**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа № 258 городского округа ЗАТО город Фокино**

**(п. Дунай)**»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено  Руководитель ШМО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Репина Н.Н.  Протокол № \_\_\_  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г | Согласовано  Заместитель директора по УВР МКОУ СОШ № 258  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Медведева А.В.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г. | Утверждено  Директор  МКОУ СОШ № 258  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Зуева Л.М.  Приказ № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г |

Рабочая программа

по технологии для 5 класса (ФГОС)

**2015-2016 учебный год**

**Пояснительная записка**

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология » для 5-8 классов общеобразовательных учреждений подготовлена в соответствии с федеральным государственным стандартом (2010 г.) основного общего образования второго поколения и требованиями к уровню подготовки учащихся общеобразовательных учреждений.

Рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Вентана - Граф, 2013г. Авторы программы: А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.

Целями образовательной области «Технология» в основной школе являются: формирование у школьников технико-технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда и прикладной творческой деятельности, социально-трудовая адаптация учащихся на основе профессионального самоопределения.

Сроки реализации программы: 2013-2014 учебный год

В соответствии с Учебным планом МКОУ СОШ №258, количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 70 часов, (2 часа в неделю)

**Общая характеристика предмета.**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды.

Технология изучается по трем направлениям:

* Индустриальные технологии,
* Технологии ведения дома,
* Сельскохозяйственные технологии

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

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

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

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

**Цели и задачи образовательной области «Технология»** в 5 классе.

***Основной (стратегической) целью*** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

***Тактическими задачами*** изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
* Формирование представлений о культуре труда, производства,
* Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
* Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

**Анализ образовательных потребностей обучающихся и аргументация распределения количества часов по направлениям программы**

С учетом

* интересов обучающихся,
* возможностей ОУ и материально-технической базы,
* наличия методического и дидактического обеспечения,

в программе произведено перераспределение часов следующим образом:

* инвариантная часть – 58 часов

«Технология ведения дома»

* вариативная часть – 10 часов

**Аргументация использования резервных часов.**

Резерв учебного времени по примерной программе «Технология» (стандарты второго поколения) планируются использоваться на проведение промежуточной и итоговой диагностики (по 1 часу соответственно).

**Методы и формы решения поставленных задач.**

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

* урок «открытия» нового знания;
* урок отработки умений и рефлексии;
* урок общеметодологической направленности;
* урок развивающего контроля;
* урок – исследование, урок творчества;
* лабораторная работа;
* практическая работа;
* творческая работа;
* урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

**Логические связи данного предмета с остальными предметами образовательного плана.**

При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

* основы здорового образа жизни:

- Санитария и гигиена. Здоровое питание.

- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.

- Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

- Бытовые электроприборы на кухне.

- Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом.

- Изготовления и оформление карманов

- Соединение карманов с нижней частью фартука.

- Обработка верхнего среза фартука.

- Обработка пояса.

* биология:

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.

- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

* география:

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

* история:

- Культура поведения за столом.

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- Бытовая швейная машина.

- История создания изделий из лоскута.

* физика:

- Производство натуральных растительных волокон. Полотняное переплетение. Основные характеристики ткани.

- Бытовая швейная машина.

- Влажно – тепловая обработка ткани.

* изобразительное искусство:

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции

- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.

- Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»

* математика:

- Изготовление выкройки шаблонов.

- практическая работа «Построение чертежа фартука в масштабе ».

* экология:

- Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.

- Эстетика и экология жилища

* черчение:

- Изготовление выкроек

**Инструментарий для оценивания результатов:**

* тесты,
* практические работы
* творческие работы,
* творческие проектные работы,
* лабороторные работы

**Система оценки достижений учащихся:**

* пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

***Цель направления «Технологии ведения дома»:***

* освоение технологий ведения дома и формирование устойчивых приемов безопасности труда,
* овладение технологическими навыками ведения дома,
* экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий и творческих работ

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

В результате обучения обучающиеся

***могут овладеть:***

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
* навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

***ознакомятся:***

* с основными технологическими понятиями и характеристиками,
* с назначением и технологическими свойствами материалов,
* с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
* с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
* с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

