Муниципальное бюджетное нетиповое

общеобразовательное учреждение «Гимназия № 62»

МБ НОУ «Гимназия №62»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УТВЕРЖДАЮ  Директор МБ НОУ « Гимназия № 62»  О.В.Колесникова\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Приказ №166  «01» сентября 2017г |  | Программа рекомендована к работе педагогическим советом  Протокол №1 от 30.08.2017 |
|  |  | Программа обсуждена и согласована на заседании кафедры  Протокол №1 от 29.08.2017 |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5 класс**

Составитель:

Жарова С.А.,

учитель технологии

Новокузнецк 2017

|  |
| --- |
| 1. **Пояснительная записка**   Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО), на основании основной образовательной программы основного общего образования (ООП ООО) МБ НОУ «Гимназия №62», обеспечена УМК: Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д.Симоненко. – Вентана-Граф, 2015.  Программа направлена на достижение планируемых результатов, реализацию программы формирования универсальных учебных действий.  ***Цель*** - формирование представлений о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. З***адачи*:**   * формировать экологическую культуру; * подготовить обучающихся к социальной адаптации; * обеспечивать эффективное сочетание урочных и внеурочных форм образовательного процесса, взаимодействия всех его участников; * знакомить с основами современного производства и сферы услуг; * развивать самостоятельности и способность учащихся решать творчески и изобретательские задачи; * воспитывать трудолюбие, обязательность, ответственность; * развивать эстетический вкус и художественную инициативу; * организовывать участие в творческих конкурсах, выставках, проектной и учебно-исследовательской деятельности; * сохранять физическое и социальное здоровье обучающихся, обеспечить их безопасность.  1. **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**   Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества.  Данный учебный предмет является ориентиром развития технологической культуры у обучающихся, правиль­ных межличностных отношений, трудовой функциональной грамот­ности, обеспечение возможностей для прикладной творческой де­ятельности и профессионального самоопределения.  Особенностью учебного предмета технологии в 5 классе явля­ется построение деятельности, на психологической и ди­дактической базе, предметно-практической деятельности, ко­торая служит необходимой составляющей целостного процесса развития (абстрактного, конструктивного мышления и пространственного воображе­ния), что позволяет процесс изготовления любого изделия начинать с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составление вариантов композиций. Все это мотивирует учащихся к выполнению дальнейшей работы, постановки цели перед собой и ее выполнению. При изготовлении изделий большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Обучающиеся также знакомятся в ходе обучения с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, своего региона. Они учатся соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов.  Основную часть содержания предмета составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии).  При освоении учебного предмета обучающиеся 5 класса овладевают безопасными приемами работы с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами, а также специальными общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки бесконфликтного делового общения. В процессе опытно-практических работ воспитывается культуру труда: под руководством учителяприучаются планировать свою работу, выполнять её тщательно, аккуратно, с соблюдением требований безопасности, оказывать друг другу взаимопомощь.  Главная идея учебного предмета – обучение, основанное на развитии интереса и творческих возможностей обучающихся. На всех уроках разумно ставить перед учениками технические и творческие задачи, проблемные ситуации.  Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются лабораторно-практические, упражнения, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ направлены на освоение различных технологий.  Для практических работ, творческих проектов выбирается такой объект, который бы обеспечивал охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. Выполняемые проекты связаны между собой. В конце года представляется отчет о проделанной работе в форме комплексного проекта, который покажет степень освоения программы за 5 класс.  Содержание курса предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:   * технологическая культура производства; * распространение технологии современного производства; * культура, эргономика и эстетика труда; * знакомство с миром профессий.   Освоение общеобразовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) общеобразовательной программы сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией учащихся. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации учащихся определяются локальным нормативным актом образовательного Учреждения.   1. **Описание места учебного предмета в учебном плане**   Предмет «Технология» входит в обязательную предметную область « Технология». Согласно учебному плану Гимназии на изучение предмета в 5 классе в обязательной части отводится 2 часа в неделю, 70 часов в год.   1. **Личностные, метапредметные и предметные**   **результаты освоения учебного предмета**  Рабочая программа предполагает достижение учащимися к окончанию 5 класса следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.  В результате обучающиеся должны научиться с помощью учителя формулировать цели и определять пути их достижения.  **В процессе обучения технологииобучающиеся 5 классов**  **познакомятся***:*   * с предметами потребления, стоимостью продукта труда, дизайном, проектом, конструкцией; * с информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями; * с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда; * с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве; * с назначением и технологическими свойствами материалов; * с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; * с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; * со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;   **овладеют:**   * навыками созидательной, преобразующей, творческой  деятельности; * навыками чтения и составления технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера; * умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов; * навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда, навыками организации рабочего мест; * навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.   **смогут выполнять** следующие трудовые операции и работы:   * рационально организовывать рабочее место; * применять конструкторскую и технологическую документацию; * выбирать сырье, материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; * конструировать, изготавливать изделия; * разрабатывать творческий проект с использованием освоенных технологий и доступных материалов; * планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; * распределять работу при коллективной деятельности; * развивать творческие способности в преобразующей творческой деятельности; * получать технико-технологические сведения из разнообразных источников информации; * изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера кухни; * контролировать качество выполняемых работ, находить и устранять допущенные дефекты; * выполнять безопасные приемы труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.   УДД является обязательным компонентом содержания любого учебного предмета. Изучение технологии обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов. Все метапредметные навыки в 5 классе отрабатываются под руководством учителя.  **Личностными результатами являются:**   * проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; * трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; * владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; * осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; * бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; * готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; * формирование эстетического вкуса; * развитие опыта участия в коллективной деятельности.   **Метапредметными результатами являются:**   * алгоритмизированное планирование познавательно-трудовой деятельности; * поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; * организация и выполнение под руководством учителя различных творческих работ по созданию технических изделий; * отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; * выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость под руководством учителя; * выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных; * использование дополнительной информации при проектировании; * согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; * обоснование путей и средств устранения ошибок; * соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.   **Познавательные УУД:**   * выделение и формулирование познавательной цели под руководством учителя; * поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств; * выбор наиболее эффективных способов решения задач; * способность и умение учащихся производить простые логические действия   **Коммуникативные УУД:**   * планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками определение цели, функций участников, способов взаимодействия; * постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации; * разрешение конфликтов – выявление проблемы, поиск и оценка способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация; * умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с нормами родного языка; * формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать; * формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю); * формирование умения работать в парах и малых группах; * формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).   **Регулятивные УУД:**   * целеполагание; * планирование; * прогнозирование; * контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном; * коррекция; * оценка;   **Предметными результатами являются****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; * ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; * владение методами решения организационных и технико-технологических задач; * распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; * владение способами графического представления технологической информации;   **в трудовой сфере:**   * планирование технологического процесса и процесса труда; * подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; * подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии; * проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; * выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; * соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; * обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда; * контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; * выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; * документирование результатов труда и проектной деятельности; * расчет себестоимости продукта труда.   **в мотивационной сфере:**   * согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников 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.   **в эстетической сфере:**   * моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ; * разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда; * эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; * рациональный выбор и опрятное содержание рабочей одеждыв коммуникативной сфере: * формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; * публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; * разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;   **в физиолого-психологической сфере:**   * развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; * достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; * сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности. |
| ***В сфере предметных УУД ученики смогут:***   * + 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.   + 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;   + самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из яиц и овощей, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;   + организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;   + экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять   приготовленные блюда, сервировать стол к обеду; соблюдать правила этикета;   * + 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. |

