

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа №380
Красносельского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
ГБОУ СОШ №380
Санкт-Петербурга
Протокол № 1
от «31» августа 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ

5 класс

Санкт-Петербург
2017

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, в соответствии с базисным учебным планом общеобразовательных учреждений Российской Федерации, на основе авторской программы «Технология 5-8 классы» А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», 2015.

1.1 Нормативная база программы

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189; с изменениями и дополнениями от: 29.06.2011 г., 25. 12.2013 г., 24.11. 2015 г. (далее – СанПиН 2.4.2.2821-10),
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования;
- Основная образовательная программа ГБОУ СОШ №380 Красносельского района Санкт-Петербурга
- Учебный план ГБОУ СОШ №380 Красносельского района Санкт-Петербурга на 2016 – 2017 учебный год.
- Программа «Технология, 5-8 классы» А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», 2015.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»
- Методические рекомендации для учителя по реализации общеобразовательными организациями учебного предмета «Технология» в 2016-2017 учебном году (составитель – ст. преподаватель кафедры естественнонаучного образования СПб АППО к.п.н. Огановская Е.Ю.)

1.2 Актуальность программы

В соответствии с ФГОС ООО, учебный предмет «Технология» формирует практико-ориентированную направленность содержания обучения, которая позволяет реализовать практическое применение знаний, полученных при изучении других учебных предметов (математика, физика, химия, изобразительное искусство, русский язык, литература, история, в интеллектуально-практической деятельности ученика. Это, в свою очередь, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости и вариативности мышления у школьников.

Новизна использования метода проектов в технологическом образовании заключается в отказе от формального обучения школьников умениям и навыкам без определенной цели выполняемой работы и её значимости для учащегося, его семьи, школы, общества и переходе к мотивированному выполнению упражнений перед началом проекта или в процессе его выполнения с целью получения изделия заданного качества.

1.3 Цель и задачи программы

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

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

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Целевые установки для 5 класса: воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

Задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;
- Формирование представлений о культуре труда, производства;
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности;
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

1.4 Обоснование выбора УМК

В соответствии с образовательной программой ГБОУ СОШ № 380 рабочая программа ориентирована на использование учебно-методического комплекта под редакцией авторского коллектива: Н.В. Матяш, Н.В. Сеница, А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко.

В основе содержания данного УМК лежит идея формирования в основной школе представлений о технологической культуре производства, развития культуры труда подрастающих поколений, становления системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качества личности.

Учебники, входящие в УМК, позволяют обучающимся работать с теоретическим материалом с целью их применения в собственной практической деятельности. Теоретические сведения изложены в учебниках доступно и в максимально необходимом объеме.

1.5 Особенности программного материала

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС второго поколения с учетом специфики образовательного учреждения.

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

Учебный курс состоит из 5 блоков: технология приготовления пищи, создание изделий из текстильных материалов, технология ведения дома, творческая проектная деятельность, художественные ремесла.

В 1-м блоке (Технология приготовления пищи. Кулинария) представлены дидактические единицы, которые содержат сведения о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к приготовлению пищи, рациональном питании, технологии обработки продуктов питания. Это способствует формированию у обучающихся знаний и умений по первичной и тепловой обработке продуктов, обусловленной выполнением работ по приготовлению блюд из сырых и вареных овощей, блюд из яиц, приготовление горячих напитков, бутербродов, что позволяет развить социально трудовую компетенцию обучающихся.

В условиях отсутствия помещения для кулинарных работ, обучение по разделу «Кулинария» предполагается проводить следующим образом: теоретический материал и темы, не требующие условий для приготовления пищи – в условиях класса, а отработку практических навыков по приготовлению блюд учебной программы – в домашних условиях.

В качестве метода проверки выполнения этих заданий предусмотрено использование письменных отзывов родителей, фотографии (видеоролики) готовых блюд, приготовленных учащимися либо иной вариант, предложенный учителем.

Во 2-м блоке (Создание изделий из текстильных материалов) представлены дидактические единицы назначения, видов и общего устройства различных машин и механизмов; состава и свойств ткани, конструирование и моделирование швейных изделий, и изготовление швейных изделий. Содержание обучения направлено на приобщение обучающихся к технологическим знаниям, повышение их кругозора и технологической культуры, развитие образного мышления; обеспечивает развитие учебно-познавательной, социально трудовой, ценностно ориентационной компетенции.