**Требования к результатам обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| требования | Содержание требований |
| ***личностные*** | 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» 2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности 3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда 4. Осознание необходимости общественно-полезного труда 5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам 6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ |
| ***метапредметные*** | 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники 2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук 3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности 4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда 5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой 6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП |
| ***предметные***  в сфере |  |
| а) познавательной | 1. Рациональное использование учебной идополнительной информации для проектирования и создания объектов труда  2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»  3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда |
| б) мотивационной | 1. Оценивание своей способности и готовности к труду  2. Осознание ответственности за качество результатов труда  3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ  4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ |
| в) трудовой деятельности | 1. Планирование технологического процесса  2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности  3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены  4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов |
| г) физиолого-психологической деятельности | 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов  2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций  3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований  4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| д) эстетической | 1. Основы дизайнерского проектирования изделия  2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»  3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |
| е)коммуникативной | 1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта  2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда  3. Разработка вариантов рекламных образцов |

**Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| требования | вид контроля | форма контроля |
| ***личностные*** | предварительный | выставки начальной школы |
| текущий | устный опрос, наблюдение, практические работы |
| периодическая проверка ЗУ по разделу | самостоятельные работы |
| итоговый | выставка работ, презентации проектов |
| ***метапредметные*** | предварительный | входная диагностика |
| текущий | наблюдение, тестирование, творческие работы |
| итоговый | мониторинг |
| ***предметные***  в сфере |  |  |
| а) познавательной | текущий | тест с многозначным выбором ответа, наблюдение |
| итоговый | мониторинг |
| б) мотивационной | текущий | устный опрос |
| итоговый | письменный опрос |
| в) трудовой деятельности | текущий | самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля |
| итоговый | тестирование, готовое изделие |
| г) физиолого-психологической деятельности | текущий | наблюдение, устный опрос, рефлексия |
| д) эстетической | текущий | наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям |
| е)коммуникативной | текущий | наблюдение |
| итоговый | защита проекта, мониторинг |

В заключении изучения разделов программы 5 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

1. **При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* полностью усвоил учебный материал;
* умеет изложить учебный материал своими словами;
* самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* в основном усвоил учебный материал;
* допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
* подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* почти не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* полностью не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

1. **При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* не может спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* отказывается выполнять задания.

1. **При выполнении творческих и проектных работ**

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

1. **При выполнении тестов, контрольных работ**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:* выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:* выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:* выполнил 30 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:* выполнил до 30 % работы

