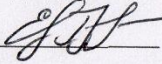




Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 557 Невского района Санкт-Петербурга

РАСМОТРЕНО Председатель МО  Глушкова Е.Е. Протокол от 24.05.2019 № 05	СОГЛАСОВАНО Зам. директора по УВР  Грандашевская О.И. 24.05.2019	ПРИНЯТО Решением Педагогического совета Протокол от 27.05.2019 № 06	УТВЕРЖДАЮ Директор  И.В.Большаков Приказ от 30.05.2019 № 94-о
--	---	--	---

Рабочая программа курса «Технология»
на 2019-2020 учебный год
5«А» класс

Составитель: Моисеева И.Б., учитель технологии

Санкт-Петербург
2019

Пояснительная записка

Данная рабочая программа по технологии для 5 класса разработана на основании:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (далее ФГОС основного общего образования)
- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Учебного плана ГБОУ СОШ № 557 Невского района Санкт-Петербурга – 2019-2020.
- Образовательной программы ГБОУ СОШ № 557 Невского района Санкт-Петербурга на 2019-2020 учебный год
- Рабочей программы к линии УМК Технология. Технология ведения дома Синеца Н.В., Симоненко В.Д. / - М.: Вентана –Граф Синеца Н.В.

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

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

Место учебного предмета в учебном плане образовательного учреждения

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды. В соответствии с Учебным планом количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» в 5-м классе на учебный год составляет – 68 часов (2 часа в неделю).

Информация об используемом учебно-методическом комплекте

Технология изучается по направлению – технология ведения дома.

При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами), учебного (образовательного) плана. Такими как - основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология.

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

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

Технологическая культура производства. Культура и эстетика труда, получение, обработка, хранение и использование технологической информации. Основы черчения, графики, дизайна. Знакомство с миром профессий. Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека.

Творческая и проектная деятельность.

Учебник: Технология. Технология ведения дома. 5 класс Сеница Н.В., Симоненко В.Д. 2016 с изменениями Изд. центр Вентана-Граф

Планируемые результаты изучения учебного предмета

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов 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;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно – практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитания трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей эстетической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально – положительное принятие своей этнической идентичности);
- понятие технократического и экономического мышления;

-экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровье сберегающих 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 инструкций, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (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, учитывать 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 рационального использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

Формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Форма контроля- устный опрос, наблюдение, практические работы, самостоятельные работы, презентации проектов.

тестирование, творческие работы тест с многозначным выбором ответа, наблюдение самоконтроль, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценка, карта контроля.

Оценить — значить сравнить. Сравнить можно с предыдущим уровнем знаний или действий того же ученика — **личный способ оценивания**; с уровнем знанием или действий в аналогичной ситуации других учеников — **сопоставительный способ оценивания**; с определенными установленными нормами или образцами — **нормативный способ оценивания**.

Любая деятельность учащегося нуждается в оценке, награде, поощрении.

При оценке успеваемости учащихся по технологии обычно учитываются: уровень знаний теоретических вопросов и умение применять их в практической работе; степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы; соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм; качество выполненной работы и др.

Система оценки достижений учащихся: пятибалльная, проектная работа. Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

Основное содержание учебного курса

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Педагогические средства контроля обучающихся		
			Практические работы (кол уроков)	Лабораторные работы (кол уроков)	Творческие проекты (кол уроков)
1	Творческая проектная деятельность (введение)	2			
2	Оформление интерьера	6	2	1	1
3	Кулинария	16	3	2	3
4	Создание изделий из текстильных материалов	28	6	6	2
5	Художественные ремесла	16	4	3	1
	Всего	68 ч.	15	12	7

Введение (2)

Вводный инструктаж по технике безопасности.

Содержание и задачи курса «Технологии ведения дома». Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека.

Творческая проектная деятельность (2)

Понятие о творческой проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта.

Оформление интерьера(6)

Краткие сведения об истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним. Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Новейшие принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др. санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами. Правила пользования бытовыми электроприборами.

Кулинария (16)

Физиология питания(5)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему перевариванию. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Навыки личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.

Бутерброды, горячие напитки(4)

Бутерброды. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их вкусовые достоинства. Чайный сбор. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе требования к качеству готовых напитков.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2)

Маркировка и штриховые коды на упаковках. Виды гарнира. Профессия «Повар».

