МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 г. КАЛИНИНСКА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

 «СОГЛАСОВАНО» «УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УВР Директор школы

/ Чулкова О.В. / / Парфенова Т.А /

(расшифровка) (расшифровка)

« .» 2014г Приказ № \_\_\_от\_\_\_ 2014г

Рассмотрено на заседании **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

педагогического совета **курса Технология**

Протокол № от\_\_\_\_\_\_ \_2014г (предмет)

**В 5а, 5б, 5в,5гклассе**

**на 2014/2015 учебный год**

РАССМОТРЕНО на ШМО СОСТАВИТЕЛЬ: Бухтиярова Наталья Павловна

Протокол № от 2014г

Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_Бухтиярова Н.П,\_/ Учитель высшей квалификационной категории

 **Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии разработана как нормативно – правовой документ для организации учебного процесса в 5классе МБОУ « СОШ №2 г.Калининска, Саратовской области». Содержательный статус программы базовая.

Источники составления программы:

* Закон «Об образовании в РФ»;
* Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (2014);
* Основная образовательная программа муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №2 г. Калининска Саратовской области» (2012- 2017);
* Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Дрофа», 2014г. Авторы программы:О.А.Кожина,.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая.

**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:

* Знакомство с понятиями техносферы
* Формирование умений планировать и анализировать свою деятельность.Воспитание нравственных качеств личности:человечности, обязательности,ответственности, трудового образа жизни.
* Воспитание эстетического вкуса, художественной инициативы путём знакомства с различными видамидекоративно – прикладного творчества и традициями русского народа
* Привитие культуры поведения и бесконфликтного общения.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне (при продолжительности учебного года 35 недель) в 5 классе еженедельно отводится 2 часа учебных занятий. Таким образом,обучениепо данной рабочей программе в 5 классе рассчитано на 70 часов. Срок реализации программы – 1год.

**Для решения этих задач используются 6 основных разделов:**

1. Технология ведения дома
2. Электротехника
3. Кулинария
4. Создание изделий из текстильных материалов
5. Художественные ремесла
6. Технология опытнической деятельности

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимисятворческих проектов.

При планировании уделяется внимание текущему и итоговому контролю, применяя различные формы (тесты, карточки, кроссворды и т.д.), знанию и соблюдению правил техники безопасности и электробезопасности, **70 %** учебного времени обводится на **практические занятия**, остальное на освоение теоретических знаний и обучения.

На всех этапах урока должны применяться средства ИКТ.

При изучении всех разделов программы соблюдаются здоровье – сберегающие технологии:

безопасные приемы работы при работе с различными инструментами, материалами, бытовой

техникой, соблюдение правил личной гигиены.

**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 развивающего контроля;
* урок – исследование ,урок творчества);
* практическая работа;
* творческая работа;
* урок – презентация.

 **Приоритетными методами являются :**

 -проблемный

 -исследовательский

 - частично – поисковый

 -эвристический

**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 плана, такими как:

* основы здорового образа жизни,
* биология,
* география,
* история,
* физика,
* изобразительное искусство,
* математика,
* экология.

**Основной формой** организации учебного процесса предмета « Технология» **является сдвоенный урок**. Это ориентировано на практику, поэтому тип урока комбинированный, на котором соединяются элементы теоретических и практических знаний

**Основным методом**, стимулирующим процесс обучения, является вовлечение учащихся в активную сферу деятельности от эскиза до готового изделия и выполнение творческих проектов. Этот метод формирует у учащихся технологическую культуру и самостоятельность в творческой работ

**Для оценивания результатов обучения применяются следующие виды контроля:**

***Личностные*:**

* Предварительно – текущий
* Опрос – беседа
* Наблюдение
* Самостоятельная работа
* Периодическая проверка ЗУ по разделам
* Итоговый контроль
* Выставка - презентация

***Метапредметные:***

* в форме входной диагностики
* предварительный
* текущий
* наблюдение
* фронтальный опрос
* тестирование
* устный опрос

