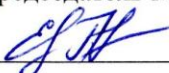




Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 557 Невского района Санкт-Петербурга

РАССМОТРЕНО Председатель МО  Глушкова Е.Е. Протокол от 28.08.2018 № 01	СОГЛАСОВАНО Зам. директора по УВР  Грандашевская О.И. 29.08.2018	ПРИНЯТО Решением Педагогического совета Протокол от 30.08.2018 № 01	УТВЕРЖДЕНО Директор  И.В. Большаков Принято 30.08.2018 № 71
---	---	---	--

Рабочая программа курса «Технология»
на 2018-2019 учебный год
5«А» класс

Составитель: Моисеева И.Б., учитель технологии

Санкт-Петербург
2018

Пояснительная записка

В основу содержания курса положена интеграция технологии с предметами эстетического цикла (изобразительное искусство, литературное чтение, музыка). Основа интеграции – процесс творческой деятельности мастера, художника на всех этапах (рождение идеи, разработка замыслов, выбор материалов, инструментов и технологии реализации замысла, его реализация), целостность творческого процесса, использование единых, близких, взаимодополняющих средств художественной выразительности, комбинирование художественных технологий. Интеграция опирается на целостное восприятие младшим школьником окружающего мира, демонстрируя гармонию предметного мира и природы. При этом природа рассматривается как источник вдохновения художника, источник образов и форм, отражённых в народном быту, творчестве.

«Технология» как учебный предмет является комплексным и интегративным. В содержательном плане он предполагает следующие взаимосвязи с основными предметами начальной школы:

- с изобразительным искусством – использование средств художественной выразительности в целях гармонизации форм и конструкций, изготовление изделий на основе законов и правил декоративно-прикладного искусства и дизайна;
- с математикой – моделирование, выполнение расчётов, вычислений, построение форм с учётом основ геометрии, работа с геометрическими формами, телами, именованными числами;
- с окружающим миром – рассмотрение и анализ природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-художественных идей для мастера; природы как источника сырья с учётом экологических проблем;
- с родным языком – развитие устной речи на основе использования важнейших видов речевой деятельности и основных типов учебных текстов в процессе анализа заданий и обсуждения результатов практической деятельности; повествование о ходе действий и построении плана деятельности;
- с литературным чтением – работа с текстами для создания образа, реализуемого в изделии, извлечение предметной информации из деловых статей и текстов.

Место и роль 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).

Учебно-методический комплект, используемый для реализации рабочей программы

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 Синица 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 техник – технологического 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 — личностный 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 размолва 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.	Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; 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	3.09-7.09	
3-4	Интерьер кухни-столовой	Находить общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Проектировать	Индивидуальная работа, рабочая тетрадь творческая проектная деятельность Выполнение планировки кухни Беседа о содержании предмета	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;	10.09-14.09	
5-6	Бытовые электроприборы.	Проектировать			17.09-21.09	

		<p>интерьер жилых помещений и их комфортность. Создавать современные стили в интерьере. Создавать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно – гигиенических требований. Разделять кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Распределять оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декорировать кухню изделиями собственного изготовления Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-</p>	<p>контроль и самоконтроль Разрабатывать и выполнять проект согласно его основным разделам. Оценивать свою работу, исправлять ошибки.</p>	<p>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 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 организации умственного и физического</p>		
--	--	--	---	--	--	--

		<p>гигиенические, эстетические).</p> <p>Планировка кухни.</p> <p>Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны.</p> <p>Цветовое решение кухни.</p> <p>Использование современных материалов в отделке кухни.</p> <p>Декоративное оформление.</p> <p>Современные стили в оформлении кухни.</p> <p>Соблюдать последовательность проекта.</p> <p>Разрабатывать и выполнять проект согласно его основным разделам.</p> <p>Оценивать свою работу, исправлять ошибки.</p>		<p>труда;</p> <p>бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</p> <p>готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</p>		
7-8	Творческий проект. Кухня моей мечты.	<p>Реализовывать этапы выполнения творческого проекта. Выполнять требования к готовому изделию.</p> <p>Производить расчет</p>	<p>Исследование Проблемы</p> <p>Формулирование цели проблемы</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,</p>	24.09-28.09	

