

**УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**по технологии**

**5 класс**

Учитель Галимуллина Елена Юрьевна

Количество часов 70

Всего 70 часов, в неделю 2 часа

Проектов\_\_3\_, практических работ\_\_\_\_46\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе:

- Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, утвержденного Приказом Минобразования РФ от 05. 03. 2004 года № 1089;

- Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобразования РФ № 1312 от 09. 03. 2009;

- примерной программы, созданной на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта; утвержденной приказом от 24.02. 2012 г. № 943\12;

- федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;

- требований к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

**Учебник:** Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / (Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.): под ред. В.Д. Симоненко.- 4-е изд. Перераб.- М.: Вентана-Граф. 2010.- 192 с: ил.

Дополнительная литература:

1. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”);

2. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб. для 5 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожинав, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс составлена на основе следующих документов:

* Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, утвержденного Приказом Минобразования РФ от 05. 03. 2004 года № 1089;
* Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
* Программы «Технология. Трудовое обучение. 5-7 классы / авт.-сост. Ю.Л. Хотунцев, В.Д.Симоненко – М. Просвещение, 2008.
* авторская программа: Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.Р., Симоненко В.Д Технология. Программы начального и основного общего образования (2008 г.)
* Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
* Требований к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

 ***Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:***

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;

- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

**- воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

 ***В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:***

а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;

б) привитие элементарных знаний и умений по ведению до­машнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

г) развитие самостоятельности и способности учащихся ре­шать творческие и изобретательские задачи;

д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изу­чения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллекти­визма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры пове­дения и бесконфликтного общения;

ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реали­зации собственной продукции и услуг;

з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и деко­ративно-прикладного искусства для повышения конкуренто­способности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

 Примерная программа включает четыре раздела: пояснительную записку; требования к уровню подготовки выпускников, содержание учебного материала, календарно-тематическое планирование.

 Рабочая программа по технологии для 5 класса рассчитана на учебник для общеобразовательных учреждений: «Технология 5» В.Д.Симоненко.

 Данная рабочая программа рассчитана на 70 часов (по 2 часа в неделю).

 Базовыми для рабочей программы для 5 класса являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Выполнение творческого проекта», «Агротехника сельскохозяйственного производства».

В программу внесены следующие изменения:

1. Изменена последовательность изучения разделов программы: 1) «Агротехника сельского хозяйства», 2) «Кулинария», 3) «Создание изделий из поделочных и текстильных материалов». Это связано с тем, что школа находится в сельской местности и необходимо знать агротехнику выращивания сельскохозяйственных культур;
2. Так как кабинет «Кулинария» отсутствует в школе, то количество часов, отведенных на изучение данного раздела уменьшено;
3. Увеличено количество часов на раздел “Создание изделий из текстильных и поделочных материалов”;

 Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

По окончании курса технологии в 5 классе основной школы учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий.

 Учитывая региональные особенности нашего района 10 % от учебного времени отводится для изучения национальных традиций, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства. Познавательные сведения и практическая работа НРК проводятся параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой урока. Национально-региональный компонент составляет 7 занятий.

 Программа по предмету «Технология» 5 класс выполняется в полном объеме. Уроки, приходящиеся на праздничные дни, проводятся за счет объединения часов (65-68), отведенных на изучение раздела «Агротехника сельскохозяйственного производства».

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ 5 КЛАССА**

***Учащиеся должны знать:***

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на­резки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке про­дуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудовани­ем, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пря­жи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной ма­шины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

виды декоративно-прикладного искусства народов на­шей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособле­ния, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о сис­темах конструирования одежды, правила построения и оформ­ления чертежей швейных изделий, особенности строения жен­ской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, наклад­ного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;

историю развития цветоводства, виды и особенности цветковых растений;

способы посадки и ухода за однолетниками;

способы посева, посадки корнеплодов и уход за ними.

***Учащиеся должны уметь:***

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горя­чими жидкостями; определять качество овощей, проводить пер­вичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку ово­щей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутер­броды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаноч­ную сторону ткани;

включать и отключать маховое колесо от механизма маши­ны, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и ниж­нюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее ско­рость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лап­ки), регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, вы­полнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записы­вать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабаты­вать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать кар­маны, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и опреде­лять качество готового изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

 – принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**СОДЕРЖАНИЕ КУРСА**

***Раздел 1. Агротехника сельского хозяйства (12 часов)***

**Введение в предмет «Технология» *(1 час)***

 Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Научная организация труда. Разновидности технологий.