1. **Содержание учебного предмета**

Содержание курса «Технология» в 5 классе определяется образовательным учреждением с учетом региональных особенностей, материально-технического обеспечением, а также использования следующих направлений и разделов курса.

**Первый блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»** включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий. Этот материал представлен в следующих разделах:

**Технологии в сфере быта**

**Способы обработка продуктов питания и потребительские качества пищи.**

**Мир технологий**

**Второй блок** «**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»** позволяет обучающимся получить опыт личного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей. Содержание второгоблока организовано таким образом, чтобы формировать универсальные учебные действия обучающихся регулятивные и коммуникативные. Регулятивные: работа по инструкции, анализ ситуации, постановка цели и задач, планирование деятельности и ресурсов, планирование и осуществление текущего контроля деятельности, оценка результата и продукта деятельности. Коммуникативные: письменная коммуникация, публичное выступление, продуктивное групповое взаимодействие.

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу этой линии, являются технологии проектной деятельности. Этот материал представлен в следующих разделах:

**Разработка и изготовление материального продукта**

**Художественные ремёсла**

**Введение в проектную деятельность**

**Третий блок** «**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»** обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности и современных производственных технологиях; региональных отраслях производства и рынке труда; законах развития трудовых ресурсов современного общества, а также дают обучающимся возможность выполнения социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений.

Содержание третьего блока позволяет формировать универсальные учебные действия обучающихся. Личностные: оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения. Учебные: обработка информации, анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников.