В 3-м блоке (Технология ведения дома) представлены дидактические единицы, отражающие становление и формирование культурно эстетической, межкультурной компетентности обучающихся, которые содержат сведения о формировании знаний, умений и навыков по композиции и оформлению интерьера жилых помещений; развитие личностно развивающей компетенции.

В 4-м блоке (Творческая проектная деятельность) дидактические единицы, которые акцентированы на организацию самостоятельной познавательной и практической деятельности обучающихся по решению учебно-производственных задач, связанных с разработкой и осуществлением проекта изготовления определенного продукта (изделия) и его реализации, формирующие социально ценностные компетенции.

В 5-м блоке (Художественные ремесла) представлены дидактические единицы, отражающие становление и развитие художественных ремесел, содержание обучения включает в себя традиции, обряды, семейные праздники, элементы вышивки в русской

народной и современной одежде. Формируют культурно эстетические, коммуникативные, личностно саморазвивающие компетенции.

Таким образом, представленная учебная рабочая программа обеспечивает взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Принципы отбора содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутрипредметных связей, а также с возрастными особенностями развития обучающихся.

Формирование целостных представлений о технологии будет осуществляться в ходе творческой деятельности обучающихся на основе личностного осмысления технологических фактов и явлений.

Особое внимание уделяется познавательной активности обучающихся, самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование практических работ на уроках технологии, нетрадиционных форм уроков, в том числе методики деловых и ролевых игр, проблемных дискуссий.

Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов.

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

На изучение теоретического материала отводится около 30% учебного времени. Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – формирование универсальных учебных действий.

Основным видом деятельности учащихся 5 класса, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют от одного до четырёх проектов в рамках содержания разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла».

1.6 Роль и место курса в структуре учебного плана ОУ

В соответствии с учебным планом ГБОУ СОШ №380 Красносельского района Санкт-Петербурга на 2017 – 2018 учебный год на изучение курса «Технология» в 5-х классах выделяется 68 часов (по 2 часа в неделю).

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

подготовке презентаций, *риторикой* при защите творческих проектов, *ОБЖ* при работе с источниками повышенной опасности.

Метод проектов является эффективным средством интеграции содержания обучения. Такие сквозные линии, как информационные технологии, черчение и графика, экономика, экология, проходят через большинство проектов.

В основу планирования положены: деятельностный подход и прикладная направленность обучения технологии; межпредметное согласование курса технологии и предметов естественно-математического цикла; оптимизация учебной нагрузки учащихся.

При составлении рабочей программы в авторскую программу внесены **следующие изменения:**

- Сокращено количество часов в разделе «Создание изделий из текстильных материалов» (подраздел «Технология швейных изделий») на 2 часа.
- В разделе «Художественные ремесла» вместо подраздела «Лоскутное шитье» введен подраздел «Вышивка», поэтому количество учебных часов раздела увеличилось на 2.
- Часы раздела «Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности» распределены по разделам программы, которые предусматривают выполнение творческого проекта.
- Общее количество часов раздела «Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности» уменьшено на 3 часа (1 час для вводного урока и 2 часа оставлены в качестве резерва учебного времени).

1.7 Методы и формы организации учебного процесса по решению поставленных задач.

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические, творческие и проектные работы.

Исходя из уровня обученности класса, используются:

Формы обучения:

- фронтальная (общеклассная)
- групповая (в том числе и работа в парах)
- индивидуальная

Традиционные методы обучения:

1. Словесные методы; рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником.
2. Наглядные методы: наблюдение, работа с наглядными пособиями, презентациями.
3. Практические методы: устные и письменные упражнения, графические работы.

Активные методы обучения: проблемные ситуации, обучение через деятельность, групповая и парная работа, деловые игры, метод проектов, метод исследовательского изучения, игровое проектирование и другие.

Средства обучения:

- для учащихся: учебники, рабочие тетради, демонстрационные таблицы, раздаточный материал (карточки, тесты и др.), мультимедийные дидактические средства;
- для учителя: книги, методические рекомендации, поурочное планирование, компьютер (Интернет).