**Наличие материально-технического, информационного обеспечения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | вид средства обучения | наименование средства обучения / учебного пособия |
| 1 | Книгопечатная продукция | УМК:   * Программа «Технология»5-8 классы/ авт.сост. А.Т.Тищенко, Н.В.Синица,- М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2013г. * Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технология. Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год * Рабочая тетрадь к учебнику под ред. Синица Н.В. «Технология. Технология ведения дома»: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год * Методическое пособие «Технология. Технология ведения дома»: М.: «Вентана-Граф», 2012 год |
| 2 | Печатные пособия | ***Стенды и плакаты по т/б***  ***Таблицы:***  – Правила по технике безопасности при работе на кухне  – Пищевые вещества  – Классификация блюд  – Санитарно-гигиенические правила  – Приемы работы ножом и приспособлениями  – Сервировка стола  – Правила пользования столовыми приборами  – Первичная обработка овощей  – Приготовление бутербродов  – Приготовление блюд из яиц  – Напитки (чай, какао, кофе)  – Правильная посадка  – Машинная игла и моталка  – Техника безопасности при работе ручными инструментами  – Швейная машина типа ПМЗ  – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами  – Раскрой швейных изделий (раскладка)  – Машинные швы  – Обработка фартука  – Приводные устройства  – Ручные стежки и строчки  – Разработка моделей фартуков  – Заправка ниток в швейную машину  ***Карточки контроля знаний***  КК 5-1 – «Физиология питания»  КК 5-2 – «Бутерброды и горячие напитки»  КК 5-3 – «Блюда из яиц»  КК 5-4 – «Блюда из овощей»  КК 5-5 – «Сервировка стола. Правила этикета»  КК 5-6 – «Заготовка продуктов впрок методом закладки, сушки, замораживания»  КК 5-7 – «Работа над вышивкой»  КК 5-8 – «Основные характеристики ткани»  КК 5-9 – «Бытовая швейная машина»  КК 5-10 – «Терминология ручных и машинных работ»  КК 5-11 – «Соединительные машинные швы»  КК 5-12 – «Краевые машинные швы»  КК 5-13 – «Терминология влажно-тепловых работ»  КК 5-14 – «Благоустройство кухни»  КК 5-15 – «Производство ткани из волокон растительного происхождения»  КК 6-6 – «Мерки, необходимые для построения чертежа фартука»  КК 6-7 – «Процесс конструирования и моделирования»  КК 6-8 – «Подготовка выкройки к раскрою»  КК 6-9 – «Словарная работа (шов, строчка…)»  КК 6-10 – «Уход за одеждой, обувью»  КК 6-11 – «Конструкция фартука»  КК 6-12 – «Изготовление фартука – 1»  КК 6-13 - «Изготовление фартука – 2»  ***Инструкционные (технологические) карты***  ИК-1 – Как правильно снять мерки  ИК-3 – Швы в вашу коллекцию (вышивальные)  ИК 5-1 – Яйца «Сюрприз»  ИК 5-2 – Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошком  ИК 5-3 – Приготовление овощных салатов (карточки)  ИК 5-4 – Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей  ИК 5-5 - Технология замораживания овощей  ИК 5-6 – Технология сушки яблок  ИК 5-7 - Технологическая последовательность при работе над вышивкой  ИК 5-11 – ОО прихватки, выполненной в лоскутной технике  ИК 5-12 – Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике  ИК 6-3 – Построение фартука с нагрудником  ИК 6-4 – Подготовка выкройки к раскрою  ИК 6-5 – Обработка нижнего и боковых срезов фартука  ИК 6-6 – Обработка бретелей фартука  ИК 6-7 – Обработка нагрудника  ИК 6-8 – Обработка пояса  ИК 6-9 – Обработка верхнего среза фартука притачным поясом  ***Памятки***  - Приготовление салатов из овощей  - Правила поведения за столом  ***Карточки – задания***  КЗ 5-1 – Приготовление овощных салатов  КЗ 5-2 – Анаграммы (технология обработки ткани)  КЗ 5-3 – Метаграммы (технология обработки ткани)  КЗ 5-4 – Кроссворды (технология обработки ткани)  КЗ 5-5 – «Путаница» (технология обработки ткани)  ***Демонстрационные карточки***  - Овощи, фрукты  - Оформление и подача первых блюд  - Интерьер кухни  ***Перфокарты***  П-1 – Выполнение ручных работ  П-2 – Выполнение машинных работ  П-3 – Влажно-тепловая обработка  П-8 – Свойства тканей (словарная работа) |
| 3 | Компьютерные и коммуникативные средства | ***Компьютерные слайдовые презентации:***   * Бутерброды; * К бутербродам; * Овощи; * Овощи и блюда из них; * Сервировка стола к завтраку; * Физиология питания; * Бытовые приборы на кухне; * Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. * Растительные волокна; * Лен; * Хлопок; * Машиноведение; * История создания швейной машины; * Лоскутное шитье; * Пэчворк; * Построение узоров в лоскутной пластике; * Виды машинных швов; * Виды одежды и ее назначение; * Снятие мерок и их запись; * Построение чертежа фартука в масштабе; * Построение чертежа фартука в натуральную величину; * Конструирование фартука; * Моделирование фартука; * Вышивка: * Вышивка. Свободные вышивальные швы.   ***Диск с программой «Технология» А.Т.Тищенко, Н.В.Синица***  ***Интернет-рессурсы:***   1. <http://center.fio.ru/som> 2. <http://www.eor-np> 3. <http://www.eor.it.ru> 4. <http://www.openclass.ru/user> 5. <http://www/it-n.ru> 6. <http://eidos.ru> 7. <http://www.botic.ru> 8. <http://www.cnso.ru/tehn> 9. <http://files.school-collection.edu.ru> 10. <http://trud.rkc-74.ru> 11. <http://tehnologia.59442> 12. <http://www.domovodstvo.fatal.ru> 13. <http://tehnologiya.narod.ru> 14. <http://new.teacher.fio.ru> |
| 4 | Технические средства обучения | Телевизор, экран, компьютер, проектор |
| 5 | Экранно-звуковые пособия | Видеофильмы по основным разделам и темам программы  Комплект диапозитивов по основным разделам и темам программы |
| 6 | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособлений  Виды швов, вышивок, орнаментов  Комплект оборудования и приспособлений для ВТО |
| 7 | Натуральные объекты | Коллекции текстильных волокон  Коллекции текстильных материалов  Аптечка первой мед. Помощи  Игрушки и развивающие игры  Набор круп  ***Макеты, шаблоны:***  М 5-1 – Шаблоны посуды для сервировки стола  М 5-2 – Рамка для ткачества  М 5-3 – Шаблон для изготовления лоскутных изделий  М 6-1 – Шаблон фартука для моделирования  М 6-2 – Макет шва |
| 8 | Оборудование кабинета (мастерской) | Парты ученические  Стулья ученические  Стол учительский  Стол демонстрационный  Машины швейные  Гладильная доска  Маникен учебный  Стенды с выставкой ученических работ  Секционные шкафы  Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц |

**Календарно-тематический план**

**по курсу «Технология 5 класс»**

*условные обозначения, используемые в таблице:*

**ОНЗ** – урок «открытия» новых знаний **ОУиР** – урок отработки умений и рефлексии **ПР** – практическая работа

**ОН** – урок общеметодологической направленности **ЗСТ** – здоровьесберегающая технология **ЛР** – лабораторная работа

**к/п** – компьютерная презентация

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технологии ведения дома – 70 часов** | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| ***Регулятивные УУД:***   * принятие учебной цели; * выбор способов деятельности; * планирование организации контроля труда; * организация рабочего места; * выполнение правил гигиены   учебного труда. | | | | | | ***Познавательные УУД:***   * сравнение; * анализ; * систематизация; * мыслительный эксперимент; * практическая работа; * усвоение информации с помощью компьютера; * работа со справочной литературой; * работа с дополнительной литературой | | | ***Коммуникативные УУД:***   * умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. * умение выделять главное из прочитанного; * слушать и слышать собеседника, учителя; * задавать вопросы на понимание, обобщение | | | ***Личностные УУД:***   * самопознание; * самооценка; * личная ответственность; * адекватное реагирование на трудности | | | | | |
| ***№***  ***п/п*** | ***раздел,***  ***учебная тема*** | ***кол-***  ***во***  ***часов*** | ***дата*** | | | | ***освоение предметных знаний***  ***(базовые понятия)*** | | ***вид деятельности***  ***обучающихся*** | | | ***оборудование***  ***урока*** | | | | ***педагоги***  ***ческая***  ***технология*** | ***тип урока*** |
| ***план*** | | | ***факт*** |
| 1. **Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-2 | Вводный урок.  Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. | 2 |  | |  | | Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.  Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности. | | - Ознакомление с правилами поведения в  мастерской и на рабочем месте;  - Ознакомление с понятиями «проект»,  «основные компоненты проекта»,  «этапы проектирования» | | | | | к/п «Творческий проект» | | ЗСТ  проектного обучения  ИКТ | ОНЗ  проектного обучения |
| 1. **Технология домашнего хозяйства – 2 часа** 2. **Электроника – 2 часа** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **запуск 1-го проекта** «Планирование кухни-столовой» | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3-4 | Интерьер и планировка кухни-столовой.  Эскиз кухни-столовой. | 2 |  | |  | | Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требова-ний. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформле-ние кухни. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете об «кухни с островом»  - Выполнение эскиза кухни-столовой  - Соблюдение правил ТБ | | | | |  | | ЗСТ  ИКТ | ОН  ПР№1 |
| 5-6 | Бытовые электроприборы на кухне.  Творческий проект  «Планирование кухни-столовой». | 2 |  | |  | | Бытовые электроприборы на кухне.  Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принци-  пах работы, видах и правилах эксплуатации. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Ознакомление с историей СВЧ-печи;  - Поиск информации в Интернете об  уходе за холодильником  - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне  - Соблюдение правил ТБ | | | |  | | | ЗСТ  ИКТ | ОН  ЛР№1 |
| 1. **Кулинария – 12 часов** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **запуск 2-го проекта** «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7-8 | Санитария и гигиена.  Здоровое питание. | 2 |  | |  | | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витами-  нах, содержащихся в овощах и фруктах  - Определение качества питьевой воды  - Соблюдение правил ТБ | | | | | Т-1;  Т-5;  к/п  «Физиология  питания» | | ЗСТ  ИКТ | ОН  ЛР№2 |
| 9-12 | Технология  приготовления бутербродов,  горячих напитков и  блюд из яиц. | 4 |  | |  | | Продукты, используемые для приго-товления бутербродов. Виды бутер-  бродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горя-  чих напитков. Способы заваривания  кофе, чая, какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использо-вания яиц.  Канапе, сандвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Приготовление бутербродов, горячих  напитков  - Поиск информации в Интернете о  пользе напитка из цикория  - Определение свежести яиц  - Приготовление блюда из яиц  - Соблюдение правил ТБ | | | | | Т-17;  Т-31;  Т-19;  ИК 5-1;  ИК 5-2  к/п  «Бутерброды  к/п  «Блюда из яиц | | ЗСТ  ИКТ | ОН  ПР№2  ПР№3  ЛР№5  ПР№7 |
| 13-14 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 |  | |  | | Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Изучение упаковки из-под крупы;  - Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий  - Поиск информации в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши»  - Соблюдение правил ТБ | | | | Т-16;  КК 6-2;  П-9  к/презент-и  «Макаронные  изделия»,  «Крупы и  бобовые» | | | ЗСТ  развиваю  щего  обучения | ОН  ЛР№3  ПР№4 |