Данный раздел отдельно не выделен в тематическом планировании, а встраивается в различные темы курса.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»**

**Раздел I. Технологии в сфере быта2ч**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой (1ч)**

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

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

**Тема 2. Бытовые электроприборы (1ч)**

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 II. Обработка продуктов питания и потребительские качества пищи14ч**

**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1ч)**

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 приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. 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 (1ч)**

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, горячие напитки (2ч)**

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 напитков.

***Лабораторно-практические и практические работы****.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью

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

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 (4ч)**

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 ни тратов в овощах с помощью измерительных приборок, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов. Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных 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 и 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, пассированные, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей, 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 (2ч)**

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 и*з* яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества.

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

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 III. Разработка и изготовление материального продукта 22ч**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч)**

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 у точная 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, лепт. 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 (4ч)**

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 (4ч)**

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 па 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 5. Технология изготовления швейных изделий (10ч)**

Подготовка ткани к раскрою. Рас­кладка выкроек па 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов в под­гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).Последовательное изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (на фартуке), ре­зинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

***Лабораторно-практические и практические работы*.**

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделий. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел IV. Художественные ремесла 8 ч**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2ч)**

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 родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

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

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 па ПК или на листе бумаги в клетку.

**Тема 3. Лоскутное шитье (4ч)**

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, проект­ного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел V. Введение в проектную деятельность 20ч**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20ч)**

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 пет. Защита проекта.

***Практические работы***. Творческий проект по разделам программы. Составление портфолио, электронной презен­тации. 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».

**Раздел VI. Мир технологий 1ч**

Основные технологические понятия. Потребности и технологии. Реклама. Знакомиться с понятием технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов, способы их получения, Взаимозаменяемость и ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса.

**Резерв – 1ч**

Резерв свободного учебного времени составляет 1ч, 1% от общего количества часов, который может быть использован реализации разнообразных форм учебного процесса, внедрения современных методов обучения и педагогических технологий и повторение тем, которые вызывают затруднения обучающихся.

**6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности**

**5 класс 70 ч (включая 2 ч — резервное время)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема раздела программы** | **Кол-во часов** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| **Раздел 1**  **Технологии в сфере быта** | **2ч** | 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 |
| **Раздел 11**  **Обработка продуктов питания и потребительские качества пищи** | **14ч** | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания, дегустировать продукты в бутербродах. Подсушивать хлеб в тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.  Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять соотношение крупы и жидкости при варке гарнира, рассыпчатой, вязкой и жидкой каши. Готовить гарнир из бобовых, макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах. Знакомиться с профессией повар.  Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду,органолептическуюоценку готовых блюд. Выполнять кулинарную механическую обработку,фигурную нарезку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Читать технологическую документацию и соблюдать последовательность приготовления блюд по ней. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных отношений с членами бригады.  Определять свежесть яиц с помощью подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.  Подбирать столовое бельё и приборы для сервировки стола. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| **Раздел 111**  **Разработка и изготовление материального продукта** | **22ч** | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать их свойства. Изучать характеристики видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.  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 и в натуральную величину по своим меркам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.  Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электроприводом. Готовить швейную машину к работе: заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую машинную строчку с различной длиной стежка по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.  Определять способ подготовки 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. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывать косыми (или петельными) стежками; замётывать (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывать. Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. |
| **Раздел IV**  **Художественные ремёсла** | **8ч** | Изучать работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. |
| **Раздел V**  **Введение в проектную деятельность** | **22ч** | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделам программы. Оформлять портфолио к комплексному творческому проекту и пояснительную записку. Подготавливать электронную презентацию комплексного проекта. |
| **Раздел VI**  **Мир технологий** | **1ч** | Изучать технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса.Потребности и технологии. Реклама. |
| **Резерв** | **1ч** |  |
| **Итого** | **70ч** |  |