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных **форм проведения уроков**, как:

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

Для контроля эффективности педагогического процесса и его корректировки, возможность получать объективную оценку своей деятельности, как педагога, так и обучающихся, будут применяться следующие **виды контроля**:

- предварительный контроль, для определения уровня подготовленности обучающихся;
- текущий контроль, для определения мер эффективности педагогического процесса;
- оперативный контроль, для определения промежуточных целей;
- итоговый контроль, для выявления результатов уровня достижений при завершении изучения тем, разделов, четверти, учебного года.

Формы контроля:

фронтальный (предметные ЗУН),

групповой (предметные ЗУН, коммуникативные навыки),

индивидуальный (метапредметные, регулятивные, личностные, предметные ЗУН).

Для реализации видов и форм контроля используются следующие методы: опрос, педагогическое наблюдение, практическое выполнение технологических операций, демонстрация (показ приемов работы, защита проекта, демонстрация своей деятельности), тестирование, взаимоконтроль, самоконтроль. Для контроля метапредметных результатов: входная и итоговая диагностика, анкетирование, наблюдение, групповое интервью.

1.8 Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

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

В результате обучения, обучающиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии, обучающиеся получат возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:
 - понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
 - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
 - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
 - выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

1.9 Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

Изучение технологий ведения дома в 5 классе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты изучения предмета:

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

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

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

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

регулятивные УУД:

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

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить

блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы к вышивке, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, вышивать простыми швами, швом «крест», рококо.

2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п раздела, подраздела	Наименование разделов и подразделов программы	Количество часов по программе	
		по авторской	по рабочей
	Вводный урок. Инструктаж по охране труда.	-	1

1	Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности	21	18
1.1	<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект</i>	-	1
2	Художественные ремесла	8	10
2.1	Декоративно – прикладное искусство	2	2
2.2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ	2	2
2.3	Вышивание	-	6
1.2	<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект</i>	-	6
3	Технология домашнего хозяйства	2	2
3.1	Интерьер кухни, столовой	2	2
4	Электротехника	1	1
4.1	Бытовые электроприборы	1	1
1.3-1.4	<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект.</i>	-	3
5	Создание изделий из текстильных материалов	22	20
5.1	Свойства текстильных материалов	4	4
5.2	Конструирование швейных изделий	4	4
5.3	Швейная машина	4	4
5.4	Технология швейных изделий	10	8
1.5	<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект</i>	-	4
6	Кулинария	14	14
6.1	Санитария и гигиена на кухне	1	1
6.2	Физиология питания	1	1
6.3	Бутерброды, горячие напитки.	2	2
6.4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2
6.5	Блюда из овощей и фруктов	4	4
6.6	Блюда из яиц.	2	2
6.7	Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.	2	2
1.6	<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект</i>	-	4
	РЕЗЕРВ	-	2
	ИТОГО	68	68

3 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Название раздела, темы	К-во час	Основное содержание материала темы	Планируемые результаты			Деятельность учащихся
				Предметные	Метапредметные	Личностные	
<i>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч)</i>							
1	Вводный урок	1	Правила поведения в кабинете технологии. Инструктаж по охране труда. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами.	Знания: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям.	Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения.	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, формирование уважительного отношения к труду, развитие опыта участия в социально значимом труде; формирование ценности здорового и безопасного образа жизни.	Знакомятся с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Изучают правила поведения и безопасной работы в учебных мастерских.
2	Исследовательская и созидательная деятельность	1	Понятие о проектной деятельности. Цели, задачи. Особенности организации проектной деятельности в 5 классе. Знакомство с образцами творческих проектов.	Знания: об этапах проектной деятельности. Умения: анализировать варианты	Познавательные: умение вести проектную и исследовательскую деятельность, построение цепи рассуждений,	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности.	Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников. Определяют цель и задачи проектной деятельности

				проектов по предложенным критериям	определение понятий, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы.		
Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)							
3-4	Декоративно-прикладное искусство	2	Запуск первого проекта 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;	Предметные: Знания: о видах декоративно-прикладного искусства. Умения: различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные:	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности.	Изучают лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывают и фотографируют наиболее интересные образцы рукоделия. Анализируют особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находят и представляют информацию о народных промыслах