 **Основное понятие темы:** технология, творческий проект, научная организация труда.

**Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. *(1 час)***

Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при использовании инструментов, механизмов, машин. Правила оказания первой помощи. Организация рабочего места

**Основные понятия темы:** правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

**Краткая история цветоводства.  *(1 час)***

 История развития цветоводства. Однолетние, многолетние цветковые растения. Преимущества цветковых растений.

**Важнейшие особенности цветковых растений *(1 час)***

 Особенности цветковых растений и их учет при использовании в озеленении участка.

**Однолетние декоративные *растения (2 часа)***

Преимущества и недостатки однолетников. Способы посадки и ухода.

**Сбор и сортировка семян цветов перед хранением *(2 часа)***

 Разновидности семян цветковых растений, особенности их сбора и закладки на хранение.

**Подзимняя посадка и посевы *(2 часа)***

 Что такое подзимняя посадка и посев. Зачем она нужна. Ее преимущества и недостатки. Способы осуществления.

**Особенности обработки почвы. Виды обработки почвы *(2 часа*)**

 Виды обработки почвы. Особенности обработки почвы. Необходимость обработки почвы перед посадкой, во время роста растения и после его уборки

***Раздел 2.* Творческое проектирование *(2 часа)***

**Проектные творческие работы**

Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся. Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов

***Раздел 3. Кулинария (14 часов)***

**Физиология питания (4 часа)**

**Санитария и гигиена на кухне *(2 часа)***

 Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Планирование рационального питания. Посуда на кухне и уход за ней. Санитарные требования к помещению кухни, столовой. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

**Здоровое питание** ***(2 часа)***

 Пищевые продукты как источник витаминов. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Понятие питания (правильное, рациональное). Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. *Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов витаминов, минеральных солей*

**Основные понятия темы**: пищеварение, питание, витамины.

**Кулинарная обработка различных видов продуктов (10 часов)**

**Приготовление холодных блюд. Блюда из сырых овощей *(2 часа)***

 Роль овощей в питании человека. Появление овощей. Классификация овощей. Определение качества овощей. Первичная обработка и приготовление блюд из свежих овощей. Влияние блюд из овощей на здоровье человека

**Основные понятия темы:** пищевая ценность, механическая обработка овощей, виды овощей.

**Приготовление блюд из варёных овощей *(2 часа)***

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование и бланширование). Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки овощей. Охлаждение овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Основные понятия темы:**  пассерование, бланширование, жарка, варка, запекание, припускание, тешение.

**Блюда из яиц. *(2 часа)***

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

**Основные понятия темы:**  овоскоп, диетические яйца, столовые яйца, «в мешочек», вкрутую.

**Бутерброды и горячие напитки. *(2 часа)***

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Сорта кофе. Устройства для размола зерен.

**Основные понятия темы:** бутерброды (открытые, закрытые, горячие, холодные, простые, сложные, закусочные); кофемолка, кофеварка, турка.

**Сервировка стола. Культура поведения за столом *(2 часа)***

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Проект «Сервировка стола к завтраку»

**Основные понятия темы:** сервировка стола, салфетки.

***Раздел 4. Технология ведения дома (4 часа)***

**Эстетика и экология жилища. Интерьер жилых помещений *(2 часа)***

Интерьер жилых помещений и их комфортность. *Современные стили в оформлении*. Подбор средств интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи. Требования к интерьеру. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Электроприборы на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

**Проект «Планирование кухни-столовой» *(2 часа)***

Интерьер и планировка кухни-столовой.

***Раздел 5. Материаловедение (4 часа)***

**Классификация текстильных волокон. Свойства хлопчатобумажных и льняных волокон *(1 час)***

Состав швейных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей

**Основные понятия темы:** прядение, ткачество, долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона, свойства: механические, гигиенические, физико-механические, эксплуатационные, ассортимент.

 **ОРМ и ПТБ при выполнении ручных работ. *(1 час)***

Правила безопасного труда. Рабочее место. Инструменты для выполнения ручных работ. Приспособления для выполнения ручных работ.