***В предметной сфере виды контроля***: текущий, итоговый

***Формы контроля:***

* устный опрос
* тесты
* доклады
* сообщения
* письменный опрос
* наблюдение

 практическая работа, защита проекта

**Поурочно – тематическое планирование по технологии 5класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема( раздел) | Календарные сроки | Формы и методы контроляИКТ | Основные виды деятельности ученика | Планируемые результаты | Проектная деятельность |
| предметные | Метапредметные УУДЛичностные УУД |
|  |
| план | факт |
| 1 | Вводное занятие. *Первичный инструктаж по охране труда* |  |  | Беседа по общим вопросам техники безопасностиСамостоятельная работа*Презентация: «Этапы проектной деятельности»*Контроль и самоконтроль(работа в группе) | Усвоение правил поведения и безопасного труда в кабинете «Технология»конспектированиеОзнакомиться с планом работы, программой, инструментами, принадлежностями, материалами; иметь представление о творческом проекте**Выполнение эскизов проектов** | *Знания:* соблюдение правил техники безопасности *Умения:*выполнять задание всоответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место;планировать, контролировать и оценивать учебные действия в  | *Личностные*: проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, *Метапредметные:****Познавательные:***умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ. ***Регулятивные:***целеполагание, планирование, рефлексия, воле­вая регуляция.***Коммуникативные:***диалог, со­трудничество, умение задавать вопросы |  |
| 2 |  Что такое проектная деятельность? |  |  |
| **Кулинария ( 20ч)** |
| 3 | *Практическая работа*№1Физиология питания |  |  | БеседаРабота в группеСамостоятельная работаТекущий контрольтестыКонтроль и самоконтроль*Презентация**«Физиология питания»* | Изучение основ физиологии питания человека.Поиск и *презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов.* Работа с учебником. Работа в тетрадях: «Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни». Ответы на вопросы для самоконтроля. | *Знания:*о значении белков , жиров и углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.*Умения*: анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на.завтрак | *Личностные:* Формирование коммуникативной компетенции, развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности .***Познавательные:***сопоставление, анализ, построение цепи рассу­ждений, поиск информации. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | *Практическая работа*№3 «Составление меню на завтрак» |  |  |  |  |  |  |  |
| 56 | Санитария и гигиена*Практическая работа№3*«Определение безопасныхмоющих средств для посуды и кабинета» |  |  | ОпросБеседаТекущий контрольСообщения*Презентация «Уход за посудой»* Работа в группе | Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. | .Знать: санитарные требования к кухне, столовой.Соблюдать правила личной гигиены.Знать: правила мытья посуды, инвентаря.Уметь: применять полученные знания на практике. | Личностные УУД;Личная ответственность;Адекватное реагирование на трудности.Регулятивные УУД:Принятие учебной цели;Самоконтроль процесса решения поставленной задачи..Познавательные УУД:Анализ;Систематизация;;Работа с дополнительной литературой.Коммуникативные УУД:Умение отвечать на вопросы;Задавать вопросы  |  |
| 7 | Интерьер кухни, столовой. Краткие сведения из истории интерьера |  |  | БеседаОпроссообщениятестирование*презентация**«Интерьер кухни»*Работа в группе | Работа с учебником. Работа в тетрадях: «Изображение вариантов размещения оборудования кухни» Изготовление макета кухни (по выбору). Работа в группах.Составление кроссворда «*Интерьер»*Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения,  | Знать сведения из истории интерьера, требования к кухне,. Уметь оформлять интерьер кухни изделиямивыполненными своими руками,***Знания:***о целях и за­дачах, этапах проек­тирования.***Умения:***выполнять проект по теме «Ин­терьер» | Личностные УУД;Самооценка;Личная ответственность за качество своей деятельности.***Познавательные:***умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция. ***Коммуникативные:***диалог, умение слушать и выступать | *проект* *« Кухня моей мечты»* |