			изготовление сувениров к праздникам.		диалог, организация учебного сотрудничества		своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
5-6	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	<p>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. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Создание композиции на ПК с помощью графического</p>	<p>Знания: о правилах, приемах и средствах композиции, о понятии орнамент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов, этапах проектной деятельности. Умения: выполнять эскизы орнаментов для изделия с вышивкой, составлять план реализации проекта изделия в технике вышивки</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности</p>	<p>Зарисовывают природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполняют эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создают графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора</p>

			редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов				
7-12	Вышивка	6	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p>	<p>Знания: о видах вышивки, об основных контурных швах и технике их выполнения. - умения: выполнять не менее трех видов художественно оформленных изделий, выполнять не менее трех рукоделий с текстильными и поделочными материалами</p>	<p>познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с</p>	<p>Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.</p>	<p>Подбирают материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполняют образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; швами узелок и рококо. Выполняют эскизы вышивки ручными стежками. Создают схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомятся с профессией вышивальщица. Находят и представляют информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>

					<p>поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации</p>		
13-18	Исследовательская и созидательная деятельность	6	<p>Последовательность работы над творческим проектом. Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. <u>Примерные варианты проектных изделий:</u> вышивка панно для украшения комнаты; вышитая новогодняя открытка или игрушка; игельница; изделия для украшения кухни; косметичка с вышивкой; прихватка с вышивкой;</p>	<p>Знания: об этапах выполнения проекта. Умения: выполнять обоснование проекта</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия</p>	<p>Изучают этапы выполнения проекта. Выполняют проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформляют пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта.</p>

			вышитые салфетки для кухни.		регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Защищают творческий проект
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)							
19-22	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	4	<u>Запуск второго проекта</u> Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных	Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити; о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей Умения: определять лицевую и изнаночную	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	Изучают коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследуют свойства хлопчатобумажных и льняных тканей по коллекциям. Определяют направление долевой нити в ткани. Исследуют свойства нитей основы и утка. Определяют лицевую и изнаночную стороны ткани. Определяют виды переплетения нитей в ткани. Находят и представляют информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об

			материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	стороны ткани, направление долевой нити, определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта			инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучают свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформляют результаты исследований
23-26	Конструирование швейных изделий	4	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	Знания: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях; общие правила построения чертежей швейного изделия Умения: снимать мерки с фигуры	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копируют готовую выкройку. Находят и представляют

			ножницами.	человека, записывать их; выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1: 4, в натуральную величину	сотрудничество		информацию об истории швейных изделий
27-30	Швейная машина	4	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:	Знания: о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов, соблюдать правила	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Изучают устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливают швейную машину к работе: наматывают нижнюю нитку на шпульку, заправляют верхнюю и нижнюю нитки, выводят нижнюю нитку наверх. Выполняют прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида

			переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.	безопасной работы на швейной машине			строчек и регулятора длины стежка. Выполняют закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находят и представляют информацию об истории швейной машины. Овладевают безопасными приёмами труда
31-38	Технология изготовления швейных изделий	8	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке,	Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы, о терминологии машинных работ, об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом,	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация	Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям	Определяют способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали швейного изделия. Находят и представляют информацию об истории создания инструментов для

		<p>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 оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к</p>	<p>о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности, о последовательности и приемах раскроя швейного изделия, Умения: выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами, выполнять влажно-тепловую обработку, составлять план изготовления швейного изделия, выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку</p>	<p>учебного сотрудничества</p>		<p>раскроя. Изготавливают образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливают образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводят влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание,</p>
--	--	---	--	--------------------------------	--	--

			<p>выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные) и краевые. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).</p>	<p>выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям</p>			<p>заутюживание. Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приемами труда. Знакомятся с профессиями закройщик и портной</p>
39-42	Исследовательская и созидательная деятельность	4	<p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Изготовление проектного швейного изделия по индивидуальному плану. <u>Примерные варианты проектных изделий:</u> комплект столовых</p>	<p>Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия,</p>	<p>Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация,</p>	<p>Изучают этапы выполнения проекта. Выполняют проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформляют пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают</p>