Блюда из овощей и фруктов. (4)

Общие правила санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Понятие о пищевой ценности овощей и фруктов. Виды овощей и фруктов, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах и фруктах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах а процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи и фрукты. Условия и сроки хранения и способы кулинарного использования.

Первичная обработка овощей.

Блюда из яиц (2)

Значение яиц и питание человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.

Способы крашения яиц к пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями).

Сервировка стола к завтраку. (8)

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, Оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

Создание изделий из текстильных материалов. (28)

Производство текстильных материалов, свойства материалов.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Профессия «Швея».

Художественные ремесла. (16)

Декоративно-прикладное искусство и основы композиции. (8)

Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Использование при изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно распространенных материалов: ткани, нитки, дерево, кость и др.

Лоскутное шитье. (5)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Технологии творческой деятельности (5) Как защитить творческий проект? Разработка творческого проекта. Защита творческого проекта. Итоговое занятие.

Поурочно-тематическое планирование

№п/п	Тема урока	Практика	Контроль	Планируемые результаты обучения	Дата проведения	
					план	факт
1 2	Проектная деятельность на уроке.	Соблюдать технику безопасности. Выполнить проектную документацию, контролировать процесс создания проекта. Соблюдать последовательность выполнения проекта. Разрабатывать и выполнять проект согласно его основным разделам. Оценивать свою работу, исправлять ошибки.	Групповая, индивидуальная фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради Беседа о содержании предмета.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК		
3 4	Интерьер кухни-столовой	Находить общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Проектировать интерьер жилых помещений и их комфортность.	Индивидуальная работа, рабочая тетрадь творческая проектная деятельность Выполнение планировки кухни Беседа о содержании предмета контроль и самоконтроль Разрабатывать и выполнять проект согласно его	Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; проектирование последовательности операций; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; соблюдение норм и правил		

		Создавать современные стили в интерьере. Разделять кухню на зону для приготовления пищи и зону столовой. Распределять оборудование кухни и	основным разделам. Оценивать свою работу, исправлять ошибки.	безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены: соблюдение трудовой и технологической дисциплины; осознание ответственности за качество результатов труда; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование		
5 6	Бытовые электроприборы.	его рациональное размещение в интерьере. Декорировать кухню изделиями собственного изготовления Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.	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	способов их исправления бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.		

		Соблюдать последовательность проекта. Разрабатывать и выполнять проект согласно его основным разделам. Оценивать свою работу, исправлять ошибки.				
7 8	Творческий проект. Кухня моей мечты.	Реализовывать этапы выполнения творческого проекта. Выполнять требования к готовому изделию. Производить расчет затрат на изготовление проекта.	Исследование Проблемы Формулирование цели проблемы	Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; проектирование последовательности операций; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; осознание ответственности за качество результатов труда; Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач из различных источников информации, включая		

				<p>энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;</p> <p>диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;</p> <p>соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p> <p>Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;</p> <p>бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</p> <p>готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</p>		
9	Санитария и гигиена на кухне.	Освоить общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены, санитарные требования к помещению кухни,	Беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи.	<p>выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;</p> <p>соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;</p>		

		<p>посуде и инвентарю. Соблюдать санитарные правила и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений, правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применять моющие средства для мытья посуды. Применять требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах.</p>		<p>соблюдение трудовой и технологической дисциплины; осознание ответственности за качество результатов труда; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач из различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной</p>		
--	--	---	--	--	--	--

				<p>организации умственного и физического труда; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</p>		
10	Здоровое питание.	<p>Освоить понятие о процессе пищеварения, обмене веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ. Составлять рацион здорового питания с применением компьютерных программ.</p>	Составление сбалансированного меню для завтрака	<p>Планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач из различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками,</p>		

				нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам		
11	Технология приготовления бутербродов.	значение хлеба в питании человека. Освоить способы нарезки, инструменты и приспособления. Усвоить требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки хранения. Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах	Составление технологических карт. Контроль и самоконтроль выполнение разноуровневых заданий.	соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;		
12	Технология приготовления горячих напитков	Приготавливать горячие напитки, усвоить правила хранения чая, кофе, какао. Вкусовые достоинства и способы заваривания. Требования к	Самостоятельная работа, взаимоконтроль. Составление технологической карты	соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками,		

