Негосударственное образовательное учреждение

«Заокская христианская школа»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_ Горинова Е.А.  Протокол №\_\_\_\_ от  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г. | **«Согласовано»**  Заместитель руководителя по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Матвеева Е.Ю.  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г. | **«Утверждаю»**  Директор НОУ «Заокская христианская школа»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_Марютичев А.В.  Приказ № \_\_\_\_\_\_ от  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по ТЕХНОЛОГИИ

для 5 класса

Разработана Оришко А.С.

На 2014– 2015 учебный год

пос. Заокский

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Статус рабочей программы .**

Рабочая программа по Технологии для 5 класса составлена в соответствии с Федеральным Государственным стандартом основного общего образования 2009г, Примерной программой по технологии для учащихся 5-8 классов, М.: Издательский центр «Просвещение», 2010г – (стандарты второго поколения) и авторской программой коллектива под руководством Ю.Л. Хотунцева – издательский центр «Мнемозина», 2013г.

**Цели и задачи курса**

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры, на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектировании и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасным приемам труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Основные разделы программы.**

Программа предусматривает изучение следующих разделов:«Оформление интерьера»,«Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Электротехника», «Проектирование и изготовление изделия».

В авторскую программу внесены следующие изменения: тема для изучения Блюда из макаронных изделий перенесена в 6 класс.

**Место предмета в базисном учебном плане.**

В соответствии с образовательной программой школы на изучение предмета Технология в 5 классе выделено 2ч в неделю, 68ч в год.

**Учебник.**

Учебник«Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Авторы составители: Л.А.Бахтеева, А.В.Сарже, под ред. Ю.Л. Хотунцева. – М.: Мнемозина» входит в Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

***по Технологии***

**5 класс**

В соответствии с Учебным планом НОУ ХСОШ пос.Заокский, количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 68 часов, из них:

1 триместр – 24 часа 2 триместр – 22 часа 3 триместр – 22 часа

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование разделов и тем** | **Всего часов** | **Теорет. уроки** | **Практичуроки/**  **Лабор.р** | **Комбин. уроки** | **Проекты** | **Тесты** |
|  | *I триместр* | *24* |  |  |  |  |  |
|  | Вводный урок | 2 | 2 |  |  |  |  |
| **1** | **Оформление интерьера** | **2** |  |  |  |  |  |
|  | Интерьер кухни, столовой | 2 | 1 | 1 |  |  |  |
| **2** | **Кулинария** | **20** |  |  |  |  |  |
|  | Санитария и гигиена | 2 |  | 1 | 1 |  |  |
|  | Физиология питания | 2 |  |  | 2 |  |  |
|  | Сервировка стола и этикет | 3 | 1 | 1 | 1 |  |  |
|  | Бутерброды | 1 |  |  | 1 |  |  |
|  | Горячие напитки | 2 | 1 | 1 |  |  |  |
|  | Блюда из яиц | 2 | 1 | 1 |  |  |  |
|  | Блюда из овощей | 8 | 4 | 2 | 2 |  | 1 |
|  | *II триместр* | *22* |  |  |  |  |  |
| **3** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **22** |  |  |  |  |  |
|  | Элементы материаловедения | 2 |  | 1 | 1 |  |  |
|  | Элементы машиноведения | 3 | 1 | 1 | 1 |  |  |
|  | Элементы графической грамоты. | 1 | 1 |  |  |  |  |
|  | Конструирование рабочей одежды | 2 |  | 1 | 1 |  |  |
|  | Моделирование рабочей одежды | 2 |  | 1 | 1 |  |  |
|  | Технология изготовления рабочей одежды | 12 | 2 | 7 | 3 |  | 1 |
|  | *III триместр* | *22* |  |  |  |  |  |
| **4** | **Художественные ремесла** | **10** |  |  |  |  |  |
|  | Декоративно-прикладное искусство | 2 | 2 |  |  |  |  |
|  | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 2 | 1 | 1 |  |  |  |
|  | Вышивка | 6 | 3 | 4 | 1 |  | 1 |
| **5** | **Электротехника** | **2** | 1 | 1 |  |  |  |
| **6** | **Учебное проектирование** | **8** |  |  |  | 8 | 1 |
|  | **Резерв** | **2** |  |  |  |  |  |
|  | Итого | 68 |  |  |  |  |  |

**ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ (68 часов)**

**Направление Технологии ведения дома**

**Вводное занятие (2ч)**

Вводный инструктаж по технике безопасности. Правила поведения в кабинете.