		<p>затрат на изготовление проекта.</p>		<p>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 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;</p> <p>бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</p> <p>готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;</p>		
9	Санитария и гигиена на кухне.	<p>Освоить общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены, санитарные требования к помещению кухни, посуде и инвентарю.</p> <p>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.</p> <p>Применять моющие средства для мытья</p>	Беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи.	<p>Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материальных 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> <p>Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</p> <p>выбор для решения познавательных и коммуникативных задач из различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;</p> <p>согласование и координация совместной</p>	1.10-5.10	

		<p>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>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.</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 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</p>	<p>Составление сбалансированного меню для завтрака</p>	<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</p>	1.10-5.10	

		и микроэлементов в обмене веществ. Составлять рацион здорового питания с применением компьютерных программ		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 организации умственного и физического труда; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;		
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	Составление технологических карт. Контроль и самоконтроль выполнение разноуровневых заданий.		8.10-12.10	

		бутербродах				
12	Технология приготовления горячих напитков.	Приготавливать горячие напитки, усвоить правила хранения чая, кофе, какао. Вкусовые достоинства и способы заваривания. Требования к качеству готовых напитков. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.	Самостоятельная работа, взаимоконтроль. Составление технологической карты	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 организации умственного и физического труда; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;	8.10-12.10	
13-14	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Выполнять подготовку к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Освоить	Самостоятельная работа, взаимоконтроль. Составление технологической карты		15.10-19.10	

	изделий.	кулинарные приемы приготовления блюд. Способы варки. Посуда и инвентарь. Читать маркировку на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ. Выполнять механическую обработку крупы. Определять консистенцию блюда.				
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 хранения и кулинарной обработки. Исследовать влияние экологии на качество овощей. Усвоить правила механической кулинарной обработки овощей и фруктов. Назначение и		22.10-26.10	

			<p>кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Изучить технологию п</p> <p>Определять доброкачественность овощей и фруктов. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей. Приготовление салатов.</p>			
17-18	Тепловая кулинарная обработка овощей.	Самостоятельная работа, взаимоконтроль. Составление технологической карты	<p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд. Основные приемы тепловой обработки овощей. Приготовление блюд из вареных овощей.</p>		5.11-9.11	
19-20	Технология приготовления блюд из яиц.	Значение яиц в питании человека, использование в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц.	Самостоятельная работа, взаимоконтроль. Составление технологической карты		12.11-16.11	

		Приспособления и 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		19.11-23.11	
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		26.11-30.11	
25-26	Текстильные материалы	Классификация текстильных	Выполнение практической работы.	Планирование технологического процесса и процесса труда;	3.12-7.12	

		<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>	<p>Контроль усвоения знаний.</p>	<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; 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</p>		
--	--	--	----------------------------------	---	--	--

				<p>исправления</p> <p>Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</p> <p>выбор для решения познавательных и коммуникативных задач из различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;</p> <p>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. 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> <p>осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации</p>		
27-28	Текстильные материалы и их	Общие свойства текстильных	Беседа Выполнение		10.12-14.12	

	свойства.	материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	практической работы по теме.			
29-30	Конструирование швейных изделий построение чертежа.	Иметь понятие о чертеже и выкройке швейного изделия, об инструментах и приспособлениях для изготовления выкройки. Определять размеры швейного изделия. Снимать мерки и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	Выполнение практической работы в паре. Контроль и самоконтроль		17.12-21.12	

		<p>Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим мерка или по заданным размерам. Подготавливать выкройку к раскрою. Копировать готовую выкройку. Выполнять правила безопасной работы с ножницами. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.</p>				
31-32	Конструирование швейных изделий построение чертежа.	<p>Подготавливать ткани к раскрою. Раскладывать выкройку на ткани с учетом направления долевой нити.</p>	<p>Выполнение практической работы Раскрой швейного изделия Самооценка по предложенным критериям</p>	<p>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;</p>	24.12-28.12	
33-34	Раскрой швейного изделия.	<p>Инструменты и приспособления для раскроя. Выкраивать детали швейного изделия.</p>		<p>согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; диагностика результатов познавательно-</p>	14.01-18.01	