			салфеток для кухни; прихватки; пенал, косметичка, сумка; подушки для стула; диванные подушки; фартук, прямая юбка с кулиской на резинке; сарафан; топ.	критериям	сотрудничество, умения слушать и выступать	самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)							
43-44	Интерьер кухни, столовой	2	<p><u>Запуск третьего проекта</u></p> <p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	<p>Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования.</p> <p>Умения: выполнять план кухни в масштабе.</p>	<p>Познавательные: построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция.</p> <p>Коммуникативные: диалог, сотрудничество.</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смолообразования, нравственно-эстетическая ориентация.	Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находят и представляют информацию об устройстве современной кухни. Планируют кухню с помощью шаблонов и ПК
Раздел «Электротехника» (1 ч)							
45	Бытовые электроприборы	1	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового	Знания: о вариантах планировки, способах размещения	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств,	Изучают потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находят и представляют

			холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	оборудования. Умения: выполнять план кухни в масштабе	построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество	смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация	информацию об истории электроприборов. Изучают принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
46-48	Исследовательская и созидательная деятельность	3	Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Реклама проектного изделия. Выполнение проекта «Кухня моей мечты»	Знания: о целях и задачах, этапах проектирования. Умения: выполнять проект по теме «Интерьер»	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия	Выполняют проект по разделу «Технологии жилого дома». Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект

					планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество		
Раздел «Кулинария» (14 ч).							
49	Санитария и гигиена на кухне	1	<p><u>Запуск четвертого проекта</u> 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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая</p>	<p>Знания: осанитарно - гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, умения слушать и выступать</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>	<p>Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организуют рабочее место. Определяют набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Учатся оказывать первую помощь при порезах и ожогах. <u>Дома:</u> Осваивают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами,</p>

			помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.				<i>горячей посудой, жидкостью.</i>
50	Физиология питания	1	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.	Знания: о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. Умения: анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак.	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование	Находят и представляют информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивают исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составляют индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
51-52	Бутерброды и горячие напитки	2	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты	Знания: о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. Регулятивные:	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация	Изучают процесс приготовления и оформления бутербродов. Изучают процесс приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао).

			и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.	человека. Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая	целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	Находят и представляют информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомятся с профессией пекарь. <u>Дома:</u> <i>Определяют вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивают хлеб для канане в жарочном шкафу или тостере. Проводят сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Дегустируют бутерброды и горячие напитки.</i>
53-54	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к	Знания: о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. Умения: выполнять механическую	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные:	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого	Читают маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомятся с устройством кастрюли-кашеварки. Определяют экспериментально оптимальное

			качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках	целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Находят и представляют информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомятся с профессией повар. <u>Дома:</u> Готовят рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определяют консистенцию блюда. Готовят гарнир из бобовых или макаронных изделий. Дегустируют блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
55-58	Блюда из овощей и фруктов	4	Пищевая ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность	Знания: о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами	Определяют доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Читают технологическую документацию.

		<p>продуктов. Способы хранения овощей и фруктов.</p> <p>Свежезамороженные овощи. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.</p> <p>Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и</p>	<p>обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей; о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд.</p> <p>Умения: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых и вареных овощей.</p>	<p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>и правилами научной организации умственного и физического труда</p>	<p>Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Находят и представляют 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.</p> <p>Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p><u>Дома:</u> Выполняют кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполняют фигурную нарезку овощей для художественного</p>
--	--	--	--	--	--	---

			<p>витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>				<p><i>оформления салатов. Осваивают безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывают точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Готовят салат из сырых овощей или фруктов. Осваивают безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовят гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд.</i></p>
59-60	Блюда из яиц	2	Значение яиц в питании человека. Использование	Знания: о значении яиц в	Познавательные: сопоставление,	Формирование мотивации и	Находят и представляют

			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.	питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. Умения: определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц	рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	самотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. <u>Дома:</u> Определяют свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовят блюда из яиц.
61-62	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	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.	Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Умения: сервировать стол к завтраку	Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог,	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Подбирают столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирают столовые приборы и посуду для завтрака. Составляют меню завтрака. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполняют сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического

					организация учебного сотрудничества		оформления стола. Складывают салфетки.
63-66	Исследовательская и созидательная деятельность	4	Структура пояснительной записки и требования к оформлению. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выполнение проектной работы по теме «Кулинария». <u>Примерные темы проектов:</u> «Блюда из черствого хлеба», «Праздничный стол из салатов», «Мой веселый бутерброд», «Воскресный завтрак для всей семьи»	Знания: о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. Умения: готовить бутерброды, чай, блюда из яиц и овощей, сервировать стол к завтраку, защищать проект	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование нравственно - этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	Выполняют проект по разделу «Кулинария». Оформляют пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад для защиты творческого проекта. Защищают творческий проект
67-68	Резерв учебного времени	2					
	ИТОГО	68					

• 4. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ

• Кулинария

• *Выпускник научится:*

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

• *Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов 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;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

• Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

• *Выпускник научится:*

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

• *Выпускник получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, 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;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

• Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

- ***Выпускник научится:***
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- ***Выпускник получит возможность научиться:***
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

- **Современное производство и профессиональное самоопределение**

- ***Выпускник научится*** построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
- ***Выпускник получит возможность научиться:***
- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

5. КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Период, даты	№ урока	Тема урока	Вид контроля	Ссылка на базу контрольно-измерительных материалов
1 четверть	Вводный урок (1 час). Технологии творческой и опытнической деятельности (1 час)			
	1-2	Вводный урок. Инструктаж по ТБ. Творческое проектирование.	Входная диагностика, тест №1 Фронтальный опрос. Контроль за действиями	Приложение №1
Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч) Технология творческой и проектной деятельности (6 часов)				
<i>Декоративно – прикладное искусство (2 часа)</i>				
	3-4	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства. Практическая работа №1 «Зарисовки наиболее интересных образцов рукоделия»	Тестирование по технике безопасности, тест №2 Текущий, фронтальный опрос. контроль выполнения эскиза	Приложение №1
<i>Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ (2 часа)</i>				
	5-6	Основы композиции и цветовое решение Практическая работа №2 «Выполнение эскиза орнамента для салфетки»	Фронтальный опрос. Контроль за действиями	
<i>Вышивание (6 часов)</i>				
	7-8	Технология вышивания. Материалы и инструменты. Практическая работа №3 «Выполнение образцов вышивальных швов»	Текущий контроль за выполнением вышивальных швов	
	9-10	Технология выполнения вышивки по рисованному контуру. Практическая работа №4 «Перевод рисунка вышивки на ткань»	Текущий контроль за действиями	
	11-12	Использование вышивки для отделки швейных изделий Практическая работа №5 «Выполнение вышивки	Итоговый тест по теме: «Декоративно-прикладное творчество».	Вышивка, качество, роспись ткани. Контрольный тест.

		столовой салфетки»		
<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект (6 часов)</i>				
	13-14	Последовательность работы над творческим проектом. Практическая работа №6 «Проектная работа по изготовлению изделия с вышивкой»	Текущий, контроль качества выполнения работ.	
	15-16	Технология изготовления проектного изделия. Практическая работа №7 «Проектная работа по изготовлению изделия с вышивкой»	Текущий, контроль качества выполнения работ.	
	17-18	Творческий проект «Изготовление изделия в технике вышивки». Практическая работа №8 «Защита проекта»	Выступление с защитой проекта	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч) Технология творческой и проектной деятельности (4 часа)				
<i>Свойства текстильных материалов (4 часа)</i>				
	19-20	Классификация текстильных волокон. Прядение, ткачество. Практическая работа №9 «Изготовление макета полотняного переплетения»	Фронтальный опрос. Текущий, контроль усвоения теоретических знаний. Контроль за действиями	
	21-22	Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Лабораторно - практическая работа №10 «Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями Проверочная работа, тест №3 «Натуральные волокна растительного происхождения»	Приложение №1
<i>Конструирование швейных изделий (4 часа)</i>				
	23-24	Конструирование швейных изделий. Понятие о чертеже и выкройке. Практическая работа №11 «Снятие мерок для изготовления выкройки швейного изделия».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	
	25-26	Построение чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Практическая работа №12 «Изготовление выкройки	Фронтальный опрос. Контроль за действиями. Тестирование по теме «Снятие	Шьём фартук. Правила снятия мерок. Контрольные задания