| 8 | Практическая работа №4Эскиз интерьера кухни»*Творческий проект:* *« Кухня моей мечты»* |  |  |
| 9 | Декоративное украшение кухни |  |  | беседаСамостоятельная работа.Текущий контрольсоблюдение технических условийправильные приемы работы самоконтрол*презентаци****я****«Декоративное украшение кухни*.(Работа в группе) | Работа с учебником. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой. Самоконтроль выполненного творческого задания. Работа над проектом.графическое изображение эскизов.прихваток, полотенец | Знать: требования, предъявляемые к эстетике и экологии кухни, Уметь оформлять интерьер кухни изделиями выполненными своими руками, | ***Личностные* УУД:**Самооценка деятельности;Личная ответственность за результаты работы;Адекватное реагирование на трудности*Познавательные:*умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений*Регулятивные:*рефлексия, оценка и самооценка.*Коммуникативные:*диалог, про­явление инициативы, сотрудни­чество, умения слушать и высту­пать | Работа над роектом |
| 10 | *Практическая работа №5**«*Эскизы прихваток, полотенец, салфеток*»*Защита проекта***«****Кухня моей мечты*» |  |  |
|  |
| 11 | Сервировка стола. Правила поведения за столом*Проект «Воскресный завтрак в моей семье»* |  |  | Опрос.самостоятельная работа.инструктажТекущийконтроль*презентация**«Сервировка стола к завтраку»*Работа в группе | Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в бригадеВыполнение эскиза прихваткиОценка качества работы | **Иметь преставление**О правилах подачи столовых приборов, правилах этикета и пользования ими.**Соблюдать** правила за столом.**Уметь** накрывать стол. | Личностные УУД;Самооценка;Личная ответственность за качество своей деятельности.Регулятивные УУД:Принятие учебной цели;Выбор способов деятельности;Организация рабочего места.Познавательные УУД:Систематизация знаний по изученной теме;Практическая работа;Работа с дополнительной литературой.Коммуникативные УУД:Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать выполняемые действия; 1. Слушать и слышать учителя.
 | Работа над проектомОпределе­ние этапов выполне­ния про­екта |
| 12 | *Практическая работа №6**«*Складывание салфеток различными способами |  |  |
| 13 | Бутерброды, горячие напитки |  |  | Контролировать -соблюдение технических условий Текущий контрольсамоконтролРабота в группе*презентация Бутерброды»* | Работа с учебником. Практическая работа «Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов» Работа в парах.проверка качества выполненной работы | Знать: нормы и правила изготовления бутербродов;Инструменты и приспособления для их изготовления и оформления;Способы нарезки;Использование обрезков;Виды бутербродов.Уметь: выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. | Личностные УУД:Самопознание;Самооценка;Личная ответственностьАдекватное реагирование на трудностиРегулятивные УУД:Принятие учебной цели;Выбор способов деятельности;Организация рабочего места;Коммуникативные УУД:Понимать и воспринимать на слух учебную информацию;Слушать собеседника, вступать в диалог.Уметь .формулировать свою позицию по данной проблеме. | Работа над проектом |
| 14 | *Практическая работа №7**«*Выполнение эскизов оформления бутербродов |  |  |
