



**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №9 с углубленным изучением
предметов образовательной области «Технология»**

Принято педагогическим советом
Протокол № 01 от « 28 » августа 2014 г.



Утверждаю
Директор школы
Туценко З.Н.
Приказ №346 от 28.08.2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии
основное общее образование
5 класс
учителя 1 квалификационной категории
Балашовой Натальи Владимировны
ФИО

на 2014-2015 учебный год

г. Нижневартовск
2014 год

Содержание

| | |
|--|-----------|
| 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА..... | 3 |
| 2. ОБЩАЯ ХАКАРТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА..... | 3 |
| 3. МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ..... | 7 |
| 4. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА..... | 8 |
| 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА..... | 14 |
| 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ..... | 18 |
| 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА..... | 34 |
| 8. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА..... | 43 |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Технология» (Технологии ведения дома) составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к структуре основной образовательной программы, определяет цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса на ступени основного общего образования по предмету «Технология».

Данная программа разработана в соответствии с основными направлениями Концепции модернизации российского образования, Образовательным проектом «Концепция и программа развития школы № 9 с углубленным изучением предметов образовательной области «Технология». Рабочая программа по Технологии (Технологии ведения дома) 5 класс к УМК. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко г. Москва: «Вентана-Граф» 2014 г. Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов: **Технология. Содержание образования:** Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. – М.: Вентана-Граф, 2012 г. (Современное образование).

Программа откорректирована в рамках ФГОС.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности.

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется *техносферой* и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда – *техносфера* – опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

ЦЕЛЬ ПРЕДМЕТА

Формирование многогранной компетентной личности, обладающей познавательными и созидательными способностями, социальной мобильностью, конкурентной способностью, готовой к **профессиональной деятельности**, адаптивной к изменениям внешней социально-экономической среды.

ЗАДАЧИ ПРЕДМЕТА

1. Основные задачи реализации содержания в рамках ФГОС: формирование первоначального опыта практической преобразовательной деятельности по технологии ведения дома, как основы обучения и познания; осуществление поисково-аналитической деятельности для практического решения прикладных задач с использованием знаний, полученных при изучении других учебных предметов. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения планов профессиональной карьеры.

2. Обеспечить реализацию: программы развития школы на 2014-2015 годы; образовательной программы на 2014-2015 годы через организацию качественного учебного процесса на уроках технологии, внедрять метапредметные технологии и активно использовать системно-деятельностный подход.

3. Активно использовать интерактивное оборудование, обеспечить ведение образовательного процесса с использованием мультимедийных средств.

4. Совершенствовать условия для организации учебного процесса в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся.

5. Профессиональная ориентация и ранняя профориентация обучающихся в рамках интегрирования предмета технологии.

6. Совершенствовать условия для осуществления предпрофильной подготовки обучающихся.

7. Совершенствовать условия для интеллектуального, нравственно-духовного и физического развития обучающихся.

8. Активно внедрять здоровые берегающие технологии в образовательный процесс для сохранения и укрепления здоровья обучающихся через проведение физ. минуток, гимнастики для глаз, проветривание кабинета; повысить уровень резервов здоровья и физической подготовленности обучающихся: сохранить контингент обучающихся, имеющих 1 и основную группу здоровья;

9. Принять активное участие в муниципальной и городской предметной олимпиаде по технологии, школьной и городской научно – практической конференции, муниципальных целевых конкурсах;

10. Активно внедрять информационно - коммуникационные технологии в образовательный процесс: увеличить долю обучающихся технологии с использованием ИКТ технологий и учебных компьютерных программ

11. Внедрять профессиональную ориентацию обучающихся и раннюю профиллизацию в рамках интегрирования предмета технологии.

12. Сформировать знания обучающихся: о сферах современного производства; понятия о профессии, о специальностях и квалификации работника; требования к качествам личности при выборе профессии.

13. Сформировать умения: получать информацию из различных источников для построения планов профессиональной карьеры; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОГРАММЫ - знания и умения, полученные на уроках технологии, играют важнейшую роль на протяжении всей жизни человека. Содержание данного предмета позволяет учащимся интегрировать в практической деятельности знания, полученные в других образовательных областях. В процессе обучения технологии осуществляются метапредметные и межпредметные связи с изобразительным искусством, историей, литературой, биологией, физикой, химией и другими предметами естественнонаучного цикла.

Освоение компетенций: учебно – познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно – технологической, ценностно – смысловой, проектно – исследовательской, осуществлять компетентностный подход в обучении и воспитании.

Программа подготовлена для обучающихся 5 классов - 70 часов обучения в учебном году, плюс 35 часов дополнительно на проектно-исследовательскую и профориентационную деятельность – профессиональные пробы. Всего 105 часов за учебный год в каждом классе. Занятия проводятся 2 раза в неделю: 2 часа на прохождение основной части программы; 1 час на проектно-исследовательскую и профориентационную деятельность, итого 3 часа в неделю.

ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ РЕАЛИЗАЦИИ СОДЕРЖАНИЯ ПО ФГОС:

Технология – формирование первоначального опыта практической преобразовательной деятельности, как основы обучения и познания; осуществление поисково – аналитической деятельности для практического решения прикладных задач с использованием знаний, полученных при изучении других учебных предметов. *Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения планов профессиональной карьеры.*

ПРЕДМЕТНЫЕ: Основная цель обучения школьников по программе «Технология. Обслуживающий труд» - *обеспечить усвоение ими основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством и знакомство с профессиями в рамках изучения разделов программы технология.*

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ: *Основные задачи реализации содержания по ФГОС. Технология - формирование первоначального опыта практической преобразовательной деятельности, как основы обучения и познания; осуществление поисково-аналитической деятельности для практического решения прикладных задач с использованием знаний, полученных при изучении других учебных предметов. Формирование метапредметных результатов обеспечивается за счёт основных компонентов образовательного процесса — учебных предметов. Профессиональная ориентация учащихся на выбор профессии и ранняя профориентация в рамках интегрирования предмета технологии.*

ЛИЧНОСТНЫЕ: Изучение технологии направлено на достижение следующих целей:

- ***освоение*** технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности *по созданию лично или общественно значимых продуктов труда:*

- ***освоение*** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях

рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;

- ***овладение*** умениями создавать лично или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;

- ***развитие*** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;

- ***развитие*** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;

- **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда,
- **получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности, знакомство с огромным миром профессий и в будущем с их выбором.**

Отличительной особенностью данной программы является то, что процесс изготовления любого изделия здесь начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Здесь же учащиеся знакомятся с экономическими требованиями: рациональным расходом материалов утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и помогает каждому обучаемому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал, свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового бесконфликтного общения.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В основной школе технология изучается с 5 по 9 класс; в 5-8 классах занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа на прохождение основной части программы, всего 70 часов обучения за учебный год в каждом классе; в 5-6 классах добавляется 1 час на проектно-исследовательскую и *профориентационную деятельность - профессиональные пробы*. Итого: 105 часов обучения в 5-6 классах за учебный год, общее количество в 5-6 классах 210 часов за 2 учебных года. Для 5 классов за 1 учебный год план составляет 105 часов. Данная программа состоит из учебного плана с указанием кол-ва часов на изучение каждой темы в 5 классах, с описанием содержания разделов и списком использованной литературы.

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Изучение технологии в основной школе по направлению «технологии ведения дома», обеспечивает достижение следующих результатов:

Личностные результаты:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. *Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.*
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. *Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.*
6. *Планирование образовательной и профессиональной карьеры.*
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико–технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственной отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение, адекватных условиям, способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирование изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно – прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно – трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно – трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.
- 2) Оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.
- 4) Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.
- 5) Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.
- 6) Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации.
- 7) Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.
- 8) Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
- 9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) Планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
- 3) Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда.
- 5) Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально – энергетических ресурсов.
- 6) Планирование последовательности операций и составление технологической карты.