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

| **Наименование объектов и средствматериально-технического обеспечения** | **Примечания** |
| --- | --- |
| **Программы** | |
| 1. Стандарты второго поколения. Технология 5-9 класс. – М.: Просвещение, 2010. – 96 с. – 2. Технология: программа ФГОС:5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. - М . :Вентана-Граф, 2013. – 144с. 3. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М. : Просвещение, 2010. – 96 с. – (Стандарты второго поколения). 4. Технология. Программа. 5-8 классы / И.А. Сасова, А.В. Марченко. М. Вентана-Граф, 2013. – 142с. | В программе определены цели и задачи курса, рассмотрены особенности содержания и результаты его освоения (личностные, метапредметные и предметные); представлены содержание основного общего образования по технологии, тематическое планирование с характеристикой основных видов деятельности обучающихся, |
| **Учебники** | |
| 1. Технология. Технологии ведения дома :5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица. В.Д.Симоненко. – М. :Вентана-Граф, 2012. – 192с. : ил. | В учебнике реализована главная цель, поставленная авторами, - развитие личности обучающегося, подготовка его к продолжению обучения и к самореализации в современном обществе. Представлен материал, соответствующий программе и позволяющий обучающимся5 классов выстраивать индивидуальные траектории обучения за счёт, дополнительного дифференцированного учебного материала. |
| **Рабочие тетради** | |
| 1. Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица. Н.А. Буглаева. – М. :Вентана-Граф, 2014. – 40с. | Рабочие тетради предназначены для организации самостоятельной деятельности обучающихся в соответствии с содержанием учебников. В них представлена система разнообразных заданий для закрепления знаний и отработки универсальных учебных действий. |
| **Дидактические материалы** | |
| 1. http:// [www.domovodsvo.tatal.ru](http://www.domovodsvo.tatal.ru) 2. http:// [www.tehnologiye.narod.ru](http://www.tehnologiye.narod.ru) 3. http:// [www.new.teacher.fio.ru](http://www.new.teacher.fio.ru) 4. Жураковская В.М. Проектная деятельность как фактор обогащения индивидуального опыта учащихся. С-Петербург. 2010г. 5. Оценка качества выпускников средней школы по технологии. Москва. Дрофа 2013г. | Дидактические материалы обеспечивают диагностику и контроль качества обучения в соответствии с требованиями к уровню подготовки обучающихся, закреплёнными в стандарте. Пособия содержат тесты, дополнительный раздаточный материал |
| **Дополнительная литература для учащихся** | |
| 1. Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций / И.А.Сасова. А.В.Марченко. – М. :Вентана-Граф, 2012. – 192с. : ил. 2. http:// www.files.school-collection.edy. ru 3. http:// www.trud. rkc-74.. ru | Список дополнительной литературы необходим обучающимся для лучшего понимания идей технологии, расширения спектра изучаемых вопросов, углубления интереса к предмету, а также для подготовки докладов, сообщений, рефератов, презентаций творческих работ, проектов и др. |
| **Методические пособия для учителя** | |
| 1. Технология. Технический труд: Метод, посо­бие. / А. К. Бешенков. - М. Аркти, 2010. 2. Технология. Методическое пособие. ФГОС. / Н.В. Синица. М. Вентана-Граф. 2013. – 67с. 3. Технология. Методическое пособие по технологии. ФГОС. /И.А. Сасова, А.В. Марченко. М., Вентана-Граф , 2013. – 38с. | В методических пособиях описана технология обучения данного предмета. Пособия включают примерное тематическое планирование, тесты, задания для практической и лабораторной работы. |
| **Технические средства** | |
| * Компьютер * Мультимедиа проектор с экраном, колонки * Ксерокс * Принтер |  |
| **Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование** | |
| * Аудиторная доска с магнитной поверхностью с набором приспособлений для крепления таблиц. * Таблицы по Т.Б. * Бытовая, электрическя техника. * Лабораторное оборудование. * Образцы выполненных работ. Комплект раздаточного материала * Комплект инструментов классных: линейка, транспортир, угольник, циркуль | |

**8. Планируемые результаты изучения учебного предмета технология**

**Технологии в сфере быта**

**Выпускник научится*:***

* предъявлять требования 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;
* соблюдать правила безопасности при работе с электроприборами.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* научиться использовать эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к интерьеру;
* изучить принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Обработки продуктов питания и потребительские качества пищи**

**Выпускник научится*:***

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
* применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
* 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;

**Разработка и изготовление материального продукта**

**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, в том числе с использованием традиций народного костюма;
* использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

**Художественные ремесла**

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

* выполнять несложные приёмы лоскутного моделирования;
* использовать при моделировании зрительные иллюзии; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий.