| 15-16 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.  Тепловая кулинарная обработка овощей. | 2 |  | |  | | Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей.  Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Приготовление салата из сырых  овощей, блюд из вареных овощей  - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики  - Соблюдение правил ТБ | | | | Т-15;  КЗ 5-1  к/п  «Овощи»,  «Овощи и блюда  из них» | | | ЗСТ  развиваю  щего  обучения | ОН  ПР№5  ПР№6 |
| 17 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 |  | |  | | Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.  Сервировка, салфетка, этикет | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов  - Складывание столовых салфеток  - Выполнение сервировки стола к  завтраку  - Соблюдение правил ТБ | | | | Т-9;  Т-11;  КК 5-4;  ДМ 5-1; памятка  к/п  «Сервировка  стола к завтраку» | | | ЗСТ  ИКТ  развиваю  щего  обучения | ОН  ПР№8 |
| 18 | *Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».* | 1 |  | |  | |  | | - Работа с тестовым материалом | | | |  | | | технология тестового контроля | развиваю  щего контроля |
| 1. **Создание изделий из текстильных материалов – 50 часов**   ***Материаловедение, машиноведение, конструирование и раскрой изделия-20*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **запуск 3-го проекта** возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака» | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19-20 | Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. | 2 |  | |  | | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натураль-ных растительных волокон.  Натуральное, лубяное волокно;  х/б, льняная ткань; прядение,  ткачество, долевая и поперечная нити, полотняное переплетение, кромка, гигроскопичность | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Определение долевой нити в ткани  - Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.  - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани  - Изучение свойств тканей из хлопка и  льна  - Соблюдение правил ТБ | | | | коллекция волокон, образцы переплетений,  КЗ 5-2  к/п  «Растительные волокна»  «Материало-  ведение» | | | ИКТ  развиваю  щего  обучения | урок-исследо  вание  ЛР№6  ЛР№7  ЛР№8  ЛР№9 |
| 21-22 | Изготовление выкроек | 2 |  | |  | | Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий.  Линии талии и бедер, мерки, *Ст, Сб, Ди, Дн;*  конструирование модель, моделирование | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Определение размеров швейного  изделия  - Снятие мерок и изготовление вык-  ройки  - Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки  - Соблюдение правил ТБ | | | | Т-26;  ИК 6-3; ИК 6-4  к/п  «Конструиро-  вание фартука | | | ЗСТ | ОУиР  ПР№9 |
| 23-24 | Раскрой швейного изделия | 2 |  | |  | | Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей  выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия.  Выпады, дефекты ткани, направлен-  ный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Подготовка ткани к раскрою,  - Настил ткани,  - Раскладка выкроек,  - Обмеловка выкройки с учетом припус-  ков на швы,  - Выкраивание деталей швейного изде-  Лия  - Соблюдение правил ТБ | | | | Т-8; памятка | | | ЗСТ | ОУиР  ПР№10 |
| 25-28 | Швейные ручные работы | 4 |  | |  | | Терминология ручных работ.  Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Выполнение прямого стежка,  - Перенос линий выкройки на детали  кроя,  - Изготовление образцов ручных работ  - Соблюдение правил ТБ | | | | настенные транспоранты «Терминоло-гия»; набор образцов с ручными операциями  П-1;  П-2; | | | ИКТ  ЗСТ | ОУиР  ПР№11 |
| 29-32 | Бытовая швейная машина. | 4 |  | |  | | Виды машин, применяемых в швей-ной промышленности. Бытовая уни-версальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преи-мущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине.Платфор-ма, нитепритягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое колесо, фронтовая доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Намотка нижней нитки на шпульку,  - Заправка верхней и нижней ниток  - Выведение нижней нитки наверх  - Выполнение строчек с изменением  длинны стежка  - Соблюдение правил ТБ | | | | Т-4;  Т-18;  Т-32;  Т-А;  Т-В;  к/презент-и  «Машинове-  дение»;  «История  создания  швейной  машины» | | | ЗСТ  развиваю  щего  обучения  ИКТ | ОУиР  ЛР№10 |
| 33-36 | Основные операции при машинной  обработке изделия. | 4 |  | |  | | Соединительныеи отделочные машинные швы;  Стачной шов вразутюжку и  взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным  срезом, с закрытым срезом | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Изготовление образцов машинных  работ: обметывание, стачивание, застрачивание  - Соблюдение правил ТБ | | | | настенные транспоранты «Терминоло-  гия»; набор образцов с машинными операциями | | | ЗСТ | ОУиР  ПР№12 |
| 37 | Влажно – тепловая обработка ткани. | 1 |  | |  | | Терминология влажно-тепловых работ.  Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить  - Соблюдение правил ТБ | | | | настенные транспоранты «Терминоло-  гия»;  П-1;  П-2;  КЗ 5-10 | | | ИКТ  ЗСТ | ОУиР  ПР№13 |
| 38 | ***Промежуточный мониторинг*** | 1 |  | |  | |  | | - работа с тестовым материалом | | | |  | | | технология тестового  контроля | развивающего контроля |