- 7) Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.
- 8) Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.
- 9) Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни.
- 10) Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
- 11) Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.
- 12) Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности.
- 13) Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
- 14) Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
- 15) Выбор и использование кодов, средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и тд.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- 16) Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля.
- 17) Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.
- 18) Документирование результатов труда и проектной деятельности.
- 19) Расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности.
- 2) *Выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения.*
- 3) *Выраженная готовность к труду в сфере материального производства.*
- 4) Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно – трудовой деятельности.
- 5) Осознание ответственности за качество результатов труда.
- 6) Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.
- 7) Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) Дизайнерское конструирование изделия.

- 2) Применение различных технологий декоративно – прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры.
- 3) Моделирование художественного оформления объекта труда.
- 4) Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры.
- 5) Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.
- 6) Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.
- 7) Создание художественного образа и воплощение его в материале.
- 8) Развитие пространственного художественного воображения.
- 9) Развитие композиционного мышления.
- 10) Развитие чувства цвета, гармонии и контраста.
- 11) Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы.
- 12) Понимание роли света в образовании формы и цвета.
- 13) Решение художественного образа средствами фактуры материалов.
- 14) Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей.
- 15) Сохранение и развитие традиций декоративно – прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.
- 16) Применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.
- 17) Применение методов художественного проектирования одежда.
- 18) Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола.
- 19) Соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) Умение быть лидером и рядовым членом коллектива.
- 2) Формирование рабочей группы с учетом общности.
- 3) Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации.
- 4) Публичная презентация и защиты идеи, варианта изделия, выбранной технологии.
- 5) Способность к коллективному решению творческих задач.
- 6) Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.
- 7) Способность прийти на помощь товарищу.
- 8) Способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями, развитие глазомера, осязания, вкуса.
- 2) Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций.
- 3) Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований.

В результате обучения обучающиеся должны овладеть:

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами.

- Умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать своих профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы.

- Навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

- Ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

ФОРМИРОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ (УУД)

Формирование у обучающихся **универсальных учебных действий** (общеучебных умений и навыков), включающее формирование компетенций обучающихся в области использования информационно-коммуникационных технологий, учебно-исследовательской и проектной деятельности, является главной целью учителя технологии.

В процессе реализации основной образовательной программы образовательного учреждения, соответствующей федеральным государственным стандартам второго поколения, в результате изучения всех без исключения предметов основной школы должны получить дальнейшее развитие **личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные** универсальные учебные действия, формирование которых было начато в начальной школе.

В сфере развития **личностных** универсальных учебных действий приоритетное внимание должно уделяться формированию:

- *основ гражданской идентичности личности* (включая когнитивные, эмоционально - ценностный и поведенческий компоненты);

- *основ социальных компетенций* (включая ценностно-смысловые установки и моральные нормы, опыт социальных и межличностных отношений, правосознание);

- *готовности и способности к переходу к самообразованию* на основе учебно-познавательной мотивации, в том числе готовности к выбору направления профильного образования.

В сфере развития **регулятивных** универсальных учебных действий внимание следует уделять формированию действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, в том числе во внутреннем плане, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения

целей, контролировать и оценивать свои действия как по результату, так и по способу действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение. Ведущим способом решения этой задачи является формирование способности к проектированию.

В сфере развития коммуникативных универсальных учебных действий приоритетное внимание уделяется:

- формированию действий по организации и планированию *учебного сотрудничества с учителем и сверстниками*, умений работать в группе, практическому освоению принципов общения и сотрудничества;

- практическому освоению умений, составляющих основу *коммуникативной компетентности*: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учетом 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 партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- развитию *речевой деятельности*, приобретению опыта использования речевых средств для регуляции собственного речевого поведения как основы коммуникативной компетентности.

В сфере развития познавательных универсальных учебных действий приоритетное внимание следует уделять:

- практическому освоению обучающимися *основ проектно - исследовательской деятельности*;

- развитию *стратегий смыслового чтения и работе с информацией*;

- практическому освоению *методов познания*, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им *инструментария и понятийного аппарата*, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра *логических действий и операций*.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ ВКЛЮЧАЮТ НЕСКОЛЬКО МОДУЛЕЙ:

- **Кулинария;**
- **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов;**
- **Технология ведения дома;**
- **Современное производство и профессиональное образование;**
- **Творческие, проектные работы.**

Требования по разделам технологической подготовки

Кулинария

В результате изучения технологии обучающиеся научатся:

- понимать смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания и др.;
- определять пищевую ценность овощей, изучат роль витаминов в обмене веществ;
- правилам санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, безопасным требованиям к помещению кухни и столовой;
- правилам сервировки стола к завтраку, обеду и праздничному ужину;
- технологической последовательности приготовления блюд;
- понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
- самостоятельно готовить для всей семьи простые кулинарные блюда;
- различать виды оборудования современной кухни;
- понимать вред экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- профессиям, связанным с получением и обработкой пищевых продуктов.
-профессии, связанные с кулинарией и обработкой пищевых продуктов: повар; пекарь; кулинар; кондитер; технолог пищевой промышленности; маркетолог; официант; бармен; сомелье; бариста; ресторатор и др.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах и витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов и консервов по внешним признакам, составлять меню для завтрака, обеда и ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты, ягоды;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- попробуют себя в качестве повара, кондитера, кулинара, технолога-дегустатора, и официанта;

-предупреждать пищевые отравления и оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах.

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях; соблюдать правила этикета за столом;
- готовить различные блюда по рецептам, включая блюда национальной кухни;
- выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия;
- сервировать стол;
- оформлять приготовленные блюда.
- выполнять практическую работу по выбранной на уроке профессии.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

обучающиеся научатся:

- понимать смысл технологических понятий: текстильные материалы; поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие;
- понимать виды и свойства пряжи, тканей, трикотажа и нетканых материалов;
- правилам снятия мерок для построения чертежей;
- различным видам швейных операций по созданию изделий;
- основным стилям в одежде и современным направлениям моды;
- способам конструирования и моделирования одежды;
- понимать назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях;
- технологии выполнения машинных швов;
- технологии изготовления поясных и плечевых изделий;
- видам традиционных народных промыслов;
- наиболее распространенным профессиям текстильной и швейной промышленности.
- наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности: художник-модельер; дизайнер по костюму; швея; швея-мотористка; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; химик – технолог; маркетолог и др.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- работать на швейной машине,
- регулировать качество машинной строчки;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;

- проектировать изделие с использованием текстильных и подделочных материалов;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- моделировать швейные изделия;
- выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий;
- подготавливать выкройку и ткань к раскрою;
- выполнять раскрой ткани;
- выполнять соединительные, краевые и отделочные швы;
- проводить примерку изделия;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- выполнять мелкий ремонт швейных изделий;
- соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм.

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ;
- швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и подделочных материалов;
- приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов;
- различные виды художественной отделки изделий.
- выполнять практическую работу по выбранной на уроке профессии.

Технологии ведения дома

Обучающиеся научатся:

- планированию интерьера, изучат требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой;
- понимать характеристики функциональных основных зон в жилых помещениях;
- культуре поведения в семье, основам семейного уюта;
- основным видам бытовых домашних работ;
- понимать средства оформления интерьера;
- понимать назначение основных видов современной бытовой техники.
- наиболее распространенные профессии: архитектор; дизайнер интерьера; художник-декоратор; строитель; штукатур-маляр; мастер по ремонту современной бытовой техники и др.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой;
- подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;
- соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

- находить необходимую инструктивную информацию для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой;
- выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- применять рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
 - бытовые санитарно-гигиенические средства;
 - средства индивидуальной защиты и гигиены.
- выполнять практическую работу по выбранной на уроке профессии.