**Введение в проектную деятельность**

**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 в форме презентации; 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 цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**9. Календарно - тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **№ п/п** | **Тема урока** | | | **Метапредметные**  **умения и навыки** | **Основные понятия и термины** | | **Предметные**  **умения и навыки** | | | | **Контроль** |  |
| **Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»** | | | | | | | | | | | | |
| **Введение в проектную деятельность (4ч)** | | | | | | | | | | | | |
|  | 1. | Творческий проект. Этапы выполнения проекта. | | Регулятивные:  с помощью учителявыбирать тему проекта,составлять план выполнения задач, определять и формулировать цель деятельности,использовать основные и дополнительные средства.  Познавательные:  производить синтез идей | | Творческий проект. Алгоритм. Этапы проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).  Технологическая карта. | | | | Определять цель и задачи проектной деятельности. Проектировать личностно или общественно значимые изделия, используя различные материалы. Различать и изучать типы проектов, этапы выполнения проекта. Уметь читать и разрабатывать технологическую карту. Применять свои умения в ходе реализации проекта. | | Практическая работа |
|  | 2. | Анализ идей и конструкций. Защита проекта. | | Регулятивные:  осуществить действия по реализации плана,определять степень успешности выполнения своей работы;  Познавательные:  выбирать основания для сравнения, классификации объектов  Коммуникативные:  организовывать учебное взаимодействие в группе | | Идеи и конструкции, самоконтроль, взаимоконтроль, способы изготовления изделия, реклама, товарный знак, презентация, документация, себестоимость. Интернет-ресурсы. | | | | Определять свои потребности и соотносить их с возможностями.  Выбирать лучшие идеи, планировать этапы, представлять результаты. Разрабатывать критерии для оценки изделия. Осуществлять само- и взаимоконтроль. Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Защищать творческий проект. | | Защита проекта |
| **Блок «Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития»** | | | | | | | | | | | | |
| **Технологии в сфере быта 2ч**  **Введение в проектную деятельность 2ч** | | | | | | | | | | | | |
|  | 3. | Интерьер кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. | | | Регулятивные:  решать проблемы творческого и поискового характера;  Познавательные:  сопоставлять и отбирать информацию;  Коммуникативные:  организовывать учебное взаимодействие в группе | Интерьер, санитарно-гигиенические, эстетические требования, рабочая зона, стили кухни, планировка и цветовое решение кухни. | | | | Знакомиться с разбивкой по зонам в жилых помещениях. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру, с современными материалами в отделке кухни. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать интерьер кухни с помощью шаблонов и ПК | | Пр.раб №1 |
|  | 4. | Культура дома. Творческий проект «Планирование кухни-столовой» | | | Регулятивные:  составлять план действий по выполнению проекта;  Познавательные:  перерабатывать информацию для получения необходимого результата;  Коммуникативные:  слушать других, принимать другую точку зрения. | Культура дома. Этикет. Правила поведения за столом и приема пищи. | | | | Знакомиться с обычаями и традициями приема гостей в регионе, подачи блюд. Использовать растения для оформления жилых помещений. | | Лаб.р №1 |
| **Обработка продуктов питания и потребительские качества пищи 14ч**  **Введение в проектную деятельность 2ч** | | | | | | | | | | | | |
|  | 5. | | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание. | | Регулятивные:  работать по плану.  Познавательные:  перерабатывать информацию для получения необходимого результата, в том числе и для создания нового продукта.  Коммуникативные:  слушать других, пытаться принимать другую точку зрения, быть готовым изменить свою точку зрения. | Рациональное питание, сбалансированное питание, меню, диета.  ТБ работы на кухни. Бытовые электроприборы, печь СВ, посудомоечная машина | | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об их истории. Изучать принципы действия и правила эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств.Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. | | | | Запуск творческого проекта  .  Лабораторнаяраб №2 |
|  |  | |  | | Регулятивные:  обнаруживать учебную проблему, решать проблему поискового характера.  Познавательные:  Извлекать информацию.  Коммуникативные: организовывать учебное взаимодействие в группе | Пищевые вещества, белки, витамины, углеводы, минеральные вещества, жиры, углеводы, пищевая пирамид | | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды | | | | Лабораторная работа. |
|  | 6. | | Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков. | | Регулятивные:  составлять план выполнения задач/  Познавательные:  выстраивать логическую цепь рассуждений,  Извлекать информацию.  Коммуникативные:  слушать других, принимать другую точку зрения, быть готовым изменить свою точку зрения. | Бутерброды: открытые, закрытые, закусочные-канапе, сандвичи, гренки. Чай. Какао. Кофе растворимый, молотый  Инвентарь, посуда. | | Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать и оформлять бутерброды. Проводить сравнительный анализ вкусовых сочетаний продуктов в бутербродах и горячих напитков. Приготавливать горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать горячие напитки. | | | | Пр.раб №2, №3 |