Введение в предмет «Технология». Содержание курса.

Технологический процесс создания изделий. Понятие о дизайне.

Что такое проектирование. Этапы выполнения проекта. Понятие о проектной культуре.

***Раздел 1 Оформление интерьера***

**Тема Интерьер кухни, столовой (2ч)**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Практическая работа:*

Выполнение эскиза интерьера кухни.

***Раздел 2 Кулинария***

**Тема 1 Санитария и гигиена (2ч).**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Оснащение кухни. Уборка кухни. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Практические работы:*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах

**Тема 2 Физиология питания (2ч)**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Физиологические основы рационального питания. Пища человека и режим питания.

*Практические работы:*

Составление меню, отвечающему основам рационального питания

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

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

**Тема 3 Сервировка стола. Этикет (3ч)**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Практические работы:*

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Сервировка стола для повседневного питания.

**Тема 4 Бутерброды, горячие напитки, блюда из яиц (5ч)**

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку

Определение свежести яиц

Приготовление блюда из яиц: омлет

**Тема 5 Блюда из** **овощей (8ч)**

Виды овощей, используемые в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Заготовка продуктов. Приготовление солений из овощей.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержание в них витаминов.

Использование салатов в качестве дополнительных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление салата из сырых овощей: салат Греческий

Приготовление блюда из вареных овощей: винегрет

***Раздел 3 Создание изделий из текстильных материалов***

**Тема 1 Свойства текстильных материалов. Элементы материаловедения (2ч)**

Классификация текстильных волокон растительного происхождения. Способы получения и свойства натуральных растительных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Хлопчатобумажные и льняные ткани. Рекомендации по уходу за тканью. Полотняное переплетение. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Дефекты ткани. Виды переплетения нитей в тканях.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Определение х/б и льняных тканей.

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Выполнение макета полотняного переплетения.

**Тема 2 Элементы машиноведения (3ч)**

Школьная швейная мастерская. Оборудование и инструменты швейной мастерской.

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование начальных навыков работы на швейной машине.

Технология выполнения машинных швов.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Намотка нитки на шпульку.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Регулировка длины стежка

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

**Тема 3 Элементы графической грамоты (1ч)**

Основные виды графических изображений. Общие правила построения и оформления чертежей. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Правила оформления графических работ. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение эскиза рамки для фотографий.

**Тема 4 Конструирование рабочей одежды (2ч)**

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме.

Фигура человека и ее измерение. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Правила снятия мерок.

Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа фартука.

Конструирование фартука с нагрудником.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Снятие мерок и запись результатов измерений для построения чертежа фартука

Построение чертежа изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Тема 5 Моделирование рабочей одежды (2ч)**

Понятие о моделировании. Способы моделирования швейных изделий. Изменение формы детали. Приемы выполнения эскизов. Выкройка. Подготовка выкройки к раскрою. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Расчет количества ткани на изделие.

Моделирование фартука. Подготовка выкройки фартука к раскрою.

**Тема 6 Технология изготовления рабочей одежды (12ч)**

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Организация рабочего места. Правила ТБ при раскрое. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Ручные стежки и строчки: сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Терминология утюжильных работ: приутюжить, заутюжить, разутюжить, отутюжить, декатировать.

Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Правила выполнения следующих операций:

-обработка деталей кроя;

-обработка поясов, бретелей, карманов;

-соединение карманов с фартуком

-обметывание швов ручным и машинным способами;

-обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Влажно-тепловая обработка фартука.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей. Контроль качества готового изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Раскрой фартука. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Обработка бретелей и концов пояса. Влажно-тепловая обработка бретелей и пояса.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Обработка накладных карманов. Влажно-тепловая обработка карманов.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Соединение карманов с нижней частью фартука.

Обработка боковой и нижней частей фартука.

Сборка швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Окончательная обработка изделия; ее значение при изготовлении швейного изделия. Влажно-тепловая обработка изделия

***Раздел 4 Художественные ремесла***

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

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

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

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиции. Стилизация реальных форм.

Выполнение эскизов орнаментов для платка.

**Тема 3 Вышивка (6ч)**

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки.

Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Инструменты и материалы для вышивания. Технологические операции процесса вышивания.

Технология выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Технология выполнения счетных швов.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка ткани в пяльцы.

Выполнения простейших вышивальных швов.

Вышивание монограммы стебельчатым швом.

Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Выполнение счетных швов.

Отделка вышивкой салфетки, фартука, носового платка

***Раздел 5 Электротехника***

**Тема Бытовые электроприборы (2ч)**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электроустановочные изделия. Источники и потребители электроэнергии. Электрическая цепь. Бытовые электроприборы на кухне.

Общие сведения о новых электрофизических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

***Раздел 6 Учебное проектирование***

**Тема Учебный творческий проект (8ч)**

Поисково-исследовательский этап проекта.

Конструкторско-технологический этап проекта: планирование, разработка, выбор материалов проекта.

Конструкторско-технологический этап проекта: составление технологической последовательности изготовления проекта.

Конструкторско-технологический этап проекта: изготовление проекта.

Заключительный этап проекта

Защита проекта

Программа по предмету «Технология», 5 класс предусматривает проведение на занятиях *инструктажа* по охране труда и технике безопасности. Преподавателем ведется журнал по охране труда в соответствии с существующими нормативными документами и локальными актами школы.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практиче­ских работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная *форма обучения* — учеб­но-практическая деятельность. Приоритетными методами явля­ются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

В зависимости от изучаемой темы программа охватывает сведения о профессиях, специальностях и квалификациях работников, о видах учреждений профессионального образования.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце года обучения.

При организации творческой, проектной деятельности обу­чающихся необходимо акцентировать их внимание на потреби­тельском назначении и стоимости продукта труда — изделия, ко­торое они выбирают в качестве объекта проектирования и изго­товления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имею­щимися возможностями). При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использова­ние межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений. С *химией* при изучении свойств конструкционных и текстиль­ных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении техноло­гий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдель­ных разделов.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА**

В результате изучения курса Технологии по данной программе у учащегося будут сформированы предметные знания и умения, предусмотренные программой, а также личностные и метапредметные (регулятивные, познавательные, коммуникативные) универсальные учебные действия как основа умения учиться.

**Личностные УУД**

Личностные УУД поосвоению обучающимися пред­мета «Технология» в основной школе направлены на формирование:

целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;

уважительного отношения к труду;

коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;

основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

на развитие:

самооценки умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;

трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;

технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные УУД**

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

***- регулятивные*** УУД направлены на:

самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;

выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;

осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;

соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;

оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;

формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориента­ции.

***- познавательные*** УУД направлены на:

осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

оценку техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;

развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;

овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов;

формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач;

применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;

овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства.