Современное производство и профессиональное образование

Обучающиеся научатся:

- понимать сферы современного производства;
- понимать разделение труда на производстве;
- понимать о профессиях, специальностях и квалификации работника;
- понимать факторы, влияющие на уровень оплаты труда;
- понимать пути получения профессионального образования;
- понимать требования к качествам личности при выборе профессии;
- построению 2-3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Обучающиеся получат возможность научиться:

- планировать свою профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности;
- сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- получать информацию из различных источников для построения планов профессиональной карьеры.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ

УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

| № урока | Разделы программы и темы | Количество часов | | |
|---------|--|------------------|-----------|-----------|
| | | В | т | п |
| 1-3 | Вводное занятие | 3 | 2 | 1 |
| | Кулинария. | 24 | 10 | 14 |
| 4-6 | Санитария и гигиена | 3 | 2 | 1 |
| 7-9 | Физиология питания | 3 | 2 | 1 |
| 10-12 | Бутерброды, горячие напитки | 3 | 1 | 2 |
| 13-15 | Блюда из яиц | 3 | 1 | 2 |
| 16-18 | Блюда из сырых овощей | 3 | 1 | 2 |
| 19-21 | Блюда из вареных овощей | 3 | 1 | 2 |
| 22-24 | Сервировка стола | 3 | 1 | 2 |
| 25-27 | Заготовка продуктов | 3 | 1 | 2 |
| | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 57 | 18 | 39 |
| | Рукоделие. Художественные ремесла. | 15 | 4 | 11 |
| 28-30 | Вышивка как один из видов декоративно-прикладного искусства | 3 | 1 | 2 |
| 31-33 | Подготовка ткани, инструментов и материалов к вышивке | 3 | 1 | 2 |
| 34-39 | Технология отделки швейных изделий вышивкой | 6 | 1 | 5 |
| 40-42 | Узелковый батик | 3 | 1 | 2 |
| | Элементы материаловедения | 3 | 1 | 2 |
| 43-48 | Свойства тканей из натуральных растительных волокон | 3 | 1 | 2 |
| | Элементы машиноведения | 6 | 3 | 3 |
| 49-51 | Элементы машиноведения. Устройство и технические характеристики бытовой швейной машины | 3 | 2 | 1 |
| 52-54 | Работа на швейной машине | 3 | 1 | 2 |
| | Конструирование и моделирование рабочей одежды | 12 | 4 | 8 |
| 55-57 | Рабочая одежда, ее характеристика. Требования к рабочей одежде | 3 | 1 | 2 |
| 58-63 | Фигура человека и ее измерение. Построение чертежа фартука | 6 | 2 | 4 |
| 64-66 | Моделирование фартука | 3 | 1 | 2 |
| | Технология изготовления рабочей одежды | 21 | 6 | 15 |
| 67-69 | Ручные работы | 3 | 1 | 2 |
| 70-72 | Раскрой ткани | 3 | 1 | 2 |
| 73-75 | Подготовка деталей кроя к обработке | 3 | 1 | 2 |
| 76-81 | Обработка деталей фартука | 6 | 1 | 5 |
| 82-84 | Соединение деталей изделия | 3 | 1 | 2 |
| 85-87 | Художественная отделка изделия | 3 | 1 | 2 |
| | Технология ведения дома | 6 | 2 | 4 |
| 88-90 | Эстетика и экология жилища | 3 | 1 | 2 |
| 91-93 | Оформление интерьера кухни, столовой | 3 | 1 | 2 |
| | Творческие, проектные работы | 15 | 5 | 10 |
| 94 | Определение потребности | 1 | 0,5 | 0,5 |
| 95-96 | Обоснование выбора | 2 | 1 | 1 |
| 97-99 | Разработка технологического процесса | 3 | 1 | 2 |
| 100-102 | Изготовление изделия | 4 | 1 | 3 |
| 103-104 | Оформление проекта | 2 | 1 | 1 |
| 105 | Защита проекта | 3 | 1 | 2 |
| | Итого: | 105 | 37 | 68 |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ
УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

| П/Н | Содержание курса | <i>Виды учебной деятельности обучающихся</i> 5 класс |
|-----|--|--|
| 1-3 | Вводное занятие | <p>Обучающиеся знакомятся: с вводными и первичными инструкциями и инструктажами на рабочем месте.</p> <p>Учатся: работать с инструкциями по ТБ в кабинете кулинарии и швейной мастерской.</p> <p>Овладевают навыками: и приемами безопасного труда в швейной мастерской в кабинете кулинарии.</p> |
| 4-6 | Кулинария. Санитария и гигиена | <p>Обучающиеся знакомятся: с санитарными требованиями к помещению кухни и столовой; с правилами санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.</p> <p>Обучающиеся знакомятся с профессиями, связанными с кулинарией и технологией приготовления пищи: врач-диетолог; повар; пекарь; кулинар; кондитер; технолог пищевой промышленности; маркетолог; официант; бармен; сомелье; бариста и др.</p> <p>Учатся: наводить порядок в помещении кухни и столовой, в соответствии с требованиями санитарии и гигиены; проводить сухую и влажную уборку помещения;</p> <p>Учатся: рациональному размещению инструментов на рабочих местах; безопасным приемам работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; способам применения различных моющих и чистящих средств; оказанию первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.</p> <p>Овладевают навыками: и приемами безопасного труда в кабинете кулинарии при обработке пищевых продуктов.</p> |
| 7-9 | Физиология питания | <p>Обучающиеся знакомятся: с понятиями о процессе пищеварения; с общими сведениями о питательных веществах и витаминах; с содержанием витаминов в пищевых продуктах; с суточной потребностью человека в витаминах.</p> <p>Учатся: работать с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах; определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.</p> |

| | | |
|-------|-----------------------------|---|
| | | <p>Обучающиеся овладеют специальными учебными умениями и универсальными учебными действиями: способности работать с таблицами, схемами и справочными материалами.</p> |
| 10-12 | Бутерброды, горячие напитки | <p>Обучающиеся знакомятся: с продуктами, используемыми для приготовления бутербродов; с видами бутербродов, со способами оформления открытых бутербродов; с условиями и сроками хранения бутербродов; с видами горячих напитков; со способами заваривания кофе, какао и чая.</p> <p>Учатся: выполнять эскизы художественного оформления бутербродов; нарезке продуктов; подбору ножей и разделочных досок; приготовлению бутербродов и горячих напитков к завтраку.</p> <p>Обучающиеся овладеют специальными учебными умениями и универсальными учебными действиями: технологии приготовления бутербродов и горячих напитков к завтраку.</p> |
| 13-15 | Блюда из яиц | <p>Обучающиеся знакомятся: со строением яйца; со способами определения свежести яиц; с приспособлениями и оборудованием для приготовления блюд из яиц; с особенностями кулинарного использования перепелиных яиц.</p> <p>Учатся: определять свежесть яиц; первичной обработке яиц; приготовлению блюд из яиц; выполнению эскизов художественной росписи яиц; крашению и росписи яиц.</p> <p>Обучающиеся овладеют специальными учебными умениями и универсальными учебными действиями: технологии приготовления омлета, яичницы, технологии приготовления вареных яиц.</p> |
| 16-18 | Блюда из сырых овощей | <p>Обучающиеся знакомятся: с видами овощей; с содержанием в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов; с методами определения качества овощей; с влиянием экологии на качество овощей; с видами и технологией механической обработки овощей; с видами салатов из сырых овощей; с изменением содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки; с принципами подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.</p> <p>Учатся: работать современными инструментами и приспособлениями для механической обработки и нарезки овощей; фигурной нарезке овощей для художественного</p> |