|  | 7. | | Технология приготовления блюд из круп, бобовых. Технология приготовления макаронных изделий. | | Познавательные:  Сопоставлять и отбирать информацию;  Коммуникативные:  учиться подтверждать аргументы фактами. | Крупы: гречневая, рисовая, овсяная, пшено; бобовые; макаронные изделия; рассыпчатая, вязкая и жидкая каши. | | Читать маркировку на упаковке. Изучать устройство кастрюли-кашеварки. Выполнять кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять оптимальное соотношение воды и крупы при варке гарнира.Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Находить и представлять информацию о крупах, бобовых и макаронных изделиях. Знакомиться с профессией повар. | | | | Лабораторная работа.№3, Пр.раб №4 |
|  | 8. | | Приготовления блюд из сырых овощей и фруктов.  Механическая кулинарная обработка овощей. | | Регулятивные:  составлять план выполнения задач.  Познавательные:  Сопоставлять и отбирать информацию;  Коммуникативные:  слушать других, пытаться принимать другую точку зрения, быть готовым изменить свою точку зрения. | Механическая кулинарная обработка овощей, формы нарезки овощей | | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Следовать технологической карте. | | | | Пр.раб №5 |
|  | 9. | | Тепловая кулинарная обработка овощей. Приготовление блюд из вареных овощей. | | Регулятивные:  составлять план, сверять свои действия с целью;  Познавательные:  перерабатывать информацию для получения необходимого результата, для создания нового продукта. | Тепловая обработка овощей: припускание, варка, тушение, жарка, запекание, пассерование, бланширование; винегрет. | | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Находить и представлять информацию о способах тепловой обработки овощей, позволяющих сохранить питательные вещества и витамины. | | | | Пр.раб №6 |
|  | 10. | | Технология приготовления блюд из яиц.  Технология приготовления омлета.  (2ч) | | Регулятивные:  осуществить действия по реализации плана.  Познавательные:  перерабатывать информацию для для создания нового продукта.  Коммуникативные:  слушать других, принимать другую точку зрения, | Яйца диетические и столовые; овоскоп; яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, омлет. | | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | | | | Лабораторная работа.№5, Пр.раб №7 |
|  | 11. | | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | | Регулятивные:  Составлять план, ставить цель, сверять свои действия с целью;  Познавательные:  производить синтез (составление целого из частей, в том числе с самостоятельным достраиванием).  Коммуникативные:  слушать других, пытаться принимать другую точку зрения. | Сервировка стола, этикет. Питательная ценность. Начинки. Ингредиенты. Меню. Столовые приборы, посуда.  Складывание салфеток. | | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки. Готовить гарниры. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию. Подбирать ингредиенты необходимые для приготовления пиццы. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню к завтраку. Рассчитывать количество и стоимость продуктов. Выполнять сервировку стола к завтраку. Ознакомиться с технологией складывания салфеток. | | | | Пр.раб №8 |
|  | 12. | | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | | Регулятивные:  составлять план выполнения задач, решать проблемы творческого и поискового характера.  Познавательные:  использовать информацию в проектной деятельности  Коммуникативные:  аргументировать свою точку зрения. | Интернет-ресурсы. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. | | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. | | | | Защита творческого проекта |
| **Блок «Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся»** | | | | | | | | | | | | |
| **Разработка и изготовление материального продукта 22ч**  **Введение в проектную деятельность 8ч** | | | | | | | | | | | | |
|  | 13. | | Производство текстильных материалов. Определение нити основы, лицевой стороны ткани. | Регулятивные:  соотнести результат своей деятельности с поставленной целью; | | Волокна растительного происхождения;  основа, уток, переплетение, прядение;  крашение, печатание, кромка. | | | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы. Определять виды переплетения нитей, лицевую и изнаночную стороны ткани. | | Запуск творческого проекта  Лабораторная работа.№6, №7 | |
|  | 14. | | Текстильные материалы. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. | Регулятивные:  осуществить действия по реализации плана.  Познавательные:  перерабатывать информацию с целью получения необходимого результата. | | Физические, эргономические, эстетические, технологические свойства. Швейные нитки, тесьма, ленты. | | | Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований | | Лаб.Р.№8, №9 | |