		качеству готовых напитков. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе		нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;		
13 14	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Выполнять подготовку к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Освоить кулинарные приемы приготовления блюд. Способы варки. Посуда и инвентарь. Читать маркировку на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ. Выполнять механическую обработку крупы. Определять консистенцию блюда.	Самостоятельная работа, взаимоконтроль. Составление технологической карты	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;		
15 16	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	Самостоятельная работа, взаимоконтроль. Составление технологической карты	Исследовать виды овощей и фруктов, используемые в кулинарии. Проанализировать содержание в овощах полезных веществ, сохранность в процессе	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;		

			хранения и кулинарной обработки. Исследовать влияние экологии на качество овощей. Усвоить правила механической кулинарной обработки овощей и фруктов. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Определять доброкачественность овощей и фруктов. Экономно расходовать продукты	овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;		
17 18	Тепловая кулинарная обработка овощей.	Самостоятельная работа, взаимоконтроль. Составление технологической карты	Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд. Основные приемы тепловой обработки овощей. Приготовление блюд из вареных овощей.	Планирование технологического процесса и процесса труда; Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; проектирование последовательности операций;		
19 20	Технология приготовления блюд из яиц.	Значение яиц в питании человека, использование в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и	Самостоятельная работа, взаимоконтроль. Составление технологической карты	Планирование технологического процесса и процесса труда; Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; проектирование последовательности операций;		

		оборудование. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.				
21 22	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	Выбирать особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Овладеть способами складывания салфеток. Правилами поведения за столом. Выполнять сервировку стола	Самостоятельная работа, взаимоконтроль. Составление технологической карты	Планирование технологического процесса и процесса труда;		
23 24	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака».	Реализовывать этапы выполнения творческого проекта. Выполнять требования к готовому изделию. Производить расчет затрат на изготовление проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария»	Контроль и самоконтроль. Защита проекта	Планирование технологического процесса и процесса труда;		
25 26	Текстильные материалы	Классификация текстильных	Выполнение практической работы.	Планирование технологического процесса и процесса труда;		

		<p>волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p>	Контроль усвоения знаний.	<p>Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; проектирование последовательности операций; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены: соблюдение трудовой и технологической дисциплины; осознание ответственности за качество результатов труда; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления</p> <p>Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; проектирование последовательности операций; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач из различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; диагностика результатов</p>		
--	--	--	---------------------------	--	--	--

				<p>познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;</p> <p>соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p> <p>Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;</p> <p>бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</p> <p>готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</p>		
27 28	Текстильные материалы и их свойства.	<p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.</p> <p>Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных</p>	<p>Беседа</p> <p>Выполнение практической работы по теме.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и</p>		

		и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.		представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткачества. Оформлять результаты исследований.		
29 30	Конструирование швейных изделий Построение чертежа.	Иметь понятие о чертеже и выкройке швейного изделия, об инструментах и приспособлениях для изготовления выкройки. Выполнять правила безопасной работы с ножницами. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.	Выполнение практической работы в паре. Контроль и самоконтроль	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 или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий		
31 32	Конструирование швейных изделий Построение чертежа.	Подготавливать ткани к раскрою. Раскладывать выкройку на ткани с учетом направления долевой нити.	Выполнение практической работы Раскрой швейного изделия Самооценка по предложенным критериям	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей		

		<p>Инструменты и приспособления для раскроя. Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Соблюдать правила выполнения технологических операций.</p>		<p>деятельности;</p> <p>овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;</p> <p>бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</p> <p>осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.</p> <p>Планирование технологического процесса и процесса труда;</p> <p>Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;</p> <p>соблюдение трудовой и технологической дисциплины;</p> <p>осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.</p> <p>Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;</p> <p>проектирование последовательности операций;</p> <p>выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;</p> <p>соблюдение норм и правил</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены: соблюдение трудовой и технологической дисциплины; осознание ответственности за качество результатов труда; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления</p>		
33 34	Раскрой швейного изделия.	<p>Подготавливать ткани к раскрою. Раскладывать выкройку на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Выкраивать детали швейного изделия. Соблюдать правила выполнения технологических операций</p>	<p>Выполнение практической работы Раскрой швейного изделия</p>	<p>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, 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</p>		

35 36	Швейные ручные работы.	Иметь понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Выполнять требования к выполнению ручных работ. Овладеть способами переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Овладеть основными операциями при ручных работах: ручное обметывание, сметывание, заметывание. Осуществлять самоконтроль и самооценку качества готового изделия.	Выполнение практической работы Правила и приемы ручных работ Правила безопасной работы ручной иглой	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;		
37 38	Швейные ручные работы.	Выполнять требования к выполнению ручных работ.	Выполнение практической работы	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности ;развитие трудолюбия и ответственности за качество своей		