| | | |
|-------|-------------------------|---|
| | | <p>оформления салатов; выполнять эскизы оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной; приготовлению блюд из сырых и вареных овощей; тушить овощи и определять их готовность.</p> <p>Обучающиеся овладеют специальными учебными умениями и универсальными учебными действиями: технологии выполнения эскизов оформления салатов; приготовлению салатов из сырых и вареных овощей; приготовлению овощных гарниров к блюдам.</p> |
| 19-21 | Блюда из вареных овощей | <p>Обучающиеся знакомятся: с видами используемых в кулинарии вареных овощей; с влиянием экологии на качество овощей; с видами и технологией механической обработки овощей; с видами салатов из вареных овощей; с изменением содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки; с принципами подбора овощных гарниров.</p> <p>Учатся: работать современными инструментами и приспособлениями для механической обработки и нарезки овощей; фигурной нарезке овощей для художественного оформления салатов; приготовлению блюд из вареных овощей; учатся умению жарить, тушить, бланшировать овощи и определять их готовность.</p> <p>Овладевают навыками: приготовления салатов из вареных овощей; приготовления овощных гарниров к блюдам.</p> |
| 22-24 | Сервировка стола | <p>Обучающиеся знакомятся: с составлением меню для завтрака; с правилами подачи горячих напитков; со столовыми приборами и правилами пользования ими; с эстетическим оформлением и правилами сервировки стола; с правилами поведения за столом.</p> <p>Учатся: выполнять эскизы художественного украшения стола к завтраку; оформлению готовых блюд и правилам подачи их к столу; складыванию тканевых и бумажных салфеток.</p> <p>Овладевают навыками: и умениями выполнять эскизы художественного украшения стола к завтраку; складывать салфетки для украшения праздничного стола.</p> |
| 25-27 | Заготовка продуктов | <p>Обучающиеся знакомятся: со значением продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства; со способами приготовления домашних запасов; с правилами сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение; с условиями и сроками хранения сушеных и</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>замороженных продуктов; с температурой и влажностью при хранении овощей и фруктов.</p> <p>Учатся: закладывать яблоки на хранение; сушке фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав; замораживанию и хранению ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.</p> <p>Обучающиеся овладеют специальными учебными умениями и универсальными учебными действиями: технологии приготовления заготовки из ягод и фруктов.</p> |
| <p>28-30</p> <p>31-33</p> <p>34-39</p> <p>40-42</p> | <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка как один из видов декоративно-прикладного искусства. Подготовка ткани, инструментов и материалов к вышивке. Технология отделки швейных изделий вышивкой.</p> | <p>Обучающиеся знакомятся: с традиционными видами рукоделия и декоративно-прикладного творчества; с применением вышивки в народном и современном костюме; с видами вышивки; с понятиями композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке; с правилами построения узоров и художественной отделки вышивки; с холодными, теплыми, хроматические и ахроматическими цветами; с цветовыми контрастами.</p> <p>Обучающиеся знакомятся с наиболее распространенными профессиями текстильной и швейной промышленности: ткачиха; вышивальщица; художник-декоратор по ткани; художник-модельер; дизайнер по костюму; швея; швея-мотористка; технолог-конструктор; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; химик-технолог по ткани; маркетолог и др.</p> <p>Учатся: зарисовывать традиционные орнаменты, определению колорита и материалов для вышивки; организации рабочего места для ручного шитья; вышиванию метки, монограммы стебельчатым швом; выполнению эскизов, композиции, использованию вышивки для отделки фартука или салфетки.</p> <p>Учатся: определять место и размер узора на изделии; переводить рисунок на ткань, увеличению и уменьшению рисунка; заправке изделия в пяльцы; выполнять простейшие вышивальные швы: стебельчатый, тамбурный, «вперед иголку», «назад иголку», петельный, «козлик»; способам без узлового закрепления рабочей нити; свободной вышивке по рисованному контуру узора; отделке вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.</p> |

| | | |
|--------------------|--|---|
| | | Обучающиеся овладеют специальными учебными умениями и универсальными учебными действиями: технологии вышивки салфетки, фартука, носового платка. |
| 43-48 | Элементы материаловедения | <p>Обучающиеся знакомятся: с классификацией текстильных волокон; с натуральными растительными волокнами; с технологией изготовления нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях; с основной и уточной нитями; с полотняным переплетением; с лицевой и изнаночной сторонами ткани;</p> <p>Обучающиеся знакомятся: со свойствами тканей из натуральных растительных волокон; с краткими сведениями об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей; с материалами, применяемыми в декоративно-прикладном искусстве.</p> <p>Обучающиеся знакомятся с наиболее распространенными профессиями текстильной промышленности: ткачиха; художник-декоратор по ткани; технолог легкой и текстильной промышленности; химик–технолог по ткани; маркетолог и др.</p> <p>Учатся: определять свойства нитей основы и утка; определять направления долевой нити в ткани; определять лицевую и изнаночную стороны ткани; выполнять образец полотняного переплетения из цветной бумаги.</p> <p>Овладевают навыками: и умениями различать образцы ткани по волокнистому составу; выполнять образец полотняного переплетения.</p> |
| 49-51 52-54 | Элементы машиноведения Устройство и технические характеристики бытовой универсальной швейной машины. Работа на швейной машине | <p>Обучающиеся знакомятся: с видами передач поступательного, колебательного и вращательного движения; с видами машин, применяемых в швейной промышленности; с бытовой универсальной швейной машиной, ее технической характеристикой; с назначением основных узлов; с видами приводов швейной машины, их устройством; с соблюдением техники безопасности при работе на швейной машине.</p> <p>Учатся: подготовке универсальной бытовой швейной машины к работе; безопасным приемам труда при работе на швейной машине; намотке нитки на шпульку; заправке верхней и нижней нитки; выполнению машинных строчек на ткани по намеченным линиям; регулировке длины</p> |

| | | |
|-------|---|--|
| | | <p>стежка.</p> <p>Обучающиеся овладеют специальными учебными умениями и универсальными учебными действиями: готовить швейную машину к работе; выполнять образцы машинных строчек.</p> |
| 55-57 | <p>Конструирование и моделирование рабочей одежды</p> <p>Рабочая одежда, ее характеристика.</p> <p>Требования к рабочей одежде.</p> <p>Фигура человека и ее измерение.</p> <p>Построение чертежа фартука.</p> <p>Моделирование фартука</p> | <p>Обучающиеся знакомятся: с видами рабочей одежды; с видами фартуков в национальном костюме; с общими правилами построения и оформления чертежей швейных изделий; с типами линий в системе ЕСКД;</p> <p>Обучающиеся знакомятся: с правилами пользования чертежными инструментами и принадлежностями; с понятиями о масштабе, чертеже, эскизе; с фигурой человека и ее измерением; с правилами снятия мерок; с понятиями о форме, контрасте, симметрии и асимметрии; с использованием цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.</p> <p>Обучающиеся знакомятся с наиболее распространенными профессиями текстильной и швейной промышленности: художник-модельер; дизайнер по костюму; швея; швей-мотористка; технолог-конструктор; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; маркетолог и др.</p> <p>Учатся: правилам снятия мерок и записи результатов измерений; построению чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам; моделированию фартука выбранного фасона; подготовке выкройки к раскрою.</p> <p>Обучающиеся овладеют специальными учебными умениями и универсальными учебными действиями: выполнять чертеж и выкройку фартука в натуральную величину; применения различных видов отделок для украшения фартука.</p> |
| 58-63 | | |
| 64-66 | | |
| 67-69 | <p>Технология изготовления рабочей одежды</p> <p>Ручные работы.</p> <p>Раскрой ткани.</p> <p>Подготовка деталей кроя к обработке.</p> | <p>Обучающиеся знакомятся: с видами прямых стежков; с технологией выполнения строчки: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок; с видами швов; с понятиями: строчка, стежок, длина стежка, ширина шва; с правилами безопасной работы с колющими и режущими инструментами.</p> <p>Обучающиеся знакомятся: с конструкцией машинных швов; с длиной стежка, с понятием ширина шва; с назначением и конструкцией соединительных и краевых швов, их условным графическим обозначением и технологии выполнения.</p> |
| 70-72 | | |
| 73-75 | | |