**Основные понятия темы:** Ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления.

**Технология выполнения ручных стежков и строчек *(2 часа)***

 Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков.

**Основные понятия темы:** стежок, строчка, длина стежка.

***Раздел 6. Машиноведение (6 часов)***

 **Бытовая универсальная швейная машина. Правила работы на швейной машине *(2 часа)***

История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов. Профессии, связанные с обработкой поделочных материалов. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

**Основные понятия темы:** бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины, машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины.

**Виды машинных швов. *(2 часа)***

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов. Способы распускания швов.

**Основные понятия темы:** шов, ширина шва.

**ВТО. Терминология *(2 часа)***

Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО.

**Основные понятия темы:** утюжильная доска, температура нагрева подошвы, декатировка.

***Раздел 7. Создание изделий из поделочных материалов (4 часа)***

**Декоративно-прикладное искусство, его виды**. ***(1 час)***

 Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Традиции края в вышивке. Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в вышивке. Правила работы с иглами, ножницами, булавками. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Организация рабочего места.

**Основное понятие темы:** пяльца, мулине, пасма.

 **Технологическая последовательность вышивания *(1 час)***

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 безузлового закрепления рабочей нити.

**Основные понятия темы:**  запяливание ткани, стебельчатый, тамбурный, петельный швы.

**Технология выполнения ручных швов *(2 часа)***

Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку. Выбор эскиза вышивки. Перевод эскиза на ткань. Подготовка пасмы мулине к работе. Простейшие ручные швы для вышивки. Самоконтроль выполненной работы.

**Основные понятия темы:** пасма, пяльца.

***Раздел 8. Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)***

**Снятие мерок для построения чертежа выкройки. *(2 часа)***

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования предъявляемые к рабочей одежде. Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

**Основные понятия темы:** мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок.

**Конструирование фартука *(2 часа)***

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.

**Основные понятия темы:** конструирование, линейка закройщика, масштаб.

**Моделирование фартука с нагрудником. *(2 часа)***

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою

**Основные понятия темы:** моделирование, силуэт, пропорции, отделка.

 **Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. *(2 часа)***

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани.

**Основные понятия темы:** дефекты ткани, обмеловка, раскладка, припуски.

**Подготовка деталей кроя, обработка нижней части фартука *(2 часа)***

 Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. . Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.

**Основные понятия темы:** контурные и контрольные линии, детали кроя, обработка срезов, контрольные точки, накалывание и настрачивание, контроль качества.

**Обработка бретелей и нагрудника *(2 часа)***

Обработка бретелей обтачным швом с последующим вывертыванием. Контроль качества. Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника.

**Основные понятия темы:** бретели, нагрудник, обтачной шов.

 **Сборка и окончательная отделка фартука *(2 часа)***

Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.

**Основные понятия темы:** отделка, контроль качества.

**Защита проекта *(2 часа) (*Контрольная работа)**

Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация одежды. Описание изготовления.

**Основные понятия темы:** защита, демонстрация.

***Раздел 9. Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды (4 часа)***

**Ремонт одежды *(2 часа)***

Уход за одеждой. Ремонт термоапликацией, подкладной заплатой. Ремонт распоровшихся швов.

**Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей *(2 часа)***

***Раздел 10. Агротехника сельскохозяйственного производства* *(6 часов)***

**Технология посева цветочных растений *(2 часа)***

Сортировка семян, подготовка посевных емкостей. Посев.

**Выращивание рассады цветочных культур *(2 часа)***

Пикировка. Поддержание температуры и влажности. Технология пикировки сеянцев. ПТБ при пикировке.

**Закладка семенников овощных культур *(2 часа)***

Семенники. Технология посадки корнеплодов. Уход за посадкой чеснока.

