Ознакомить с инструментами и приспособлениями для ручных швейных работ, сформировать понятие о стежке, строчке, шве. Научить переносить линии выкройки на детали кроя.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	§ 5 Принести ткань, нитки, ножницы, иглу.

28	1 ч.	ВТО ручных работ	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах ручных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Тестирование, выполнение разноуровневых заданий Рефлексия	§ 5 Принести ткань, нитки, ножницы, иглу
<b>Машиноведение( 6 часов)</b>						
29-30	2ч.	Бытовая швейная машина. Виды приводов швейной машины.	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.	Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Овладевать безопасными приемами труда	Рефлексия	§ 6 Принести ткань, нитки, ножницы, иглу
31-32	2 ч.	Подготовка швейной машины к работе. Терминология машинных работ	Требования к выполнению машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	§ 7 Принести ткань, нитки, ножницы, иглу
33-34	2 ч.	Технология выполнения машинных швов. Машинные швы	Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).	Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Тестирование.	§ 8 Принести ткань, нитки, ножницы, иглу
35-36	2 ч.	Рабочая одежда, ее характеристики. П/р «Снятие мерок»	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4	Взаимоконтроль. Контроль учителя: выполнения практической работы. Рефлексия	§ 9 Сантиметровую ленту

37-38	2 ч.	Конструирование фартука П/р «Расчет и построение чертежа фартука»	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	Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	§ 10 Миллиметровую бумагу А4, линейку закройщика
39-40	2 ч.	Моделирование фартука	Понятие о способах моделирования одежды (техническое и художественное). Изменение формы нагрудника, кармана, нижней части фартука. Формирование понимания о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способов моделирования фартука.	Понимание и преобразование информации формируются в процессе выполнения эскиза фартука моделирования фартука., при подготовке выкройки к раскрою, при расчете количество ткани	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	§ 10. Цвет бумага , ножницы, клей. альбом
41-42	2 ч.	<b>Разработка фасона фартука</b>	формирование понимания о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способов моделирования фартука. Понимание и преобразование информации формируются в процессе выполнения эскиза фартука моделирования фартука., при подготовке выкройки к раскрою, при расчете количество ткани	Формировать умения формулировать проблемную ситуацию, выбирать модель фартука, определять цель и задачи проекта, научить проводить исследование. Закрепить умение подбирать материалы и инструменты, научить выполнять расчет материалов, научить анализировать достоинства и недостатки проекта и проводить самооценку.	Контроль за выполнением практической работы	§ 10. Цвет бумага , ножницы, клей. альбом
43-44	2 ч.	Раскрой фартука	Инструменты и приспособления для раскроя Подготовка ткани к раскрою. Последовательность раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	Принести ткань, нитки, ножницы, иглу 131-137

45-46	2 ч.	Подготовка деталей кроя к обработке	Последовательность изготовления швейных изделий. Ознакомить с инструментами и приспособлениями для ручных швейных работ, сформировать понятие о стежке, строчке, шве. Научить переносить линии выкройки на детали кроя	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	Принести ткань, нитки, ножницы, иглу 137-140
47-48	2 ч.	Обработка бретели и пояса	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	Контроль и самоконтроль: выполнения практической работы. Рефлексия	Принести ткань, нитки, ножницы, иглу 140-143
49-50	2 ч.	Обработка накладного кармана				
51-52	2 ч.	Соединение накладного кармана с нижней частью фартука				
53-54	2 ч.	Обработка нагрудника фартука	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом.	Выполнение машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией портной	Контроль и самоконтроль: выполнения по представленным критериям практической работы. Рефлексия	Принести ткань, нитки, ножницы, иглу
55-56	2 ч.	Обработка нижнего и бокового срезов фартука				
57-58	2 ч.	Окончательная отделка фартука				
<b>Художественные ремесла. 6 часов</b>						

59-	1 ч.	Вышивка как один из видов ДПИ	Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину	Мотивация на выполнения проекта	§ 20 144-148
60	1 ч.	Основы композиции законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке.	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	Рефлексия	§ 21 Принести ткань, нитки, ножницы, иглу
61-62	2 ч.	Творческий проект	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Вышивка». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Защита проекта	Принести ткань, нитки, ножницы, иглу. Оформить пояснительную записку Подготовиться к защите проекта
63-64	2 ч.	Творческий проект				
65-66	2 ч.	Защита проекта				
67-68	2	Резервное время				