| | | |
|-------------------------|---|--|
| 76-81 82-84 85-87 | Обработка деталей фартука. Соединение деталей изделия. Художественная отделка изделия | <p>Обучающиеся знакомятся: со способами рациональной раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и направления рисунка; с художественной отделкой изделия; с влажно-тепловой обработкой изделия и ее значением при изготовлении швейных изделий.</p> <p>Обучающиеся знакомятся с наиболее распространенными профессиями текстильной и швейной промышленности: художник-модельер; дизайнер по костюму; швея; швея-мотористка; технолог-конструктор; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; маркетолог и др.</p> <p>Учатся: организации рабочего места для ручных работ; подбору инструментов и материалов; выполнению ручных стежков, строчек и швов; подготовке ткани к раскрою.</p> <p>Учатся: раскладке выкройки фартука и головного убора на ткани; обмеловке выкройки и раскрою изделия; переносу контурных и контрольных линий и точек на ткань.</p> <p>Учатся: обработке нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой; обработке накладных карманов, пояса и бретелей; соединению деталей изделия машинными швами; отделке и влажно-тепловой обработке изделия; выполнять контроль и оценку качества готового изделия.</p> <p>Обучающиеся овладеют специальными учебными умениями и универсальными учебными действиями: выполнения образцов ручных стежков, строчек и швов; раскрою изделия; пошива фартука и головного убора; художественно-декоративной отделки и влажно-тепловой обработки изделия.</p> |
| 88-90 91-93 | Технология ведения дома Эстетика и экология жилища. Оформление интерьера кухни | <p>Обучающиеся знакомятся: с краткими сведениями из истории архитектуры и интерьера; с национальными традициями, определяют связь архитектуры с природой; с интерьером жилых помещений и его комфортностью.</p> <p>Обучающиеся знакомятся: с современными стилями в интерьере; с рациональным размещением оборудования кухни и уходом за ним; с созданием интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований; с современными системами фильтрации воды.</p> <p>Обучающиеся знакомятся: с разделением кухни на зоны, для приготовления и приема пищи; с отделкой интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву; с декоративным украшением кухни изделиями собственного изготовления.</p> <p>Обучающиеся знакомятся с наиболее распространенными</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | | <p>ными профессии: архитектор; дизайнер интерьера; художник-декоратор; строитель; штукатур-маляр; мастер по ремонту современной бытовой техники и др.</p> <p>Учатся: использовать электробытовые приборы для приготовления здоровой пищи; выполнять эскизы интерьера кухни или столовой; выполнять эскизы прихваток, полотенец и других элементов декора.</p> <p>Обучающиеся овладеют специальными учебными умениями и универсальными учебными действиями: создания интерьера кухни, столовой; создания прихваток, салфеток, полотенец для украшения интерьера кухни.</p> |
| <p>94-96</p> <p>97-99</p> <p>100-102</p> <p>103-105</p> | <p>Творческие, проектные работы</p> <p>Определение потребности. Обоснование выбора.</p> <p>Разработка технологического процесса.</p> <p>Изготовление изделия.</p> <p>Оформление проекта.</p> <p>Защита проекта</p> | <p>Обучающиеся знакомятся: с современным производством и профессиональным образованием; с различными видами декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Учатся: определять сферы современного производства; изучают разделение труда на производстве; понятиям о профессии, специальности и квалификации работника; определять факторы, влияющие на уровень оплаты труда; определять пути получения профессионального образования; изучают требованиям к качествам личности при выборе профессии.</p> <p>Учатся: находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.</p> <p>Обучающиеся овладеют специальными учебными умениями и универсальными учебными действиями: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; получать информацию из различных источников для построения планов профессиональной карьеры.</p> |

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
Технология 5 класс

| № п/п | Разделы программы | Количество часов | | |
|----------|---|------------------|-----------|------------------|
| | | всего | теория | Профес. пробы |
| 1 | Вводный урок. Правила Т.Б. и Сан. гигиены | 3 | 2 | 1 |
| 2 | Кулинария | 24 | 10 | 14 |
| 3 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 57 | 18 | 39 |
| 4 | Технология ведения дома. | 6 | 2 | 4 |
| 5 | Творческие, проектные работы | 15 | 5 | 10 |
| | Всего за год: | 105 | 37 | 68 |

Содержание
ВВОДНЫЙ УРОК (3 ч)

Вводный урок (3 ч)

Основные теоретические сведения.

Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.

Введение в курс технологии.

Практические работы.

Работа с инструкциями по ТБ в кабинете кулинарии и швейной мастерской.

Варианты объектов труда.

Инструкции по ТБ.

ТЕМА 1. КУЛИНАРИЯ (24 ч)

Профессии, связанные с кулинарией и технологией обработки пищевых продуктов: врач-диетолог; повар; пекарь; кулинар; кондитер; технолог пищевой промышленности; маркетолог; официант; бармен; сомелье; бариста; ресторатор и др.

Санитария и гигиена (3 ч)

Основные теоретические сведения.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы.

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения

различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Формирование профессионального самоопределения: врач; мед. сестра; мед. работник службы СЭС.

Физиология питания (3 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Формирование профессионального самоопределения: врач; мед. сестра; мед. работник службы СЭС.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (18 ч)

Профессии, связанные с кулинарией и технологией обработкой пищевых продуктов: повар; пекарь; кулинар; кондитер; технолог пищевой промышленности; маркетолог; официант; бармен; сомелье; бариста; ресторатор и др.

Бутерброды, горячие напитки (3ч)

Основные теоретические сведения.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (3ч)

Основные теоретические сведения.

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы.

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей (6 ч)

Основные теоретические сведения.

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы.

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола (3 ч)

Основные теоретические сведения.

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы.

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов (3 ч)

Основные теоретические сведения.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы.

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.

ТЕМА 2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (57 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (15 ч)

Наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности: ткачиха; вышивальщица; художник-декоратор по ткани; художник-модельер; дизайнер по костюму; швея; швея-мотористка; технолог-конструктор; кройщик; портной; технолог легкой промышленности; химик-технолог по ткани; маркетолог и др.

Вышивка.

Основные теоретические сведения.

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.

Практические работы.

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Элементы материаловедения (3 ч)

Наиболее распространенные профессии текстильной промышленности: ткачиха; художник-декоратор по ткани; технолог легкой и текстильной промышленности; химик-технолог по ткани; маркетолог и др.

Основные теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы.

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения.

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы.

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда. Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (12 ч)

Основные теоретические сведения.

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (21 ч)

Наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности: художник-модельер; дизайнер по костюму; швея; швей-мотористка; технолог-конструктор; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; маркетолог и др.

Основные теоретические сведения.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы.

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

ТЕМА 3. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (6 ч)

Эстетика и экология жилища.

Наиболее распространенные профессии: архитектор; дизайнер интерьера; художник-декоратор; строитель; штукатур-маляр; мастер по ремонту современной бытовой техники и др.

Основные теоретические сведения.

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние

электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы.

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

ТЕМА 4. ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (15 ч)

Современное производство и профессиональное образование

в ходе работы над проектами **учащиеся научатся:**

- определять сферы современного производства;
- изучат разделение труда на производстве;
- понятиям о профессии, специальности и квалификации работника;
- определять факторы, влияющие на уровень оплаты труда;
- определять пути получения профессионального образования;
- изучат требованиям к качествам личности при выборе профессии.

в ходе работы над проектами **учащиеся получат возможность научиться:**

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства;
- сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

получать информацию из различных источников для построения планов профессиональной карьеры.

Примерные темы: блюда национальной кухни для традиционных праздников; создание изделий из текстильных и подделочных материалов в технике народных промыслов; отделка швейного изделия вышивкой.

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

**Состав образовательной среды линии УМК "Технология" (5 – 7 классы)
Программа курса «Технологии ведения дома» для 5 – 7 классов
общеобразовательных учреждений (авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симононко)**

УМК «Технология. Технологии ведения дома 5 класс»

1. Технология. Технологии ведения дома 5 класс. Алгоритм успеха. Учебник (авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симононко)
2. Технология. Технологии ведения дома 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симононко)
3. Технология. Технологии ведения дома 5 класс. Методическое пособие (авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симононко).