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование раздела.****Тема урока** | Кол- во час | **Дата** | **Теоретические знания, задачи обучения, межпредметные знания, умения и навыки** | **Практическая работа** | **НРК** | **Инструмен-тарий****оценивания** | **Примечание** |
| **план** | **факт** |
| **Раздел 1. Агротехника сельского хозяйства (12 часов)** |
| 1,2 | Введение в предмет «Технология». Инструктаж по технике безопасности при использовании инструментов, механизмов и машин. Организация рабочего места | 2 | 05.0905.09 |  | Цель предмета. Этимология слова «технология». Что изучает технология? Разновидности технологий. Правила поведения в кабинете, внутренний распорядок. ПТБ. Общие правила техники безопасности. Первая медицинская помощь. | Пр/р №1 «Знакомство с учебником «Технология»Пр/р №2 «Изучение общих правил ПТБ в кабинете «Технология» |  | Фронтальная беседа |  |
| 3/4 | Краткая история цветоводстваВажные особенности цветочных растений | 2 | 12.0912.09 |  | История развития цветоводства. Однолетние, многолетние цветковые растения. Особенности цветковых растений и их учет при использовании в озеленении участка | Пр/р №3 «Изучение особенностей однолетних и многолетних растений» |  | Выполнение практической работы |  |
| 5/6 | Однолетние декоративные растения | 2 | 19.0919.09 |  | Преимущества и недостатки однолетников. Способы посадки и ухода. | Пр/р №4 «Изучение сроков созревания семян у однолетников»» |  | Выполнение практической работы |  |
| 7/8 | Сбор и сортировка семян цветов перед хранением | 2 | 26.0926.09 |  | Разновидности семян цветковых растений, особенности их сбора и закладки на хранение | Пр/р №5 «Сбор и сортировка семян цветов перед хранением» |  | Выполнение практической работы |  |
| 9/10 | Подзимняя посадка и посевы | 2 | 03.1003.10 |  | Что такое подзимняя посадка и посев. Зачем она нужна. Ее преимущества и недостатки. Способы осуществления. | Пр/р №6 |  | Выполнение практической работы |  |
| 11/12 | Особенности обработки почвы. Виды обработки почвы | 2 | 10.1010.10 |  | Виды обработки почвы. Особенности обработки почвы. Необходимость обработки почвы перед посадкой, во время роста растения и после его уборки | Пр/р №7 | *НРК* | Выполнение практической работы |  |
| **Раздел 2. Творческое проектирование (2 часа)** |
| 13/14 | Проектные творческие работы | 2 | 17.1017.10 |  | Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся. Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов | Пр/р №8 «Алгоритм творческого проекта» |  |  |  |
| **Раздел 3. Кулинария (14 часов)** |
| 15,16 | Санитария и гигиена на кухне и столовой | 2 | 24.1024.10 |  | Санитарные требования к помещению кухни, столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Посуда на кухне и уход за ней. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. |  |  |  |  |
| 17,18 | Планирование рационального питания.  | 2 | 31.1031.10 |  | Понятие питания (правильное, рациональное), режима питания. Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. *Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов витаминов, минеральных солей* | Пр/р №9«Работа с таблицами»  |  | Работа с таблицами |  |
| 1920 | Приготовление холодных блюд. Блюда из сырых овощей | 2 | 14.1114.11 |  | Роль овощей в питании человека. Появление овощей. Классификация овощей. Определение качества овощей. Первичная обработка и приготовление блюд из свежих овощей. Значение блюд из овощей на здоровье человека | Пр/р №10«Определение доброкачественности овощей»Пр/р №11«Приготовление салата из свежих овощей» |  | Выполнение практической работы |  |
| 21,22 | Приготовление блюд из вареных овощей. | 2 | 21.1121.11 |  | Виды тепловой обработки овощей. Правила тепловой обработки. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готового блюда. ПТБ. | Пр/р №12 «Приготовление блюда из варёных овощей» |  | Работа по технологическим картам |  |
| 23,24 | Блюда из яиц. | 2 | 28.1128.11 |  | Питательные свойства яиц. Определение доброкачественности. Ассортимент блюд из яиц. Способы варки яиц. Значение блюд из яиц на здоровье человека | Пр/р №13 «Приготовление блюда из яиц». | *НРК* | Выполнение практической работы |  |