***- коммуникативные*** УУД направлены на:

практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта;

сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора;

аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;

публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

**Предметные УУД**

Учащиеся имеют возможность овладеть начальными представлениями, освоить основные понятия и правила, приобрести опыт в следующих сферах:

***в трудовой сфере:***

планирование технологического процесса и процесса тру­да;

подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;

контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***в мотивационной сфере:***

оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности;

осознание ответственности за качест­во результатов труда;

согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;

стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;

***в эстетической сфере:***

овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;

участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

***в физиолого-психологической сфере:***

развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;

сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

**Общие результаты освоения программы**

В результате обучения учащиеся ***овладеют:***

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

навыками применения распространённых ручных инстру­ментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; культуры тру­да, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся получает возможность ***ознакомиться:***

с основными технологическими понятиями и характери­стиками;

технологическими свойствами и назначением материалов;

назначением и устройством применяемых ручных инстру­ментов, приспособлений, машин и оборудования;

видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных техноло­гий обработки материалов и получения продукции на окру­жающую среду и здоровье человека;

профессиями и специальностями, связанными с обработ­кой материалов, созданием изделий из них, получением про­дукции;

со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

***выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:***

рационально организовывать рабочее место;

находить необходимую информацию в различных источ­никах;

применять конструкторскую и технологическую докумен­тацию;

составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инстру­менты и оборудование для выполнения работ;

конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

выполнять по заданным критериям технологические опе­рации с использованием ручных инструментов, приспособ­лений, машин, оборудования, электроприборов;

соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользова­ния ручными инструментами, приспособлениями, электрооборудованием, машина­ми;

находить и устранять допущенные дефекты;

проводить разработку творческого проекта по изготов­лению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и усло­вий; распределять работу при коллективной деятельности;

***использовать приобретённые знания и умения в практи­ческой деятельности и повседневной жизни в целях:***

понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

развития творческих способностей и достижения высо­ких результатов преобразующей творческой деятельности;

получения технико-технологических сведений из разно­образных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

выполнения безопасных приёмов труда и правил электро­безопасности, санитарии, гигиены;

оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги.

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ**

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

**Раздел «Оформление интерьера»**

*Учащийся научится:*

выполнять деление кухни на зону приготовления пищи и зону столовой, выполнять эскиз интерьера кухни.

*Учащийся получит возможность научиться:*

создавать комфортный интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований;

рационально размещать оборудование кухни в интерьере;

различать современные стили в интерьере.

**Раздел «Кулинария»**

*Учащийся научится:*

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

*Учащийся получит возможность научиться:*

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Учащийся научится:*

изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.

*Учащийся получит возможность научиться:*

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

**Раздел «Художественные ремесла»**

*Учащийся научится:*

выполнять эскизы орнаментов, симметричную и асимметричную композиции; переводить рисунок на ткань, увеличивать и уменьшать рисунок; выполнять простейшие вышивальные швы; выполнять свободную вышивку по рисованному контуру узора; выполнять счетные швы.

*Учащийся получит возможность научиться:*

изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

определять эмоциональное воздействие декоративной композиции.

подбирать цветовые сочетания в орнаменте, отличать виды орнаментов;

определять роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений ДПИ.

**Раздел «Электротехника»**

*Учащийся научится:*

использованию бытовых электроприборов на кухне;

безопасной эксплуатации электроприборов.

*Учащийся получит возможность научиться использовать:*

общие сведения о новых электрофизических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации.

общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников;

общие сведения о электрической цепи.

**Раздел «Учебное проектирование»**

*Учащийся научится:*

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ;

составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла;

осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации;

готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Учащийся получит возможность научиться:*

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;

планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать пример

**СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

***Текущая диагностика достижений учащихся:***

практические работы, лабораторные работы.

***Промежуточная и итоговая диагностика достижений учащихся:***

тесты, проектная работа.

***Система оценки достижений учащихся:***

пятибалльная, портфолио, проектная работа.

***Форма промежуточной и итоговой аттестации***:

аттестация (оценка) за I, II, III триместр и год.

**Нормы оценки достижений обучаемых**

***Балл «5»*** ставится, если ученик:

С достаточной полнотой знает изученный материал. В ответе обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала. Систематически ведет записи в рабочей тетради.

Полученные знания умеет творчески применять в практической работе.

Практические работы выполняет в заданное время самостоятельно, достаточно быстро и правильно, с соблюдением технологической последовательности и качественно. Умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.