		<p>Соблюдать правила выполнения технологических операций</p>		<p>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 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; 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</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>дисциплины; осознание ответственности за качество результатов труда; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления 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>		
35-36 37-38	Швейные ручные работы.	Иметь понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Выполнять требования к выполнению ручных работ. Овладеть	Выполнение практической работы Раскрой швейного изделия Самооценка по предложенным критериям Правила и приемы ручных работ Правила безопасной	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;	21.01-25.01 28.01-1.02	

		<p>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. Анализировать ошибки.</p>	<p>работы ручной иглой</p>	<p>готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации. Планирование технологического процесса и процесса труда;</p>		
39-40	Швейная машина.	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка</p>	<p>Беседа с использованием материалов об устройстве швейной машины Правила безопасных приемов работы на швейной машине</p>	<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</p>	4.02-8.02	

		верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.		дисциплины; осознание ответственности за качество результатов труда; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления		
41-42	Основные операции при машинной обработке изделия.	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение 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.	Знакомство с основными операциями	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;	11.02-15.02	
43-44	Влажно – тепловая обработка ткани.	Организовать рабочее место для выполнения ВТО. Соблюдать правила	Беседа с использованием материалов об устройстве утюга	Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; проектирование последовательности	18.02-22.02	

		<p>безопасной работы. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>	<p>Приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом</p>	<p>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>		
45-46	Машинные швы.	<p>Классифицировать машинные швы. Соблюдать технологию выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Выполнение машинных швов, разных видов.</p>	<p>Знакомство с видами швов</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; 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;</p>	25.02-1.03	
47-48	Технология изготовления	<p>Подготавливать ткани к раскрою.</p>	<p>Обрабатывать проектное изделие по</p>	<p>Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной</p>	4.03-8.03	

	швейных изделий.	Анализировать особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, 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	индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	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;		
49-50	Творческий проект «Наряд для завтрака».	Реализовывать этапы выполнения творческого проекта. Выполнять требования к готовому изделию. Производить расчет затрат на изготовление проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделий	Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов.		11.03-15.03	
51-52	Творческий проект «Наряд для завтрака».	«Создание изделий			18.03-22.03	

		из текстильных материалов»				
53-54	Декоративно – прикладное искусство.	<p>Ознакомиться с различными видами декоративно – прикладного искусства народов нашей страны. Изучить традиционные виды рукоделия. Познакомиться с творчеством народных умельцев. Применять инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Исследовать традиции, обряды, семейные праздники. Отделывать изделия вышивкой, тесьмой, изготавливать сувениры к</p>	<p>Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики Обоснование проекта</p>	<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 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;</p>	1.04-5.04	

		праздникам		<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> <p>осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации</p>		
55-56	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	<p>Понятие «композиция».</p> <p>Правила, приемы и средства композиции.</p> <p>Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции.</p> <p>Симметрия и асимметрия.</p> <p>Фактура, текстура и</p>	<p>Беседа с использованием электронных ресурсов</p> <p>Виды правила и средства композиции</p>	<p>Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</p> <p>выбор для решения познавательных и коммуникативных задач из различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;</p> <p>согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;</p> <p>диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым</p>	8.04-12.04	

		колорит в композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.		критериям и показателям; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-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.		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	15.04-19.04	
59-60	Цветовые сочетания в орнаменте.	Цветовые сочетания в орнаменте. Символика и цветовые сочетания в орнаменте, характерные черты орнаментов народов России.		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;	22.04-26.04	

				диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; 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		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	29.04-3.05	
63-64	Технология изготовления лоскутного изделия.	Применять технологию соединения деталей. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью		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;	6.05-10.05	
65-66	Творческий проект «Лоскутное	помощью графического		бережное отношение к природным и	13.05-17.05	

	изделие для кухни – столовой».	редактора. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны. Подбирать лоскуты ткани. Изготавливать изделие. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Выполнение проект по разделу «Художественные ремесла».		хозяйственным ресурсам; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации		
67-68	Создание портфолио.	Создавать портфолио «Мои успехи в освоении технологии». Подведение итогов года. Разрабатывать электронные презентации			20.05-24.05	