| 25,26 | Бутерброды, горячие напитки. | 2 | 05.1205.12 |  | Классификация бутербродов, горячих напитков. История этих блюд. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. | Пр/р №14 «Приготовление бутербродов» Пр/р №15 «Приготовление горячих напитков» |  | Выполнение практической работы |  |
| 27, 28 | Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Культура поведения за столом. Проект «Сервировка стола к завтраку» | 2 | 12.1212.12 |  | Правила сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом. Правила этикета. | Пр/р №16«Сервировка стола к завтраку. Складывание тканевых салфеток» |  | Выполнение практической работы |  |
| **Раздел 4. Технология ведения дома (4 часа)** |
| 29,30 | Эстетика и экология жилища. Интерьер жилых помещений. *Современные стили в оформлении жилых помещений* . Проектирование кухни на компьютере | 2 | 19.1219.12 |  | Характеристика основных функциональных зон в жилых помещениях. Учет национальных и региональных традиций при выборе средств оформления интерьера жилых помещений с учётом запросов и потребностей семьи. Бытовые электроприборы на кухне. |  | *НРК* |  |  |
| 31,32 | **Проект «**Интерьер и планировка кухни-столовой» | 2 | 10.0110.01 |  | Создание культуры дома. Проект «Интерьер и планировка кухни-столовой» |  |  |  |  |
| **Раздел 5. Материаловедение (4 часа)** |
| 33 | Классификация текстильных волокон. Свойства х/б и льняных тканей | 1 | 17.01 |  | Швейное материаловедение. Волокно. Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон. Производство ткани. Нити основы и утка. Основные процессы отделки ткани. Свойства тканей из натуральных волокон растительного происхождения. |  Пр/р № 18 «Знакомство с натуральными волокнами растительного происхождения» Пр/р №19 «Определение нити основы и лицевой стороны» |  | Работа с учебником, выполнение практической работы |  |
| 34 | Организация рабочего места и правила техники безопасности при выполнении ручных работ | 1 | 17.01 |  | Организация рабочего места. Инструменты и приспособления. Техника безопасности.  | Пр/р №20«Знакомство с инструментами и приспособлениями для ручных работ» |  | Работа с учебником и наглядными пособиями. |  |
| 35,36 | Технология выполнения ручных стежков и строчек. | 2 | 24.0124.01 |  | Терминология ручных работ.ТУ на выполнение ручных работ. Классификация ручных стежков. Технология выполнения | Пр/р №21 «Выполнение ручных стежков и строчек» |  | Пр/р №24 «Выполнение ручных стежков и строчек» |  |
| **Раздел 6. Машиноведение (6 часов)** |
| 37,38 | Бытовая универсальная швейная машина, устройство, регулировка. Правила работы на швейной машине, ее обслуживание | 2 | 31.0131.01 |  | История создания швейной машины. Виды приводов. Техническая характеристика бытовой швейной машины. Профессии, связанные с обработкой поделочных материалов. Порядок подготовки машины к работе Заправка верхней и нижней ниток. ТБ. Прокладывание строчек без ниток и с нитками. Терминология машинных работ | Пр/р №22 «Знакомство с бытовой швейной машиной»Пр/р№ 23 «Заправка ниток в машину. Выполнение машинных строчек» |  | Выполнение практической работы |  |
| 39,40 | Виды машинных швов. | 2 | 07.0207.02 |  | Виды и характеристика машинных швов. Технологическая последовательность выполнения. | Пр/р №24 «Выполнение машинных швов» |  | Работа по технологическим картам. Практикум |  |
| 41, 42 | Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Терминология | 2 | 14.0214.02 |  | ОРМ для выполнения ВТО. Терминология. ПТБ. Правила выполнения ВТО. | Пр/р№25 «Изучение ПТБ»Пр/р №26 «Изучение терминологии ВТО» |  | Практическая работа |  |
| **Раздел 7. Создание изделий из поделочных материалов (4 часа)** |
| 43 | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Инструменты материалы и приспособления. Организация рабочего места. | 1 | 21.02 |  | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.История вышивки. Виды вышивки. Инструменты, материалы и приспособления. ОРМ и ПТБ. Технологическая последовательность в работе. | Пр/р №27 «Подготовка к вышиванию» | *НРК* | Инд. пр/р |  |