***Балл «4»*** ставится, если ученик:

Даёт правильные ответы, но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправляет после замечания учителя.

Практическая работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

***Балл «3»*** ставится, если ученик:

Обнаруживает знания и умения лишь основного учебного материала, недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради.

Принимает участие в практических работах, может объяснить основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя. Допускает некоторые погрешности, пользуется средствами труда и выполняет работу в основном правильно, но небрежно и недостаточно быстро.

***Балл «2»*** ставится, если ученик:

Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала, не ведёт записи в рабочей тетради, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

При выполнении практических работ самостоятельно не справляется с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие не выполнено или оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

**Критерии оценки качества знаний при выполнении тестов, контрольных работ**

*Отметка «5»* ставится, если учащийсявыполнил 90 - 100 % работы

*Отметка «4»* ставится, если учащийсявыполнил 70 - 89 % работы

*Отметка «3»* ставится, если учащийсявыполнил 50 - 69 % работы

*Отметка «2»* ставится, если учащийсявыполнил до 49 % работы

**Критерии оценки качества знаний при выполнении проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования | *Отметка «5»*  *ставится, если учащийся:* | *Отметка«4»*  *ставится, если учащийся:* | *Отметка «3»*  *ставится, если учащийся:* | *Отметка «2»*  *ставится, если учащийся:* |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полное  соответствие  содержания доклада и  проделанной работы.  Правильно и четко  отвечает на все  поставленные  вопросы. Умеет  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами. | Обнаруживает, в  основном, полное  соответствие  доклада и  проделанной  работы.  Правильно  и четко отвечает  почти на все  поставленные  вопросы. Умеет, в основном,  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами | Обнаруживает  неполное  соответствие  доклада и  проделанной  проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на отдельные  вопросы.  Затрудняется  самостоятельно  подтвердить  теоретическое  положение  конкретными  примерами. | Обнаруживает незнание большей части  проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  последовательности  выполнения проекта.  Грамотное, полное  изложение всех  разделов.  Наличие и качество наглядных  материалов  (иллюстрации,  зарисовки,  фотографии, схемы и т.д.). Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям.  Эстетичность  выполнения. | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Грамотное, в  основном, полное  изложение всех  разделов.  Качественное,  неполное количество  наглядных  материалов.  Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям. | Рукописный  вариант.  Не соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Неграмотное  изложение всех  разделов.  Отсутствие  наглядных  материалов.  Устаревшие  технологии  обработки. |
| *Практическая направлен-ность* | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренногов проекте, но может использоваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответст-вие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии с  технологией.  Правильность  подбора  технологических  операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество*  *проектного*  *изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетвори-тельно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