УМК «Технология. Технологии ведения дома 6 класс»

1. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник (авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симононко).
2. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симононко).
3. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Методическое пособие (авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симононко).

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симононко)
2. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Рабочая тетрадь (авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симононко).
3. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие (авторы Н.В. Сеница, В.Д. Симононко).

Новый УМК обеспечивает:

- формирование и развитие системы универсальных учебных действий;
- развитие мотивационных, операционных и когнитивных ресурсов учащихся;
- *формирование ИКТ-компетентности и подготовку молодых людей к жизни и продолжению образования в современном высокотехнологичном мире.*

Учебник:

- Отражает возрастные особенности школьников нашли свое отражение и в структуре учебников: в учебниках 5-7 классах используется сквозная нумерация параграфов.
- Вопросы и задания в учебниках способствуют овладению учащимися приемами анализа, синтеза, отбора и систематизации материала на определенную тему, способствуют развитию навыков самостоятельной работы учащегося с информацией, развитию критического мышления.

- Система вопросов и заданий к параграфам и пунктам является разноуровневой по сложности и содержанию, что позволяет учитывать индивидуальные особенности обучающихся.

БУМАЖНЫЕ НОСИТЕЛИ

| № | Класс | Автор | Название | Издательство | Год изд-я | Кол-во экз-в |
|----|-------|---|---|---------------------------|-----------|--------------|
| 1. | 5 | Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. Соответствует ФГОС ООО | Алгоритм успеха Технология Технологии ведения дома 5 класс. Рабочая тетрадь. Методическое пособие | Москва, «Вентана-Граф» | 2012 | 45 |
| 2. | 6 | Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. Соответствует ФГОС ООО | Алгоритм успеха Технология Технологии ведения дома 6 класс. Рабочая тетрадь. Методическое пособие | Москва, «Вентана-Граф» | 2013 | 45 |
| 3. | 7 | Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. Соответствует ФГОС ООО | Алгоритм успеха Технология Технологии ведения дома 7 класс. Рабочая тетрадь. Методическое пособие | Москва, «Вентана-Граф» | 2014 | 45 |
| 4. | 5 | И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич, Дж. Питт Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. Соответствует ФГОС ООО | Алгоритм успеха Технология Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений 5 класс | Москва, «Вентана-Граф» | 2012 | 15 |
| 5. | 6 | И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. Соответствует ФГОС ООО | Алгоритм успеха Технология Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений 6 класс | Москва, «Вентана-Граф» | 2013 | 15 |

ЭЛЕКТРОННЫЕ НОСИТЕЛИ

| № | Класс | Название | Кол-во |
|----|-------|--|--------|
| 1. | 5-9 | Технология. Издательство «Вентана-Граф» | 1 |
| 2. | 5-9 | Примерные программы по технологии. В.Д. Симоненко, Н.В. Сеница | 1 |
| 3. | 5-9 | Методическая работа в школе | 1 |
| 4. | 5-9 | Технология пооперационной обработки швейных изделий | 1 |
| 5. | 5-9 | Материаловедение. Натуральные и химические волокна | 1 |

| | | | |
|-----|------|--|---|
| 6. | 5-9 | Машинные швы | 1 |
| 7. | 5-9 | Технология приготовления кулинарных блюд | 1 |
| 8. | 5-11 | Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия. | 1 |
| 9. | 5-9 | Из истории кулинарии | 1 |
| 10. | 5-7 | Организация кружковой работы в школе | 1 |
| 11. | 5-9 | Дополнительное образование | 1 |

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе кабинета кулинарии и мастерских по обработке ткани или комбинированных мастерских. Они должны иметь рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин и оборудования согласно утвержденному перечню средств обучения и учебного оборудования. Приведенные ниже материалы выполняют функцию ориентира в создании целостной предметно-развивающей среды, необходимой для реализации требований к уровню подготовки выпускников на каждой ступени обучения, установленных государственным образовательным стандартом второго поколения.

Технические характеристики оборудования, применяемого в школьной учебной мастерской (кабинете технологии), должны соответствовать психофизиологическим возможностям школьников 5-9 классов, а состав учебного оборудования должен обеспечивать возможность выполнения всех основных технологических операций, предусмотренных примерными учебными программами, при безусловном выполнении требований безопасности труда.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро и пожаробезопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией. Оборудование должно отвечать Санитарно-эпидемическим правилам и нормативам (Сан. ПиН 2.4.2. 2821-10).

Ниже в таблице приведено наименование объектов и средств материально-технического обеспечения, а также их необходимое количество. Количество единиц учебного оборудования для мастерских по обработке ткани и пищевых продуктов дано из условия деления класса из 30 обучающихся на две равные группы по 15 человек. При большей средней наполняемости классов в общеобразовательном учреждении в объем комплектации необходимо вносить соответствующие коррективы. Подгруппы при этом должны иметь численность не более 15 человек.

Для характеристики количественных показателей используются следующие обозначения:

- У – полный комплект, для каждого обучающегося (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя);
- М – для учебной мастерской, демонстрационный материал (1 экз., кроме специально оговоренных случаев), а также буквой М обозначается все оборудование, необходимое в единственном экземпляре;
- Ф – комплект для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее одного экземпляра на двух учеников);
- П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько учащихся (4 – 5 человек).

ОБЪЕКТЫ И СРЕДСТВА ОСНАЩЕНИЯ МАСТЕРСКОЙ

| № | Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения | Необходимое кол-во | | Примечания |
|---|--|--------------------|---|--|
| | | п | ф | |
| 1 | 2 | | | 4 |
| 1. БИБЛИОТЕЧНЫЙ ФОНД (КНИГОПЕЧАТНАЯ ПРОДУКЦИЯ) | | | | |
| 1.1 | Стандарт основного общего образования по технологии | М | М | Стандарт по технологии примерные программы, авторские рабочие программы |
| 1.2 | Стандарт среднего (полного) общего образования по технологии (базовый уровень) | М | М | |
| 1.3 | Стандарт среднего (полного) общего образования по технологии (профильный уровень) | М | М | |
| 1.4 | Примерная программа основного общего образования по технологии | М | М | |
| 1.5 | Примерная программа среднего (полного) общего образования на базовом уровне по технологии | М | М | |
| 1.6 | Примерная программа среднего (полного) общего образования на профильном уровне по технологии | М | М | |
| 1.7 | Авторские рабочие программы по технологии | М | М | |
| 1.8 | Методические пособия для учителя (рекомендации по нескольким экземплярам к проведению урока) | М | М | |
| 1.9 | Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских | М | М | |
| 1.10 | Нормативные материалы (ГОСТы, ЕТКС и т.д.) | М | М | |
| 1.11 | Учебники по технологии 5,6,7 классы | У | У | В библиотечный фонд входят комплекты учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в учебном процессе. При комплектации библиотечного фонда полными комплектами учебников целесообразно включить в состав книгопечатной продукции, имеющиеся в кабинете технологии, не только УМК, используемого в данной школе, но и по несколько экземпляров учебников из других |

| | | | | |
|------|---|---|---|--|
| | | | | УМК. Эти учебники могут быть использованы учащимися для выполнения практических работ, а также учителем как часть методического обеспечения кабинета. |
| 1.12 | Рабочие тетради по технологии 5,6,7 классы | У | У | В состав библиотечного фонда целесообразно включать рабочие тетради, соответствующие используемым комплектам учебников. |
| 1.13 | Научная, научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы, периодические издания | П | П | Необходимы для подготовки докладов и сообщений; Научные, научно-популярные и художественные издания, необходимые для подготовки докладов, сообщений, рефератов и творческих работ должны содержаться в фондах школьной библиотеки. |
| 1.14 | Справочные пособия по разделам и темам программы (энциклопедии и т.п.) | М | М | Два экземпляра на мастерскую. |
| 1.15 | Дидактические материалы по всем разделам технологической подготовки обучающихся | Ф | Ф | Сборники учебных проектов, познавательных и развивающих заданий, а также контрольно-измерительные материалы по отдельным разделам и темам. |