| 15 | Блюда из яиц |  |  | Беседа ОпроссообщенияКроссвордыТекущий, контрольКачества выполненной работысамоконтрольРабота в группе*презентация «Блюда из яиц»* | Работа с учебником. Практическая работа: «Выполнение эскизов художественной росписи яиц». Участие в обсуждении способов определения свежести яиц.соблюдение технических условий- правильные приемы работы  | Знать: способы определения свежести продукта и способы хранения;Технологию приготовления, и оформления блюд из яиц.способы крашения яиц.Уметь: оформлять и готовить блюда из яицопределять готовность блюд из яиц.. | Личностные: проявлять самостоятельность , положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, Метапредметные:- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.- регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; определять наиболее эффективные способы достижения результата;  | Работа над проектом |
| 16 | *Практическая работа №8**«*Художественная роспись яиц*»* |  |  |
| 17 | Блюда из овощей .Пищевая ценность овощей |  |  | БеседаКарточкиРабота в группеТекущий, контроль.самостоятельная работа.*Презентация**«Овощи»* Текущий контроль | Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом. Обсуждение способов экономного расходования продуктовОзнакомление с умением определять последовательность изготовления блюда по технологической карте | Знать: Инструменты и приспособления для механической обработки овощей.Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.Уметь :Выполнять способы нарезкиовощей.. | Личностные УУСамооценкаАдекватное реагирование на трудностиРегулятивные УУД:Принятие учебной целиВыбор способов деятельностиОрганизация рабочего местаВнесение дополнений и корректировкиПознавательные УУДКоммуникативные УУД:Умение отвечать на вопросы;Понимать и воспринимать замечания.Практическая работаРабота со справочной литературойРабота с дополнительной литературойКоммуникативные УУД:Умение отвечать на вопросы рассуждать описывать действия;Взаимодействовать с учителем во время самостоятельной работы | Подготовка к защите проекта |
| 18 | *Практическая работа №9**«Определение**доброкачественности овощей по внешнему виду* |  |  |
|  |
| 19 | Блюда из свежих и вареных овощей |  |  | Сообщения. *Презентация**« Салаты»* Беседа Взаимоконтрздоль..КроссвордыРабота в группе Текущий контрольОценка качества готовой работы | Чтение технологической документации . по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей.Определение доброкачественности овощей. Составление классификации овощей.Приготовление салата из сырых овощейВыполнение эскизов оформления салатов для раз­личной формы салатницКоллективное обсуждение творческих работ | Знать: Технологию приготовления салатов из сырых овощей.Уметь: работать с инструкционной картой.*Знания:* о правилах защиты проекта. *Умения:* защищать проект, анализиро­вать результат про­ектной деятельности по предложенным критериям | Личностные УУДСамооценка;Личная ответственность за выполненную работу;Адекватное реагирование на трудностиРегулятивные УУД:Принятие учебной цели;Выбор способов деятельности;Организация рабочего местаПознавательные УУД:Ознакомление с умением определять последовательность изготовления блюда по технологической карте;Практическая работаКоммуникативные УУД:Умение отвечать на вопросы;Понимать ивоспринимать замечания. | *Защита проекта «Воскресный завтрак в моей семье»* |
| 20 | *Практическая работа №10**«*Выполнение эскиза оформления салатов*»**Защита проекта «Воскресный завтрак в моей семье»* |  |  |
| 21 | Заготовка продуктов |  |  | Беседа ОпросСамоконтрольвзаимоконтрольСоблюдение правил т/б*Презентация «Заготовка продукто* Работа в группеТекущий контроль | Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод.Выбор способов хранения.пищевых продуктов, обеспечиваюх минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.. | Знать : способы хранения домашних заготовок, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.Уметь: использовать домашний холодильник для замораживания и хранения овощей и фруктов. | Личностные УУД* Самооценка;
* Адекватное реагирование на трудности