| 44 | Технологическая последовательность вышивания.Технология выполнения ручных швов: вперед иголку, шнурок, за иголку | 1 | 21.02 |  | Подготовка ткани к работе. Разметка размера рисунка. Перевод рисунка на ткань. Увеличение или уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Закрепление рабочей нитки на ткани. Уход за вышивкой. | Пр/р №28 «Перевод рисунка на ткань» | *НРК* | Выполнение практической работы |  |
| 45,46 | Технология выполнения ручных швов: стебельчатого, тамбурного, петельного, узелки | 2 | 28.0228.02 |  | Простейшие ручные швы для вышивки. Самоконтроль выполненной работы. | Пр/р №29 «Выполнение швов – вперед иголку, шнурок, стебельчатый, за иголку» |  | Выполнение практической работы |  |
| **Раздел 8. Создание изделий из текстильных материалов (14 часов)** |
| 47 | Измерение параметров фигуры человека для построения чертежа выкройки. | 1 | 07.03 |  | Виды одежды. Процесс изготовления одежды. Измерение фигуры человека. | Пр/р №31 «Снятие мерок»  | *НРК* | Практическая работа в парах |  |
| 48 | Конструирование фартука. | 1 | 07.03 |  | Понятие конструирования.  | Пр/р №32 «Конструирование фартука» |  | Выполнение практической работы |  |
| 49,50 | Моделирование фартука с нагрудником. | 2 | 14.0314.03 |  | Понятие моделирования. Приёмы моделирования. Особенности моделирования фартука с нагрудником. Отделки применяемые в одежде. Работа с цветом. | Пр/р №33 «Моделирование фартука» |  | Выполнение практической работы |  |
| 51,52 | Подготовка ткани к раскрою. Рациональный раскрой фартука. | 2 | 21.0321.03 |  | Правила подготовки ткани к раскрою. Детали кроя. Приёмы раскроя фартука с нагрудником | Пр/р №34 «Раскрой деталей фартука» |  | Выполнение практической работы |  |
| 53,54 | Обработка нижней части фартукаОбработка бретелей и нагрудника. | 2 | 04.0404.04 |  | Правила обработки нижней части фартука. Соединение карманов нижней частью фартука. Обработка бретелей и нагрудника обтачным швом. | Пр/р №35 «Соединение кармана с нижней частью фартука»Пр/р №36 «Обработка нижней части фартука»Пр/р № 37 «Обработка бретелей»Пр/р №38 «Обработка нагрудника» |  | Выполнение практической работы |  |
| 55,56 | Обработка верхней части фартука. | 2 | 11.0411.04 |  | Выполнение сборок. Обработка пояса. Обработка верхнего среза изделия притачным поясом | Пр/р №39 «Обработка пояса»Пр/р №40 «Соединение нагрудника с поясом»Пр/р №41 «Соединение нагрудника с нижней частью фартука» |  | Выполнение практической работы |  |
| 57,58 | Сборка и окончательная отделка фартука.  | 2 | 18,0418.04 |  | Приёмы окончательной ВТО. Контроль качества готовой продукции на предприятиях. Самооценка и анализ конечного результата труда. | Пр/р №42 «Контроль качества готового изделия» |  | Выполнение практической работы |  |
| 59,60 | **Защита проекта** «Фартук» | 2 | 25.0425.04 |  | Защита проекта | Пр № 43 «Защита проекта» |  | Защита творческого проекта |  |
| **Раздел 9. Уход за одеждой. Ремонт одежды (4 часа)** |
| 61,62 | Ремонт одежды | 2 | 02.0502.05 |  | Уход за одеждой. Ремонт одежды | Пр.р №44 «Ремонт термоапликацией, подкладной заплатой» |  | Выполнение практической работы |  |
| 63,64 | Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей | 2 | 09.0509.05 |  | Символы по уходу за одеждой |  |  |  |  |
| **Раздел 10. Агротехника сельскохозяйственного производства (6 часов)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 65,66 | Технология посева цветочных растений | 2 | 16.0516.05 |  | Сортировка семян, подготовка посевных емкостей. Посев. | Пр/р№44 «Технология посева семян цветочных культур» |  | Выполнение практической работы. |  |
| 6768 | Выращивание рассады цветочных культур | 2 | 23.0523.05 |  | Пикировка. Поддержание температуры и влажности. Технология пикировки сеянцев. ПТБ при пикировке. | Пр/р № 45 «Технология пикировки сеянцев тагетеса» | *НРК* | Выполнение практической работы. |  |
| 69/70 | Закладка семенников овощных культур | 2 | 30.0530.05 |  | Семенники. Технология посадки корнеплодов. Уход за посадкой чеснока. | Пр/р№46 «Технология посадки корнеплодов» |  | Выполнение практической работы |  |