				<p>деятельности бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.</p>		
39 40	Швейная машина.	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.	Беседа с использованием материалов об устройстве швейной машины Правила безопасных приемов работы на швейной машине	<p>Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; проектирование последовательности операций; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; осознание ответственности за качество результатов труда; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления</p>		
41 42	Основные операции при машинной обработке	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение	Знакомство с основными операциями	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и		

	изделия.	срезов от осыпания – обметывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами) Требования к выполнению машинных работ.		ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации. Планирование технологического процесса и процесса труда;		
43 44	Влажно – тепловая обработка ткани.	Организовать рабочее место для выполнения ВТО. Соблюдать правила безопасной работы. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Беседа с использованием материалов об устройстве утюга Приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом	Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; проектирование последовательности операций; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены: соблюдение трудовой и технологической дисциплины;		

				осознание ответственности за качество результатов труда; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления		
45 46	Машинные швы.	Классифицировать машинные швы. Соблюдать технологию выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Выполнение машинных швов, разных видов.	Знакомство с видами швов	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации. Планирование технологического процесса и процесса труда;		
47 48	Технология изготовления швейных изделий.	Подготавливать ткани к раскрою. Анализировать особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани,	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; бережное отношение к природным и		

		<p>рисунка и ворса. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования</p>	<p>информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>	<p>хозяйственным ресурсам; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации. Планирование технологического процесса и процесса труда;</p>		
49 50	Творческий проект «Наряд для завтрака».	<p>Реализовывать этапы выполнения творческого проекта. Выполнять требования к готовому изделию. Производить расчет затрат на изготовление проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»</p>	<p>Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов.</p>	<p>развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;</p>		
51 52	Творческий проект «Наряд для завтрака».	<p>. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных</p>	<p>Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов.</p>	<p>развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной</p>		

		материалов»		организации умственного и физического труда;		
53 54	Декоративно-прикладное искусство.	<p>Ознакомиться с различными видами декоративно – прикладного искусства народов нашей страны.</p> <p>Изучить традиционные виды рукоделия.</p> <p>Познакомиться с творчеством народных умельцев.</p> <p>Применять инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.</p> <p>Исследовать традиции, обряды, семейные праздники.</p> <p>Отделывать изделия вышивкой, тесьмой, изготавливать сувениры к праздникам</p>	<p>Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики</p> <p>Обоснование проекта</p>	<p>Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;</p> <p>проектирование последовательности операций;</p> <p>выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;</p> <p>соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;</p> <p>соблюдение трудовой и технологической дисциплины;</p> <p>осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления</p>		
55 56	Основы композиции при создании предметов	<p>Понятие «композиция».</p> <p>Правила, приемы и средства</p>	<p>Беседа с использованием электронных образовательных ресурсов</p> <p>Виды правила и средства</p>	<p>Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</p> <p>выбор для решения познавательных и</p>		

	декоративно-прикладного искусства	композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.	композиции	коммуникативных задач из различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.		
57 58	Орнамент. Символика в орнаменте	Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Выполнять эскизы орнаментов. Выполнять эскизы орнаментов с помощью графического редактора. Создавать композиции.	Беседа с использованием электронных образовательных ресурсов 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	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации		

			различных цветовых сочетаний.			
59 60	Цветовые сочетания в орнаменте.	Цветовые сочетания в орнаменте. Символика и цветовые сочетания в орнаменте, характерные черты орнаментов народов России.	Беседа с использованием электронных образовательных ресурсов Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.		
61 62	Лоскутное шитье.	Изучить краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты и приспособления.	Беседа с использованием электронных образовательных ресурсов	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья		
63 64	Технология изготовления лоскутного изделия.	Применять технологию соединения деталей. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с	Беседа с использованием электронных образовательных ресурсов	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками,		

		<p>помощью графического редактора. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны. Подбирать лоскуты ткани.</p>		<p>нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации</p>		
65 66	<p>Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни – столовой» Создание портфолио.</p>	<p>Изготавливать изделие. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Выполнение проект по разделу «Художественные ремесла».</p>	<p>Беседа с использованием электронных образовательных ресурсов</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>		
67 68	<p>Подведение итогов года. Разрабатывать электронные презентации</p>	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта</p>	<p>Беседа с использованием электронных образовательных ресурсов</p>	<p>Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</p>		