| ***Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) – 14 часов*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39-40 | Обработка нижней части фартука  швом вподгибку с закрытым срезом. | 2 |  | |  | | Обработка нижней части фартука швом вподгибку с  закрытым срезом или тесьмой. | | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Обработка нижней части фартука  швом вподгибку с закрытым срезом.  - Соблюдение правил ТБ | | КК 6-9;  Т-14;  Т-44;  ИК 6-5;  КЗ 6-3 | | | | ЗСТ | ОУиР  ПР |
| 41-42 | Изготовления и оформление карманов | 2 |  | |  | | Изготовления и оформление карманов | | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Изготовления и оформление карманов  - Соблюдение правил ТБ | | Т-14; | | | |  | ОУиР  ПР |
| 43-44 | Соединение кар-манов с нижней частью фартука. | 2 |  | |  | | Соединение карманов с нижней частью фартука. | | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Соединение карманов с нижней частью фартука.  - Соблюдение правил ТБ | | Т-14; | | | | ЗСТ | ОУиР  ПР |
| 45-46 | Обработка верхнего среза фартука. | 2 |  | |  | | Обработка верхнего среза фартука.  Мягкие складки | | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Обработка верхнего среза фартука.  - Соблюдение правил ТБ | | Т-14; | | | | ЗСТ | ОУиР  ПР |
| 47-48 | Обработка пояса. | 2 |  | |  | | Обработка пояса. | | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Обработка пояса.  - Соблюдение правил ТБ | | Т-14; | | | | ЗСТ | ОУиР  ПР |
| 49-50 | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | 2 |  | |  | | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - ООИ. ВТИ изделия.  - Проведение контроля и оценки  качества готового изделия.  - Соблюдение правил ТБ | | КК 6-13; КЗ 6-3 | | | | ЗСТ | ОУиР  ПР |
| 51-52 | Обработка проектного материала | 2 |  | |  | | Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия.  Эргонометрические требования. ТБ. | | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Обработка проектного материала | |  | | | | ЗСТ | урок-исследо  вание  ПР№14 |
| ***Художественные ремёсла – 16 часов*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **запуск 4-го проекта** «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 53-54 | Декоративно-прикладное искусство.  Основы композиции | 2 | |  |  | | | Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество.  Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в  Старину; | | | К-Р-1 (виды ручного  вышива-  ния);  Т-6  к/п  «Вышивка» | | ИКТ | | ОНЗ |
| 55-56 | Орнамент. Символика в орнаменте.  Цветовые сочетания в орнаменте. | 2 | |  |  | | | Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете о видах орнаментов;  - Создание композиции в графическом редакторе | | | Цветовой  круг | | ИКТ | | ПР№15  урок  творчества |
| 57-58 | Лоскутное шитье | 2 | |  |  | | | История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных определений и  понятий по теме;  - Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья;  - Выполнение образцов лоскутных узоров  - Соблюдение правил ТБ | | | образцы,  шаблоны,  П-6; П-4;  П-5  к/п  «Построение  узоров в  лоскутной пластике» | | ИКТ | | ОНЗ  ПР№16 |
| 59-60 | Раскрой элементов.  Соединение деталей изделия. | 2 | |  |  | | | Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре,  подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.  Лоскутная мозаика | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Изготовление шаблонов;  - Выкраивание деталей;  - Соединение деталей кроя  - Соблюдение правил ТБ | | | П-3;  Т-10;  КК 5-13;  ИК 5-12; образцы | | ЗСТ | | ОУиЗ  ПР |
| 61-62 | Сборка изделия. | 2 | |  |  | | | Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование  прокладочных материалов. | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Соблюдение правил ТБ | | | Т-10;  КК 5-11  ИК 5-12;  образцы | | ЗСТ | | ОУиЗ  ПР |
| 63-66 | Декоративная и окончательная отделки изделий. | 4 | |  |  | | | Декоративная и окончательная отделки изделий.  Оконтовочная полоса | | - Участие в беседе по теме;  - Усвоение основных операций и  понятий по теме;  - Выполнение стежки, аппликации  - Соблюдение правил ТБ | | | ИК 5-11; КЗ 5-3;  КЗ 5-7 | | ЗСТ | | ОУиЗ  ПР |
| 67-68 | *Повторительно-обоб-щающий урок по теме «****Создание изделий из текстильных и поде-лочных материалов****»* | 2 | |  |  | | |  | | - работа с тестовым материалом | | |  | | технология тестового контроля | | развиваю  щего контроля |
| 1. **Технология творческой и опытнической деятельности (завершение) – 2 часа** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 69 | ***Итоговый мониторинг.*** | 1 |  | |  | |  | | | | - работа с тестовым материалом | |  | | | технология тестового контроля | развивающего контроля |
| 70 | Защита проекта | 1 |  | |  | | Публичные выступления обучаю-щихся с обоснованием представляе-мых объектов | | | | - Защита проекта; | |  | | | проектного обучения  ИКТ | урок творчества |
| **всего:** | | **70** | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Итого:*** | | ***70 часов*** | | | | | | | | | | | | | | | |