2. ПЕЧАТНЫЕ

| | | | | |
|-----|--|---------|---------|--|
| 2.1 | Таблицы (плакаты) по организации рабочего места и технике безопасности ко всем разделам технологической подготовки обучающихся | М | М | Таблицы, схемы, диаграммы и графики должны быть представлены в виде демонстрационного (настенного), полиграфического издания и в цифровом виде (например, в виде набора слайдов мультимедиа и презентации) |
| 2.2 | Таблицы (плакаты) по основным видам всех разделов технологической подготовки обучающихся | М | М | |
| 2.3 | Виды профессиональной деятельности человека и используемые инструменты (технические средства и информационные ресурсы) | М | М | |
| 2.4 | Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов технологической подготовки обучающихся | У, П | У, П | Технологические карты, схемы, альбомы и другие материалы для индивидуального или лабораторно-группового использования учащимися |

3. ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

| | | | | |
|-----|---|---|---|---|
| 3.1 | Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии | М | - | Мультимедийные материалы должны быть доступны на каждом рабочем месте, оборудованном компьютером. Электронные базы данных и интернет-ресурсы должны обеспечивать получение дополнительной информации, необходимой |
| 3.2 | Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии | М | М | |
| 3.3 | Интернет-ресурсы по основным разделам технологии | М | М | |

4. ЭКРАННО-ЗВУКОВЫЕ ПОСОБИЯ (МОГУТ БЫТЬ В ЦИФРОВОМ ВИДЕ)

| | | | | |
|-----|--|---|---|--|
| 4.1 | Видеофильмы по основным разделам и темам программы | М | М | |
|-----|--|---|---|--|

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| 4.2 | Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг | М | М | |
| 4.3 | Таблицы-фолии и транспаранты-фолии по основным темам разделов программы | М | М | |
| 4.4 | Комплекты презентационных слайдов по всем разделам курса | М | М | Данные комплекты должны развивать и дополнять комплекты, описанные в разделе «Печатные пособия» |
| 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ (СРЕДСТВА ИКТ) | | | | |
| 5.1 | Экспозиционный экран на штативе или настенный | М | М | Минимальный размер 1,5х1,5 м. |
| 5.2 | Видеомагнитофон (видеоплейер) | М | - | |
| 5.3 | Телевизор с универсальной подставкой | М | - | Диагональ телевизора – не менее 72 см. |
| 5.4 | Цифровой фотоаппарат | М | М | Для подготовки дидактического материала к уроку, использования для внеклассной работы |
| 5.5 | Мультимедийный компьютер | М | М | Основные технические требования: операционная система с графическим интерфейсом, привод для чтения и записи компакт дисков, аудио-видео входы/выходы, возможность подключения к локальной сети и выхода в Интернет; в комплекте: клавиатура, мышь со скроллингом, коврик для мыши, оснащен акустическими системами, микрофоном и наушниками; Может быть стационарным или переносным. С пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных) |
| 5.6 | Сканер* | М | М | |
| 5.7 | Принтер* | М | М | |
| 5.8 | Копировальный аппарат* | М | - | |
| 5.9 | Мультимедийный проектор* | М | М | |
| 5.10 | Диапроектор* | М | М | |
| 6. УЧЕБНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | | | | |
| 6.1 | Аптечка | М | М | Содержание аптечки обновляется ежегодно |
| 6.2 | Халаты (фартуки и косынки) | У | У | Должны выдаваться учащимся в мастерских при проведении практических работ |
| РАЗДЕЛ «КУЛИНАРИЯ» | | | | |
| 6.3 | Холодильник | М | М | Подбор приборов и оборудования должен отражать передовые технологии |
| 6.4 | Печь СВЧ | М | М | |
| 6.5 | Посудомоечная машина | М | - | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---------------------------------------|
| 6.6 | Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой | М | М | |
| 6.7 | Фильтр для воды | М | М | |
| 6.8 | Электрический чайник | П | П | |
| 6.9 | Весы напольные | М | М | |
| 6.10 | Комплект кухонного оборудования на бригаду(мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды | П | П | |
| 6.11 | Электроплиты | П | П | |
| 6.12 | Набор кухонного электрооборудования | П | П | |
| 6.13 | Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов | П | П | |
| 6.14 | Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов | П | П | |
| 6.15 | Набор инструментов и приспособлений для обработки пищевых продуктов | П | П | |
| 6.16 | Набор инструментов для разделки рыбы | П | П | |
| 6.17 | Набор инструментов для разделки мяса | П | П | |
| 6.18 | Мясорубка (электромясорубка) | П | П | |
| 6.19 | Набор инструментов и приспособлений для разделки теста | П | П | |
| 6.20 | Комплект разделочных досок | П | П | |
| 6.21 | Набор мисок эмалированных | П | П | |
| 6.22 | Набор столовой посуды из нержавеющей стали | У | У | |
| 6.23 | Сервиз столовый | М | М | Два сервиза на 6 персон на мастерскую |
| 6.24 | Сервиз чайный | М | М | Два сервиза на 6 персон на мастерскую |
| 6.25 | Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола | П | П | Два набора на мастерскую |
| РАЗДЕЛ «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ» | | | | |
| 6.26 | Станок ткацкий учебный | М | М | |
| 6.27 | Манекен 44 размера (учебный, раздвижной) | М | М | |
| 6.28 | Стол рабочий универсальный | У | У | |
| 6.29 | Машина швейная бытовая универсальная | У | У | |
| 6.30 | Оверлок | М | М | Два экземпляра на мастерскую |

| | | | | |
|------|--|---|---|------------------------------|
| 6.31 | Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки | М | М | Два экземпляра на мастерскую |
| 6.32 | Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ | У | У | |
| 6.33 | Набор шаблонов швейных изделий в М 1 : 4 | П | П | |
| 6.34 | Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской | У | У | |
| 6.35 | Шаблоны стилизованной фигуры | П | П | |
| 6.36 | Набор измерительных инструментов для работы с тканями | У | У | |

РАЗДЕЛ «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА»

| | | | | |
|------|---|---|---|--------------------------------|
| 6.38 | Набор для раскроя ткани в лоскутной технике | М | М | Пять экземпляров на мастерскую |
| 6.39 | Комплект для вязания крючком | У | У | |
| 6.40 | Комплект для вязания на спицах | У | У | |
| 6.41 | Набор для батика | М | М | Три экземпляра на мастерскую |
| 6.42 | Комплект инструментов и приспособлений | У | У | |

7. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ УЧЕБНАЯ МЕБЕЛЬ

| | | | | |
|-----|--|---|---|---|
| 7.1 | Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц | М | М | |
| 7.2 | Компьютерный стол | М | М | |
| 7.3 | Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей | М | М | Количество определяется потребностью мастерской и зависит от её площади |
| 7.4 | Ящики для хранения таблиц и плакатов | М | М | |
| 7.5 | Стеллажи-укладки для аудиовизуальных средств (слайдов, кассет и др.) | М | М | |
| 7.6 | Штатив для плакатов и таблиц | М | М | |
| 7.7 | Специализированное место учителя | М | М | |
| 7.8 | Ученические лабораторные | Ф | Ф | |

8. МАТЕРИАЛЫ

| | | | | |
|-----|--|---|---|--|
| 8.1 | Образцы современных отделочных материалов для кухни | М | М | |
| 8.2 | Коллекции изучаемых материалов | М | М | |
| 8.3 | Расходные материалы (ватман, калька, миллиметровая бумага, ткань, швейные нитки, нитки «Мулине», пряжа) | М | М | Количество расходных материалов определяется исходя из выбранных объектов труда школьников |

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРЕДМЕТУ МОНИТОРИНГ ОБУЧЕННОСТИ

Методы контроля и самоконтроля

Система внутришкольного мониторинга образовательных достижений (личностных, метапредметных и предметных), основными составляющими которой являются материалы стартовой диагностики по предмету и материалы, фиксирующие текущие и промежуточные учебные и личностные достижения, позволяют достаточно полно и всесторонне оценивать как динамику формирования отдельных личностных качеств, так и динамику овладения метапредметными действиями и предметным содержанием.