		швейного изделия и подготовка ее к раскрою»	мерок»	
<i>Швейная машина (4 часа)</i>				
	27-28	Швейная машина и её основные узлы. Практическая работа №13 «Упражнения и шитье на швейной машине, не заправленной нитками».	Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	
	29-30	Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Практическая работа №14 «Заправка швейной машины нитками, выполнение машинных строчек».	Текущий, контроль правильности заправки нитей, начала работы.	
<i>Технология швейных изделий (8 часов)</i>				
	31-32	Последовательность изготовления швейных изделий. Практическая работа №15 «Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия».	Тестирование по теме «Швейная машина», тест №4 Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	Приложение №1
	33-34	Швейные ручные работы. Практическая работа №16. «Изготовление образцов ручных работ».	Текущий контроль за действиями.	
	35-36	Швейные машинные работы. Практическая работа №17. «Изготовление образцов машинных работ».	Текущий контроль за действиями.	
	37-38	Влажно- тепловая обработка ткани. Практическая работа №18. «Проведение влажно – тепловых работ».	Тестирование по теме «Швейные машинные работы», тест №5	Приложение №1
<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект (4 часа)</i>				
	39-40	Практическая работа №19 «Проектная работа по изготовлению швейного изделия»	Текущий контроль за выполнением работы.	
	41-42	Практическая работа №20 «Защита проектного изделия»	Выступление с защитой проекта	
Разделы «Технология домашнего хозяйства» (2 час), «Электротехника» (1 час), «Технология творческой и проектной деятельности» (3 часа)				
	43--44	Интерьер кухни–столовой. Оборудование кухни. Практическая работа №21 «Разработка плана	Текущий, контроль качества выполнения работ.	

		размещения оборудования на кухне-столовой».		
	45-46	Бытовые электроприборы на кухне. Практическая работа №22 «Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием»	Выполнение разноуровневых заданий. Проверочная работа «Планировка кухни. Зоны кухни», тест №6	Приложение №1
	47-48	Творческий проект «Кухня моей мечты» Практическая работа №23 «Выполнение проекта»	Текущий контроль за выполнением работы.	
Раздел «Кулинария» (14 часов) Технология творческой и проектной деятельности (4 часа)				
<i>Санитария и гигиена на кухне (1 час) Физиология питания (1 час)</i>				
	49-50	Санитария и гигиена на кухне. Практическая работа №24 «Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи» Здоровое питание. Практическая работа №25 «Составление индивидуального сбалансированного меню дневного рациона»	Выполнение разноуровневых заданий	Уход за посудой. Контрольные задания
<i>Бутерброды, горячие напитки (2 часа)</i>				
	51-52	Бутерброды. Горячие напитки. Практическая работа №26 «Приготовление горячих напитков» Практическая работа №27 «Приготовление и оформление бутербродов».	Выполнение разноуровневых заданий	Бутерброды. Контрольные задания. Часть 1 Бутерброды. Контрольные задания. Часть 2
<i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)</i>				
	53-54	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №28 «Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий».	Выполнение теста, разноуровневых заданий	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация сырья. Контрольный тест
<i>Блюда из овощей и фруктов (4 часа)</i>				
	55-56	Блюда из сырых овощей и фруктов. Практическая работа №29 «Приготовление и оформление блюд из сырых овощей».	Взаимопроверка	
	57-58	Блюда из вареных овощей и фруктов.	Выполнение теста,	Салаты из вареных овощей.

		Практическая работа №30 «Приготовление и оформление блюд из вареных овощей»	разноуровневых заданий	Контрольная работа 1 Салаты из вареных овощей. Контрольная работа 2
<i>Блюда из яиц (2 часа)</i>				
	59-60	Блюда из яиц. Практическая работа №31 «Приготовление блюд из яиц»	Игра-викторина «Азы кулинарии»	ССЫЛКА на ресурс
<i>Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака (2 часа)</i>				
	61-62	Сервировка стола к завтраку. Практическая работа №32 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку, приготовление завтрака».	Выполнение теста, разноуровневых заданий	Знание правил столового этикета. Контрольные задания. Часть 1 Знание правил столового этикета. Контрольные задания. Часть 2
<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект (4 часа)</i>				
	63-64	Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье» Практическая работа №33, «Проектная работа по теме «Кулинария»	Текущий контроль за выполнением работы.	
	65-66	Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» Практическая работа №34 «Защита проекта»	Выступление с защитой проекта	
<i>Резерв учебного времени (2 часа)</i>				
	67-68			