Регулятивные УУД:* Принятие учебной цели;
* Выбор способов деятельности.

Познавательные УУД:* Ознакомление с инструментами и материалами для консервирования;
* Работа со справочной литературой

Коммуникативные УУД* Умение отвечать на вопросы, рассуждать,
* Слушать и слышать собеседника, учителя;

Задавать вопросы на понимание и обобщение |  |
| 22 | *Практическая работа №11*Замораживание, фруктов ,овощей в домашнем холодильнике» |  |  |
|  | ***Рукоделие. Художественные ремесла (8ч)*** |
| 23 | Традиционные виды рукоделия и декоративно- прикладного искусства  |  |  | Сообщения. *Презентации**«Традиционные виды рукоделия».* КонсультацияТекущий контроль**.**Работа в группе | Поиск информации о видах народных промысловЗарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия | Знать:Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт | Личностные:Сформировывать познавательнее интересы и мотивы о видах декоративно-прикладного творчества Метапредметные:Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы , модели и схемы для решения учебных и познавательных задач Развивать творческие способности  Воспитывать точность,аккуратность и внимательность Развивать эстетический вкус проявлять самостоятельность и фантазию привыполнении работы |  |
| 24 | *Практическая работа№12**«Зарисовка традиционных орнаментов»*«Подбор рисунка *вышивки салфетки, носового платка»* |  |  |
| 25 | ВышивкаПростейшие швы |  |  | Беседа*Презентации**Вышивание»*Текущий контроль. КонсультацияРабота в группе |  |  |  |  |
| Выполнять эскизы орнаментов монограмм для платка, одежды , декоративных па | **Знать** способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань.**Уметь** выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку подготавливать материалы пользоваться инструментами,  | Личностные:Сформировывать познавательнее интересы и мотивы о видах декоративно-прикладного творчества Метапредметные:Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы , модели и схемы для решения учебных и познавательных задач Развивать творческие способности  Воспитывать точность,аккуратность и внимательность Развивать эстетический вкус проявлять самостоятельность и фантазию привыполнении работы |  |
| 26 | *Практическая работа №13**«Разработка эскиза метки»* |  |  |
| 27 | Технология выполнения ручных швов |  |  | Консультации,самост. Работа,самоконтроль, взаимоконтрольсоблюдение правил техники безопасности *Презентации*Работа в группе | Разметка рисунка на ткани.заправка изделия в пяльцы.Подготовка мулине к работе.Выполнение простейших швов | *Знания:* о требованиях к выполнению руч-пых работ, термнно-логии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.***Умения:*** выполнять ручные работы, со­блюдать правила без­опасного пользования иглой, ножницами | Личностные:Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности.Метапредметные:Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности. |  |
| 28 | *Практическая работа №14**«Вышивание метки, стебельчатым швом»* |  |  |
| 29 | Узелковый батик |  |  | Текущий контроль Консультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтрольсоблюдение правил техники безопасности*Работа в группе**Презентации**«Узелковый батик»* | Сравнение технологий различных видов росписи тканиПодготовка ткани к окрашиваниюзавязывание узелков.Оформление салфеток | Знать: Виды росписи. Способы завязывания узелков на тканиУметь:подбирать красители.Складывать ткань различными способами | Личностные:Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. Метапредметные:Умение самостоятельно определять цели своего обучения, Развивать творческие способности  Воспитывать точность,аккуратность и внимательность Развивать эстетический вкус проявлять самостоятельность и фантазию привыполнении работы |  |
| 30 | *Практическая работа№15**«Оформление салфетки в технике «узелковый батик*» |  |  |
| ***Элементы материаловедения (4ч***) |  |
| 31 | Натуральные волокна растительного происхождения. |  |  | Тестирование, Работа в группеПрактические работы.Работа по карточкам *Презентации* | . Исследования свойств долевой и уточной нитей в ткани.. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение долевой нити. Оформление результатов исследований. | ***Знания:***о видах и свойствах тек­стильных волокон, прядильном и ткац­ком производствах, способах определения изнаночной и лице­вой сторон ткани, направления долевой нити.***Умения***: определять лицевую и изнаноч­ную стороны ткани, направление долевой нити | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, ***Познавательные:***рассуждение, классифицикация, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества |  |
| 32 | *Практическая* *Работа№16*«Определение в ткани направления нитей основы и утка»  |  |  |  |
| 33 | Свойства пряжи. Ткацкие переплетения |  |  | Текущий контроль. собюдение правил техники безопасностиКонсультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтроРабота в группе*Презентации*« *Переплетение нитей в тканях»*Итоговое тестирование | Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в тканиВыполнение простейших переплетений | ***Знания:***о свойствах текстильных мате­риалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной дея­тельности.***Умения:***определять по свойствам тканей вид тканей, состав­лять план выполне­ния проекта | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологи­ческого и экономиче­ского мышления, ***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.***Регулятивные******:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности |  |