***по Технологии***

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Основное содержание**  **(разделы, темы)** | **Кол-во часов** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** |
|  | **I триместр** |  |  |
| 1 | **Вводное занятие**  **Вводный инструктаж** по технике безопасности. Введение в предмет «Технология». | 1 | Знакомиться с правилами поведения в кабинете технологии, с понятием технологического процесса создания изделий. |
| 2 | Технологический процесс создания изделий. Проектирование. Этапы выполнения проекта. | 1 | Изучать этапы выполнения проекта. |
|  | ***Оформление интерьера*** | 2 |  |
| 3 | **Интерьер кухни, столовой**  Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. |  | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстети­ческими требованиями к интерьеру. |
| 4 | Пр. Выполнение эскиза интерьера кухни. |  | Планировать кухню в эскизе с помощью шаблонов |
|  | ***Кулинария*** | 20 |  |
| 5 | **Санитария и гигиена**  Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.  Пр. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета |  | Овладевать навыками личной ги­гиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Осваивать безопасные приёмы ра­боты с кухонным оборудованием. Организовывать рабочее место. |
| 6 | Пр. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии. |  | Проводить санитарно-гигиенические мероприятия – сухую и влажную уборку в кабинете технологии |
| 7 | **Физиология питания**  Физиологические основы рационального питания.  *Профминутка* «Профессии, связанные с приготовлением пищи»  Пр. Составление меню, отвечающему основам рационального питания |  | Пользоваться справочной литературой, составлять меню, отвечающему основам рационального питания |
| 8 | Общие сведения о питательных веществах и витаминах.  Пр. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. |  | Находить и предъявлять информа­цию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. |
| 9 | **Сервировка стола.**  Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику.  *Профминутка* «Профессия бармен и официант».  Пр. Складывание тканевых и бумажных салфеток |  | Знакомиться с особенностями подачи блюд и сервировки стола к различным приемам пищи. Овладевать навыками складывания тканевых и бумажных салфеток |
| 10 | Пр. Сервировка стола для повседневного питания. |  | Овладевать навыками сервировки стола для повседневного питания. |
| 11 | **Этикет**  Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. |  | Изучать понятия эстети­ческого оформления стола, знакомиться с правилами этикета. |
| 12 | **Бутерброды**  Виды бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов.  Пр. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. |  | Знакомиться с видами бутербродов, особенностями их приготовления и украшения. Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. |
| 13 | **Горячие напитки**  Виды горячих напитков. Требования к качеству готовых напитков.  *Профминутка* «Профессия дегустатор» |  | Находить и представлять информацию о растениях, из которых мож­но приготовить горячие напитки. |
| 14 | Пр. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. |  | Приготавливать и оформлять бу­терброды, заваривать горячие напитки. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и сочетание продуктов в бутербродах. |
| 15 | **Блюда из яиц**  Значение яиц в питании человека. Технология приготовления блюд из яиц.  Пр. Определение свежести яиц |  | Находить и предъявлять информа­цию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, изучать способы определения свежести яиц. |
| 16 | Пр. Приготовление блюда из яиц: омлет |  | Приготавливать блюда из яиц.  Соблюдать последовательность приготовления по инструкционной карте. |
| 17 | **Блюда из** **овощей**  Виды овощей, используемые в кулинарии. Методы определения качества овощей.  Пр. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. |  | Находить и предъявлять информа­цию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, о влия­нии употребления овощей на сохранение здоровья челове­ка. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. |
| 18 | Способы кулинарной обработки продуктов питания. Различные формы нарезки овощей. |  | Знакомиться с кулинарной механиче­ской обработкой овощей.  Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. |
| 19 | Технология приготовления салатов из сырых овощей.  Пр. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. |  | Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. |
| 20 | Пр. Приготовление салата из сырых овощей: салат Греческий |  | Приготавливать салат из сырых овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Осваивать безопасные приемы труда. |
| 21 | Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. |  | Знакомиться с видами тепловой обработки, с технологией приготовления блюд из отварных овощей |