Внутришкольный мониторинг образовательных достижений ведётся каждым учителем-предметником и фиксируется с помощью оценочных листов, классных журналов, дневников учащихся на бумажных и электронных носителях. Отдельные элементы из системы внутришкольного мониторинга могут быть включены в портфель достижений ученика.

Основным объектом оценки метапредметных результатов является:

- способность и готовность к освоению систематических знаний, их самостоятельному пополнению, переносу и интеграции;
- способность к сотрудничеству и коммуникации;
- способность к решению лично и социально значимых проблем и воплощению найденных решений в практику;
- способность и готовность к использованию ИКТ в целях обучения и развития;
- способность к самоорганизации, саморегуляции и рефлексии.

Оценка достижения метапредметных результатов может проводиться в ходе различных процедур. Основной процедурой итоговой оценки достижения метапредметных результатов является защита итогового индивидуального проекта (текст проекта в Microsoft word, презентация в Microsoft power point).

Дополнительным источником данных о достижении отдельных метапредметных результатов могут служить результаты выполнения проверочных работ (как правило, тематических) по всем разделам предмета:

- *устный контроль,*
- *письменный контроль,*
- *выполнение проверочных заданий,*
- *контрольных работ,*
- *выполнение проектов и презентаций.*

Тематические и итоговые контрольные работы

| № | Тематика | Вид | Форма |
|----------------|--|--|--|
| 5 класс | | | |
| 1. | Правила техники безопасности и санитарной гигиены на уроках технологии | Тематический контроль. Зачет по Т.Б. | Опрос - взаимопроверка / тестирование по опросному листу |
| 2. | Кулинария | Тематический контроль. | Контрольная работа/ тестирование по опросному листу |
| 3. | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | Тематический контроль. Зачет по Т.Б. | Контрольная работа Интерактивное тестирование/ тестирование по опросному листу |
| 4. | Технология ведения дома | Итоговый контроль | Контрольная работа Интерактивное тестирование/ тестирование по опросному листу |
| 5. | Творческие, проектные работы | Итоговый контроль Итоговый мини-проект | Творческая работа. Интерактивное тестирование/ тестирование по опросному листу |
| 6 класс | | | |
| 1. | Правила техники безопасности и санитарной гигиены на уроках технологии | Тематический контроль. Зачет по Т.Б. | Разноуровневая практическая контрольная работа |
| 2. | Кулинария | Тематический контроль | Контрольная работа на опросном листе |
| 3. | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | Тематический контроль. Зачет по Т.Б. | Разноуровневая практическая контрольная работа |
| 4. | Технология ведения дома | Тематический контроль | Интерактивное тестирование/ тестирование по опросному листу |
| 5. | Творческие, проектные работы | Итоговый контроль. Итоговый мини-проект | Творческая работа. Интерактивное тестирование/ тестирование по опросному листу |

Контрольные работы по разделам программы

| Класс | Тема | Количество |
|-------|--|------------|
| 5-7 | Тематический контроль знаний по разделу «Кулинария» | 9 |
| 5-7 | Тематический контроль знаний по разделу «Материаловедение» | 3 |
| 5-7 | Тематический контроль знаний по разделу «Машиноведение» | 3 |
| 5-7 | Тематический контроль знаний по разделу «Технология обработки ткани» | 12 |
| 5-7 | Тематический контроль знаний по разделу «Вышивка» | 3 |
| 5-7 | Тематический контроль знаний по разделу «Вязание» | 4 |
| 7 | Тематический контроль знаний по разделу «Домашняя экономика» | 2 |
| 5-7 | Тематический контроль знаний по разделу «Профессиональное самоопределение» | 6 |

Тесты по разделам программы

| Класс | Тема | Количество |
|-------|--|------------|
| 5-9 | Технология приготовления пищи | 15 |
| 5-9 | Технология обработки ткани | 15 |
| 5-9 | Рукоделие | 15 |
| 5-7 | Региональный компонент | 15 |
| 5-9 | Вышивка | 12 |
| 5-9 | Вязание | 12 |
| 5-9 | Дизайн интерьера | 15 |
| 5-9 | Работа на швейной машине с электродвигателем | 15 |
| 5-9 | Материаловедение | 15 |
| 5-9 | Профессиональное самоопределение | 15 |

Критерии оценивания проектных работ по технологии

1. Критерии оценивания выполненных проектов:

- Аргументированность выбора темы, обоснование потребности, практическая направленность проекта и значимость выполненной работы.
- Объем и полнота разработок, выполнение принятых этапов проектирования, самостоятельность, законченность, подготовленность к восприятию проекта другими людьми, материальное воплощение проекта.
- Аргументированность предлагаемых решений, подходов, выводов.
- Уровень творчества, оригинальность темы, подходов, найденных решений, предлагаемых аргументов; оригинальность материального воплощения и представления проекта.
- Качество теоретической части проекта: оформление, соответствие стандартным требованиям, качество эскизов, схем, рисунков (*текстовый документ проекта в Microsoft word, презентация в Microsoft power point*).
- Качество изделия, соответствие стандартам, оригинальность.

2. Критерии оценивания защиты выполненного проекта:

- Качество доклада: композиция, полнота представления работы, подходов, результатов; аргументированность, убедительность и убежденность.
- Объем и глубина знаний по теме (или предмету), эрудиция, межпредметные связи.
- Культура речи, манера, использование наглядных средств, чувство времени, импровизированное начало, удержание внимания аудитории.
- Деловые и волевые качества докладчика: ответственное отношение, стремление к достижению высоких результатов, готовность к дискуссии, доброжелательность, контактность

3. Итоговая оценка за проект выставляется с учетом следующих оценок:

- Самооценка учащихся.
- Оценка учителя-руководителя проекта.
- Оценка экспертной комиссии.

4. Результаты выполнения проекта оцениваются по 4 бальной системе:

- 5 «отлично»,
- 4 «хорошо»,
- 3 «удовлетворительно»,
- 2 «неудовлетворительно».

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕФЕРАТОВ, ПРОЕКТОВ ПО ИЗУЧАЕМЫМ ТЕМАМ.
ТЕХНОЛОГИЯ 5 КЛАСС**

1. Дизайн интерьера.
2. Виды и стили интерьера.
3. Цветовое решение интерьера.
4. Интерьер и планировка кухни-столовой.
5. Наиболее распространенные профессии в мире дизайна интерьера и архитектуры: архитектор; дизайнер интерьера; художник-декоратор; строитель; штукатур-маляр; мастер по ремонту современной бытовой техники и др.
6. Санитария и гигиена на кухне.
7. Здоровое питание.
8. Виды бутербродов и легких закусок.
9. История чая и его виды.
10. Горячие напитки: чай, кофе, какао и др.
11. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
12. Блюда из овощей и фруктов; виды салатов и технология их приготовления.
13. Блюда из яиц. Технология приготовления блюд из яиц.
14. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Этикет
15. Профессии, связанные с кулинарией и технологией обработки пищевых продуктов: врач-диетолог; повар; пекарь; кулинар; кондитер; технолог пищевой промышленности; маркетолог; официант; бармен и др.
16. Наряд для завтрака.
17. Материаловедение. Натуральные волокна и их свойства.
18. Швейная машина. Виды технологических операций.
19. Рабочая одежда. История фартука.
20. Технология изготовления фартука и их виды.
21. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов в технике народных промыслов. Лоскутное изделие для кухни-столовой.
22. Отделка швейного изделия вышивкой.
23. Наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности: ткачиха; вышивальщица; художник-декоратор по ткани; художник-модельер; дизайнер по костюму; швея; швея-мотористка; технолог-конструктор; закройщик; портной; технолог легкой промышленности; химик-технолог по ткани; маркетолог и др.
24. Декоративно-прикладное искусство: вышивка, художественная роспись по ткани и др.