| 34 | *Практическая работа№17**« Выполнение образца полотняного переплетения*» |  |  |
| ***Элементы машиноведения (6ч)*** |
| 35 | Швейная машина Виды приводов |  |  | Консультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтрольРабота по карточкам | Работа с учебником и тетрадьюЗаправка верхней и нижней нитей в швейную машину | *Знания:* о видах при­водов швейной маши­ны, устройстве швей­ной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:*подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, ***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алго­ритму (плану).***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества |  |
| **36** | *Практическая работа№18 «Заправка верхней и нижней нитей*» |  |  |
| **37** |  Организация рабочего местаПодготовка швейной машины к работе |  |  | Консультациисамоконтроль, взаимоконтрольсоблюдение правил техники безопасности | Организация рабочего места и правила безопасноготруда при работе на швейной машине  | Знать правила подготовки машины к работеуметь заправлять верхнюю и нижнюю ниткиработать на швейной машине с ручным и ножным приводом; Уметь работать на холостом ходу | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышленияяы***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алго­ритму (плану).***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные******:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества |  |
| **38** | *Практическая работа №19**« Намотка ниток на шпульку»* |  |  |
| 39 | Конструкция машинныхшвов |  |  | *Презентации**« Виды машинных швов»*соблюдение правил техники безопасностиКонсультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтрольитоговое тестирование «Машинные работы» | Выполнение машинных строчек на ткани и по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. | **Уметь:**- управлять швейной машиной; - строчить по прямой и кривой линиям;- делать закрепки и поворачивать шов*Знания:* об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработ­ки, правилах безопас­ной работы утюгом. *Умения:* выполнять влажно-тепловую об­работку | Личностные:Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности.Метапредметные:Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности.Развивать творческие способности  Воспитывать точность,аккуратность и внимательность Развивать эстетический вкус проявлять самостоятельность |  |
| 40 | *Практическая* работа №20«Выполнение машинных строчек»Влажно- тепловая обработка ткани *правилах безопас­ной работы утюгом* |  |  |
| ***Ручные работы (2ч)*** |
| 41 | Прямые стежки и строчки |  |  | БеседаинструктажПрактическая работсоблюдение правил техники безопасностикроссвордысамоконтроль, взаимоконтроль | Отработка навыков выполнения новых технологических операций | Знать терминологию ручных работ. Знать и применять правила т/бУметь выполнять прямые стежки, владеть терминологией, знать понятия шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов решения зядачи. поиск информации, про­гнозирование.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества |  |
| 42 | *Практическая работа№21**Выполнение ручных стежков и строчек* |  |  |
| ***Конструирование и моделирование рабочей одежды (6ч)*** |
| 43 | . Виды рабочей одежды и требования к нейПроект:«Фартук дляработы на кухне» |  |  | Консультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтролькроссворды*Презентации «Снятие мерок»*Работа в группе | Определение цели проекта, выпол­нение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учеб­ника: технология Снятие мерок с фигуры человека  | *Знания:* о технологии изготовления швей­ного изделия, плани­ровании проектной деятельности. *Умения:* составлять план изготовления швейного изделия**Знать** правила снятия мерок**Уметь** их использовать | Формирование самомотивации учебной деятельности, саморазвитие, реализация творческого потенциа­ла, развитие готовности к самостоятельным действиям***Познавательные******:***сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Проект:«Фартук для работы на кухне» |
| 44 | Фигура человека и ее измерение. *Практическая работа№22**« Снятие мерок* *и запись измерений* |  |  |
| 45 | Масштаб, чертеж эскиз. |  |  | соблюдение правил техники безопасностиКонсультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтроль | . Беседа с использованием материалов учеб­ника: технология пошива фартукаПравила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.. Понятие о масштабе, чертеже и эскизепользования  | Иметь представление о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе.Уметь строить чертеж по описанию,  | Личностные:Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности.Метапредметные:Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности. | Определение цели проектавыпол­нение обоснования проекта.. |
| 46 | *Практическая работа №23**Построение чертежа выкройки фартука в масштабе.1:4* |  |  |
| 47 | Моделирование фартука |  |  | Консультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтроль Работа в группе*Презентации «Моделирование фартука»* | Подбор модели фартука с учетом его назначенияПостроение чертежа в М1:1 |  | Формирование мотива­ции и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, са­моразвитие, реализация творческого потенциа­ла, развитие готовности к самостоятельным действиям***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | *Работа над проектом* *Фартук для работы на кухне»**«Фартук для работы на кухне»* |
| 48 | *Практическая работа* №24Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину «Расчет количества ткани на изделие».  |  |  |