**Краткая характеристика каждого раздела с указанием общих и частных моментов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | наименование разделов и тем | всего часов | в том числе на: | | | | |
| уроки | практи-  ческие работы | лабора-  торно-практи-ческие работы | творчес-  кие  работы,  проекты | контроль  ные  работы, зачеты, монито-  ринги |
| ***1*** | ***Технологии ведения дома*** |  | ***17*** | ***31*** | ***6*** | ***4*** | ***2*** |
| 1.1 | **Творческая проектная деятельность** | **4** | **-** | **-** | **-** | **3** |  |
| №1 Вводный урок |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 | **Технология домашнего хозяйства** | **4** | **2** |  |  | **-** | **-** |
| №3 Эскиз кухни-столовой. |  |  | *1* |  |  |  |
| № 5 Планирование кухни-столовой |  |  |  | *1* |  |  |
| 1.3 | **Кулинария** | **12** | **3** | **4** | **3** | **-** | **-** |
| №7 Здоровое питание. |  |  |  | *1* |  |  |
| №9 Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц |  |  | *1* | *1* |  |  |
| №13 Технология приготовления блюд из круп, бобовых. |  |  |  | *1* |  |  |
| №14 Технология приготовления блюд из макаронных изделий. |  |  | *1* |  |  |  |
| №13 Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. |  |  | *1* |  |  |  |
| №14 Тепловая кулинарная обработка овощей. |  |  |  | *1* |  |  |
| №15 Сервировка стола к завтраку |  |  | *1* |  |  |  |
| 1.4 | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **50** | **12** | **26** | **2** | **1** | **1** |
| *Материаловедение, машиноведение, конструирование и раскрой изделия* | *20* | *8* | *5* | *2* | *-* | *1* |
| №19 Текстильные материалы и их свойства. |  |  |  | 1 |  |  |
| №21 Изготовление выкроек |  |  | 1 |  |  |  |
| №23 Раскрой швейного изделия |  |  | 1 |  |  |  |
| №25 Швейные ручные работы |  |  | 1 |  |  |  |
| №26 Бытовая швейная машина. |  |  |  | 1 |  |  |
| №28 Основные операции при машинной обработке изделия. |  |  | 1 |  |  |  |
| №29 Влажно – тепловая обработка ткани. |  |  | 1 |  |  |  |
| №30 Промежуточный мониторинг |  |  |  |  |  | 1 |
| *Технология изготовления швейных изделий* | *14* | *1* | *13* | *-* | *-* | *-* |
| №33-34 Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. |  |  | 2 |  |  |  |
| №35-36 Изготовления и оформление карманов |  |  | 2 |  |  |  |
| №37-38 Соединение кар-манов с нижней частью фартука. |  |  | 2 |  |  |  |
| №39-40 Обработка верхнего среза фартука. |  |  | 2 |  |  |  |
| №41-42 Обработка пояса. |  |  | 2 |  |  |  |
| №43-44 ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. |  |  | 2 |  |  |  |
| №46 Обработка проектного материала |  |  | 1 |  |  |  |
| *Художественные ремесла* | *16* | *2* | *8* | *-* | *1* | *1* |
| №48 Основы композиции |  |  | 1 |  |  |  |
| №49 Орнамент. |  |  | 1 |  |  |  |
| №50 Цветовые сочетания в орнаменте. |  |  |  |  | 1 |  |
| №52 Лоскутное шитье |  |  | 1 |  |  |  |
| №53-54 Соединение деталей изделия. |  |  | 2 |  |  |  |
| №55-56 Сборка изделия. |  |  | 2 |  |  |  |
| №57 Декоративная и окончательная отделки изделий. |  |  | 1 |  |  |  |
| №69 Итоговый мониторинг. |  |  |  |  |  | 1 |
| **всего:** | | **70** | **20** | **37** | **6** | **4** | **3** |
| ***Итого:*** | | ***70 часов*** | | | | | |