| 22 | Пр. Приготовление блюда из вареных овощей: винегрет |  | Готовить блюда из вареных овощей.  Соблюдать последовательность приготовления по инструкционной карте.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. |
| 23 | Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей.  Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. |  | Знакомиться с преимуществами и недостатками разных способов обработки овощей. Изучать принципы подбора овощных гарниров |
| 24 | Заготовка продуктов. Сушка, охлаждение, замораживание продуктов. Свежемороженые овощи.  Тест по теме Кулинария. |  | Знакомиться с видами заготовки продуктов. Осуществлять контроль знаний по разделу в виде теста |
|  | **II триместр** |  |  |
|  | ***Создание изделий из текстильных материалов*** | **22** |  |
| 25 | **Свойства текстильных материалов. Элементы материаловедения.**  Классификация текстильных волокон растительного происхождения. Лицевая и изнаночная стороны ткани.  *Профминутка* «Профессии в производстве тканей»  Пр. Определение х/б и льняных тканей. |  | Изучать классификацию, способы получения и свойства текстильных волокон.  Отличать х/б и льняные ткани. |
| 26 | Пр. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.  Пр. Выполнение макета полотняного переплетения. |  | Характеризовать и определять нити основы и утка. Определять виды переплетения нитей в ткани.  Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Выполнять макет полотняного переплетения. Оформлять результаты исследова­ний. |
| 27 | **Элементы машиноведения**  Оборудование и инструменты швейной мастерской. Бытовая швейная машина. Подготовка машины к работе.  Правила ТБ работы на швейной машине.  *Профминутка* «Мастер по ремонту швейных машин».  Пр. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Намотка нитки на шпульку. |  | Знакомиться с оборудованием и инструментами швейной мастерской  Изучать бытовую швейную машину. Осваивать безопасные приёмы ра­боты со швейной машиной.  Подготавливать швейную машину к работе, правильно заправлять верхнюю и нижнюю нить, наматывать нитку на шпульку. |
| 28 | Технология выполнения машинных швов |  | Изучать технологию выполнения машинных швов. |
| 29 | Пр. Выполнение машинных строчек на ткани.  Пр. Выполнение зигзагообразной строчки. |  | Выполнять прямые машинные строчки и под углом, закреплять строчки обратным ходом машины и выполнять зигзагообразную строчку на машине. |
| 30 | **Элементы графической грамоты**  Общие правила построения и оформления чертежей. Типы линий в системе ЕСКД. Правила оформления графических работ. |  | Знакомиться с основами графической грамоты. |
| 31 | **Конструирование рабочей одежды**  Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Правила снятия мерок.  *Профминутка* «Профессия конструктор одежды»  Пр. Снятие мерок и запись результатов измерений для построения чертежа фартука |  | Изучать виды рабочей одежды. Выполнять эскиз фартука.  Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений |
| 32 | Конструирование фартука с нагрудником.  Пр. Построение чертежа изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. |  | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. |
| 33 | **Моделирование рабочей одежды**  Понятие о моделировании. Выкройка. Расчет количества ткани.  *Профминутка* «Профессия художник-модельер»  Пр. Расчет количества ткани на фартук. |  | Рассчитывать количество ткани на фартук |
| 34 | Пр. Моделирование фартука. Подготовка выкройки фартука к раскрою. |  | Моделировать фартук |
| 35 | **Технология изготовления рабочей одежды**  Подготовка ткани к раскрою. Последовательность раскроя. Организация рабочего места. Правила ТБ при раскрое. |  | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. |
| 36 | Пр. Раскрой фартука. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. |  | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изде­лия. |
| 37 | Правила подготовки деталей кроя к обработке.  **Ручные работы**  Организация рабочего места и правила ТБ при выполнении ручных швов. Терминология ручных работ |  | Изучать требования к выполнению ручных ра­бот. |
| 38 | Пр. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. |  | Выполнять образцы ручных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. |
| 39 | Пр. Скалывание и сметывание деталей кроя. |  | Сметывать детали фартука |
| 40 | **Влажно-тепловая обработка ткани.**  Терминология утюжильных работ.  Пр. Стачивание на машине бретелей и пояса. Выворачивание, выметывание деталей. Влажно-тепловая обработка бретелей и пояса. |  | Изучать оборудование и основные операции влажно-тепловых работ. Стачивать на машине бретели и пояс, выметывать и выполнять влажно-тепловую обработку бретелей и пояса |
| 41 | Виды карманов. Последовательность обработки карманов. Влажно-тепловая обработка карманов.  Пр. Обработка накладных карманов. Влажно-тепловая обработка карманов. |  | Знакомиться с видами карманов, обрабатывать накладные карманы фартука |