|  | 15. | | Изготовление выкроек швейного изделия.  Снятие мерок. | Познавательные:  Извлекать информацию;  Коммуникативные:  слушать других, принимать другую точку зрения | | Снятие мерок. Конструктивные линии фигуры. Чертежи изделия.  Масштаб 1:4. | | | Конструировать выбранное изделие. Снимать и записывать мерки, расчеты. Читать и строить чертежи в масштабе М 1:4 и в натуральную величину. Копировать готовую выкройку. | | Пр.раб№9 | |
|  | 16. | | Построение выкройки проектного изделия. Настил, обмеловка, припуски на швы. | Регулятивные:  работать по плану.  Познавательные:  составлять план действий практической работы;  Коммуникативные:  организовывать учебное взаимодействие в группе | | Дизайн-анализ, мода.моделирование выкройки.  Припуски на швы.  Подготовка ткани к крою. | | | Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. | | Пр.раб№10, задание №1 | |
|  | 17. | | Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Раскрой швейного изделия. | Регулятивные:  исправлять ошибки с помощью учителя;  Познавательные:  Извлекать информацию.  Коммуникативные:  организовывать учебное взаимодействие в группе. | | Закройщик.  Детали кроя, раскрой ткани, лекало, копировальное колесико. | | | 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 | | Пр.раб№10, задание №2 | |
|  | 18. | | Швейные ручные работы. Изготовление образцов ручных работ. | Регулятивные:  определять степень успешности выполнения своей работы;  Познавательные:  сопоставлять и отбирать информацию. | | Сметать, заметать. Ручные швейные работы, временные строчки, копирование линий, обметывание, наметать, пришить, шов, строчка, стежок. | | | Рационально организовывать рабочее место, соблюдать санитарно-гигиенические требования и ТБ. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца, стежками, обмётывание ручными стежками. | | Пр.раб №11 | |
|  | 19. | | Швейная машина. Регулирующие механизмы швейной машины. | Регулятивные:  анализировать ошибки Познавательные:  Извлекать информацию.  Коммуникативные:  организовывать учебное взаимодействие в группе. | | Швейная машина, шпулька, привод, моталка, маховое колесо, регулятор длины стежка. Регуляторы, смазка швейной машины.  Клавиша шитья назад. | | | Изучать устройство современной бытовой швейной машины, подготавливать её к работе: заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Подбирать и устанавливать машинную иглу, нитки в зависимости от толщины ткани. Изучать терминологию машинных работ. | | Лабораторная работа.№10 Зачет. | |
|  | 20. | | Основные операции машинной обработкиизделия. Изготовление образцов машинных работ. | Регулятивные:  работать по плану.  Познавательные:  составлять план действий по выполнению практической работы;  Коммуникативные:  организовывать учебное взаимодействие в группе | | Обметывание зигзагообразной строчкой, оверлок, стачивание, застрачивание. | | | Выполнять зигзагообразную и прямую машинные строчки с различной длиной стежка по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. | | Пр. раб №12 | |
|  | 21. | | Влажно-тепловая обработка ткани. Проведение влажно-тепловых  работ. | Регулятивные:  давать оценку результатам своего проекта,  Познавательные:  представлять информацию в виде таблиц, схем,  Коммуникативные:  учиться аргументировать свою точку зрения | | Терморегулятор, пароувлажнитель, утюжительная доска, заутюживание, разутюживание, приутюживание, проутюжильник. | | | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.  Выбирать температурный режим при ВТО. | | Пр. раб №13. | |
|  | 22. | | Машинные швы. Выполнение образцов машинных швов. | Регулятивные: вырабатывать критерии оценки;  Познавательные:  отбирать для решения предметных и учебных задач необходимую информацию  Коммуникативные:  организовывать учебное взаимодействие в группе | | Соединительные, краевые, отделочные швы: стачной шов с открытым срезом, с закрытым срезом | | | Изготовлять образцы машинных работ: застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); обмётывание зигзагообразными стежками; стачивание. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда | | Практическая работа «Машинные швы» | |
|  | 23. | | Технология пошива фартука. Подготовка деталей проектного изделия. | Регулятивные:  соотнести результат своей деятельности с поставленной целью;  Познавательные:  производить синтез идей | | Технология пошива фартука. | | | Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.  Знакомиться с профессиями закройщик и портной, дизайнер, модельер | | Пр. раб №14 | |
|  | 24. | | Технология пошива фартука.  Примерка проектного изделия. | Регулятивные:  составлять план действий по решению проблемы;  Коммуникативные:  организовывать учебное взаимодействие в группе | | Технология пошива юбки. Временное соединение деталей, временное закрепление подогнутого края. | | | Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки, устранять недочёты. | | Пр. раб №14 | |
|  | 25 | | Технология обработки срезов. Обработка срезов проектного изделия. | Регулятивные:  осуществить действия по реализации плана  Познавательные:  представлять информацию в виде таблиц, схем, опорного конспекта, применять ИКТ. | | Правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями. | | | Выполнять шов «в подгибку с закрытым срезом». Осуществлять самоконтроль и оценку качества изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. Выполнять декоративную  отделку проектного изделия. | | Практическая работа. | |