| ***Технология изготовления рабочей одежды (12ч)*** |
| 49 | Раскрой фартука *Инструктаж по ТБ* |  |  | соблюдение правил техники безопасностикроссвордыКонсультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтроль Работа в группе | Подготовка ткани к раскрою раскладка выкроек на тканьРаскрой фартукаСпособы рациональной раскладки выкройки на ткани.  | ***Знания:***о последова­тельности и приемах раскроя швейного изделия. *Умения:* выполнять одготовку ткани раскрою, раскладку ыкроек на ткани, ыкраивать детали 1вейного изделия, уценить качество :роя по предложен- 1ым критериям  | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления ***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работа по алгоритму ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, оценка и са­мооценка, ***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог  | *Работа над проектом* *Фартук для работы на кухне»**«Фартук для работы на кухне»* |
| 50 | *Практическая работа№25**«Раскрой фартука*  |  |  |
|  |
| 51 | Обработка деталей кроя |  |  | Консультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтрольсоблюдение правил техники безопасности*Презентации*« *Обработка деталей кроя изделий»* |  Закрепление знаний и уменийпо выполнению копировальных стежков | **Иметь представление**о способах переноса линий и точек на ткани.**Уметь** ими пользоваться.**Знать:**последовательность сборки фартука | Личностные:Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности.Метапредметные:Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности. | *Работа над проектом* *Фартук для работы на кухне»**«Фартук для работы на кухне»* |
| 52 | *Практическая работа№26*Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани |  |  |
| 53 | *Практическая работа№27*Обработка нагрудника и нижней части фартуке |  |  | соблюдение правил техники безопасностиКонсультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтроль | Обработканагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона | ***Знания:***о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. ***Умения:***обрабатывать швом вподгибку с за­крытым срезом ниж­ний и боковые срезы фартука | Личностные:Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. Метопредметные:Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности.и фантазию привыполнении работы | *Работа над проектом* *Фартук для работы на кухне»**«Фартук для работы на кухне»* |
| 54 | *Практическая работа№28*Обработка нагрудника и нижней части фартуке |  |  |
| 55 | *Практическая работа№29*Обработка накладных карманов, бретелей и пояса |  |  | соблюдение правил техники безопасностиКонсультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтроль*Презентации**« Карманы»* | Обработка карманов, бретелей и пояса краевыми швами | ***Знания:***о технологии обработки накладного кармана.бретелей, пояса***Умения:***обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество ра­боты по представлен­ным критериям | Формирование мотива­ции и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, са­моразвитие, реализация творческого потенциа­ла, развитие готовности к самостоятельным действиям***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Подготовка к защите проекта |
| 56 | *Практическая работа№30*Обработка накладных карманов, бретелей и пояса  |  |  |
| 57 | *Практическая работа№31*Сборка и отделка изделия |  |  | соблюдение правил техники безопасностиКонсультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтроль |  | .***Знания:***о технологии пошива пояса, обра­ботки верхнего среза фартука притачным поясом.***Умения:***обрабатывать верхний срез фартука притачным поясомПравила ТБ влажно-тепловой обработки. Критерии оценки качества изделия. | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук-тивной деятельности, нравственно-эстети- ческая ориентация, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации***Познавательные:***сопоставление, анализ, умение делать выводы. ***Регулятивные:***целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:***диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать |  |
| 58 | *Практическая работа№32*Влажно-тепловая обработка изделия |  |  |
| 59 | *Практическая работа№33*Защита проекта «Фартук для работы на кухне» |  |  | Контроль, оценкаи самооценкапо представленным критериямРабота в группе | фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затрудненияВыступление с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов.  | *Знания:* о правилах зашиты проекта. *Умения:* защищать троект, анализи-эовать достоинства *а* недостатки вариан­тов проектов по предложенным критериям | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук-тивной деятельности, нравственно-эстети- ческая ориентация, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации***Познавательные:***сопоставление, анализ, умение делать выводы. ***Регулятивные:***целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:***диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Защита проекта *Фартук для работы на кухне»**Фартук для работы на кухне»* |
| 60 | *Практическая работа№34*Защита проекта «Фартук для работы на кухне» |  |  |
| 61 | Выбор темы проектаТворческие проекты:«Организация праздника»«Отделка изделия вышивкой»« Изготовление сувениров и подарков» |  |  | *Презентация*«Этапы проекта»Работа в группе Консультации, самост. работа,самоконтроль, взаимоконтроль | Мотивация на выполнение проекта. «Моз­говой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы про­ектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о видах деко­ративно-прикладного искусства.*Умения:* различать виды декоративно­прикладного искус­ства, составлять план выполнения проекта | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смысл ообразование, гражданская идентич­ность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Подготовительный этап: выбор и обоснование темы проекта (историческая и техническая справки, источники информации, оформление списка литературы), формулировка идеи проекта. |