| 42 | Пр. Соединение карманов с нижней частью фартука |  | Соединять карманы с нижней частью фартука |
| 43 | Пр. Обработка верхней части фартука. |  | Обрабатывать верхнюю часть фартука |
| 44 | Пр. Обработка боковой и нижней частей фартука. |  | Обрабатывать нижнюю и боковую части фартука |
| 45 | Пр. Сборка швейного изделия. Стачивание деталей.  Пр. Выполнение отделочных работ. |  | Выполнять сборку швейного изделия, стачивать детали |
| 46 | Окончательная обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия  Пр. Влажно-тепловая обработка изделия.  Тест по теме Создание изделий из текстильных материалов |  | Осуществлять самоконтроль и оцен­ку качества готового изделия, анали­зировать ошибки.  Выполнять влажно-тепловую обработку изделия.  Осуществлять контроль знаний по разделу в виде теста. |
|  | **III триместр** |  |  |
|  | ***Художественные ремесла*** | **10** |  |
| 47 | **Декоративно-прикладное искусство**  Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. |  | Находить и предъявлять информа­цию о народных промыслах своего региона. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. |
| 48 | Традиции, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. |  | Изучать традиции и типичную отделку изделий для традиционных праздников |
| 49 | **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**  Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции. Приемы стилизации реальных форм.  Пр. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиции. Стилизация реальных форм. |  | Знакомиться с различными композициями, стилизацией реальных форм, элементами декоративного решения реально существующих форм. Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия.  Зарисовывать различные композиции, реальные формы и осуществлять их стилиза­цию. |
| 50 | Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов.  Пр. Выполнение эскизов орнаментов для платка. |  | Знакомиться с символикой и цветовыми сочетаниями в орнаменте, выполнять эскизы орнаментов для платка. |
| 51 | **Вышивка**  Традиционные виды рукоделия. Знакомство с видами вышивки.  Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. |  | Знакомиться с традиционными видами рукоделия и декоративно-прикладного творчества, с видами вышивки. Изучать композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. |
| 52 | Технологические операции процесса вышивания.  Пр. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка ткани в пяльцы. |  | Переводить рисунок на ткань, выполнять увеличение и уменьшение рисунка. Заправлять ткань в пяльцы. |
| 53 | Технология выполнения простейших вышивальных швов. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.  Пр. Выполнение простейших вышивальных швов. |  | Изучать технологию выполнения простейших вышивальных швов, способы безузлового закрепления рабочей нити  Выполнять простейшие вышивальные узоры. |
| 54 | Пр. Вышивание монограммы стебельчатым швом. |  | Вышивать монограмму стебельчатым швом |
| 55 | Технология выполнения счетных швов.  Пр. Выполнение счетных швов. |  | Изучать технологию выполнения счетных швов  Выполнять счетные швы |
| 56 | Пр. Отделка вышивкой салфетки, фартука, носового платка.  Тест по теме Художественные ремесла. |  | Выполнять отделку вышивкой изделия. |
|  | ***Электротехника*** | 2 |  |
| 57 | Электроустановочные изделия, их безопасная эксплуатация. Источники и потребители электроэнергии. Бытовые электроприборы на кухне. |  | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов.  Осознавать роль эл.энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. |
| 58 | Пр. Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. |  | Изучать принципы действия и пра­вила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |
|  | ***Учебное проектирование*** | 8 |  |
| 59 | Учебный творческий проект. Поисково-исследовательский этап проекта. |  | Определять цель и задачи проект­ной деятельности.  Рассматривать модели - аналоги изделия |
| 60 | Конструкторско-технологический этап проекта: планирование, разработка, выбор материалов проекта. |  | Изучать технологии изготовления изделия. Подбирать материалы и инструменты. Планировать последовательности выполнения. |
| 61 | Конструкторско-технологический этап проекта: изготовление проекта. |  | Работать над конст­рукцией изделия. |
| 62 | Работа над проектным изделием по индивидуальному плану. |  | Изготавливать изделие. |
| 63 | Изготовление проекта. |  | Изготавливать изделие. |
| 64 | Заключительный этап проекта |  | Выполнять самоанализ. Вычислять расходы на проект |
| 65 | Составление портфолио. |  | Оформлять портфолио и поясни­тельную записку к творческому проекту. |
| 66 | Защита проекта.  Тест итоговый. |  | Защищать творческий проект.  Осуществлять контроль знаний по разделам в виде теста |
| 67,  68 | Резерв | 2 |  |
|  | **Итого часов** | **68** |  |