|  | 26 | | Технология обработки карманов, пояса.  Обработка деталей проектного изделия. | Регулятивные:  осуществить действия по реализации плана;  Познавательные:  производить синтез  Коммуникативные:  учиться критично относиться к своей работе | | Вытачивание, бретели, пояс, застрачивание срезов. Вышивка, тесьма, косая бейка, аппликация. | | | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, о производстве одежды. | | Практическая работа. | |
|  | 27 | | Отделочные работы. ВТО. Защита проекта «Наряд для завтрака». | Регулятивные:  сверять свои действия с целью  Познавательные:  извлекать информацию,  Коммуникативные:  учиться критично относиться к своей работе. | | Утюжка, разутюжка, декатирование ткани.  Презентация, компьютерная презентация. | | | Выполнять экспертную оценку, самооценку. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. | | Защита проекта | |
| **Художественные ремесла 8ч**  **Введение в проектную деятельность 4ч** | | | | | | | | | | | | |
|  | 28. | | Декоративно-прикладное искусство.  Виртуальная экскурсия в краеведческий музей. | | Регулятивные:  определять и формулировать цель деятельности;  Познавательные:  извлекать информациюиз различных источников;  Коммуникативные:  учиться критично относиться к собственному мнению. | | Декоративно-прикладное искусство. Узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по ткани, ковроткачество. | | Изучать работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. | | | Слайды  Запуск творческого проекта |
|  | 29. | | Основы композиции. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте. | | Регулятивные:  осуществить действия по реализации плана;  Познавательные:  добывать новые знания из различных источников. | | Приемы композиции. Симметрия, ритм, фактура, текстура, колорит, орнамент, цветовые сочетания, символика. | | Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | | | Пр.раб. №15 |
|  | 30. | | Лоскутное шитьё. Узоры в лоскутном шитье. | | Регулятивные:  осуществить действия по реализации плана;  Познавательные:  производить синтез идей  Коммуникативные:  учиться критично относиться к собственному мнению. | | Шаблон. Цвет, фактура. Назначение ткани лоскутная пластики, узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба». Фактура ткани. | | Изучить различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК. Изготовлять шаблоны из плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Подбирать материал по цвету, рисунку, фактуре. | | |  |
|  | 31. | | Технология лоскутного изделия. Аппликация и стёжка. | | Регулятивные:  осуществить действия по реализации плана.  Познавательные:  перерабатывать информацию для создания нового продукта.  Коммуникативные:  организовывать учебное взаимодействие в группе | | Направления современной моды,  ватин, синтепон, клеевая. | | Изготавливать образцы лоскутных узоров. Выкраивать по шаблонам детали, соединять детали между собой. Использовать технологию соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой (выстёгивание). Обрабатывать срезы лоскутного изделия. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. | | | Пр.раб №16 |
|  | 32. | | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой».  Планирование и изготовление изделия. | | Регулятивные:  решения проблем творческого и поискового характера  Познавательные:  использовать информацию в проектной деятельности  Коммуникативные:  пытаться принимать другую точку зрения | | Объемная мозаика, потребность, исследование, планирование, технологическая карта. | | Уметь самостоятельно определять потребности изделия, выполнять коррекцию изделия.  Подбирать материал по цвету, рисунку, фактуре. | | | Самооценка, оценка эксперта |
|  | 33. | | Изготовление прихватки в лоскутной технике.  Защита проекта.  Оценка изделия. | | Регулятивные:  определять степень успешности выполнения работы.  Познавательные:  выстраивать логическую цепь рассуждений,  Коммуникативные:  учиться критично относиться к собственному мнению. | | Косая бейка, петля, английские булавки, складки.  Интернет-ресурсы | | Выполнять технологические операции по Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. Изготавливать проектное изделие. | | | Защита проекта. |
|  | 34. | | Комплексный проект.  Творческое портфолио. | | Регулятивные:  решать проблемы творческого и поискового характера,  Познавательные:  представлять информацию с применением ИКТ  Коммуникативные:  аргументировать свою точку зрения | | Электронная презентация, портфолио, защита | | Подготавливать электронную презентацию комплексного проекта. Оформлять портфолио для защиты комплексного проекта. Создавать портфолио проектов. Защищать комплексный творческий проект. | | | Защита комплексного проекта |
| **Мир технологий 1ч** | | | | | | | | | | | | |
|  | 35. | | Технологический процесс. Виды ресурсов | | Регулятивные:  сверять свои действия с целью;  Познавательные:  перерабатывать информацию для получения необходимого результата. | | Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. | | Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты. | | |  |
|  |  | | Резерв. | | Изучение тем, вызывающих затруднение. Решение творческих задач. | | | | | | | |