|  |  |  |
| 62 | *Практическая работа№35*Подготовительный этап проекта |  |  |
| 63 | *Практическая работа№36*Конструкторский этап проекта |  |  | Работа в группе Консультирование учащихся соблюдение правил техники безопасности | Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с са­моконтролем и самооценкой собст­венной деятельности и результата. Анализ идей проекта,. исследование проблемы, работа с литературой, цифровой ин­формацией, выполнение проекта (эс­киз, коллаж, компьютерная графика). Рефлексия | *Знания:* об этапах вы-лнения проекта. Ум*ения:* выполнять обоснование проекта | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологи-ческого и экономиче­ского мышления***Познавательные:***сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (***Регулятивные:***целеполагание, , планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Работа над проектомметоды поиска новых тех­нических решений, план разработки вариантов конструк­ций, выбор рациональной конструкции, конструкторская документация. |
| 64 | *Практическая работа№37*Работа над проектом |  |  |
| 65 | *Практическая работа№38*Технологический этап проекта |  |  | Работа в группе Консультирова­ние учащихся соблюдение правил техники безопасности | . Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы.. Определение диффе­ренцированного домашнего задания. Рефлексия | *Знания:* о технологии изготовления изделия.*Умения:* шить изделие, изготавливать сувенирысоблюдать правила безопасной работы | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук-тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологи­ческого и экономиче­ского мышления***Познавательные:***сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:***диалог, орга­низация учебного сотрудничеств | технологические задачи, выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация (план работы по изготовлению |
| 66 | *Практическая работа40*Работа над проектом |  |  |
| 67 | *Практическая работа№41*Подготовка к защите проекта |  |  | соблюдение правил техники безопасностиРабота в группе | выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите про­екта. Консультирование | *Знания:* о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. *Умения:* выполнять рас чет затрат на из-готовление проекта, составлять доклад за­щиты проекта | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовностик к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации***Познавательные:***сопоставление, анализ, умение делать выводы. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.*Коммуникативные:* диалог | Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда. |
| 68 | *Практическая работа№42*Работа над проектом |  |  |
| 69 | *Практическая работа№43*Заключительный этап проектаЗащита проекта |  |  | Работа в группе | Выступле­ние с защитой проекта, анализ ре­зультатов проектной деятельности, самооценка и оценка других уча­щихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектиро­вание способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года | ***Знания:***о правилах защиты проекта. ***Умения:***анализи­ровать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации*Познавательные:* сопоставление, умение делать выводы. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.*Коммуникативные:* диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | элементы экономического и эко­логического обоснования; выводы по итогам работы, письменный отчет по проекту; защита проекта |
| 70 | Защита проектаИтоговый урок |  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

5 КЛАСС

***Раздел 1.* Кулинария** (20 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных со­лей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, со­лях и микроэлементах.

**Практические работы**

* 1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жиз­ни.
	2. Составление пирамиды правильного питания

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

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

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфи­цирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жид­костями.

**Практическая работа**

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

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. Разде­ление кухни на зону для приготовления пищи и зону столо­вой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дере­ву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

**Практические работы**

* + 1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
		2. Выполнение эскизов прихваток,

Тема 4. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

*Бутерброды.* Продукты, используемые для приготовле­ния бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Спосо­бы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Тол­щина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. До­полнительные продукты для украшения открытых бутер­бродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

*Горячие напитки.* Виды горячих напитков (чай, кофе, ка­као). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заварива­ния чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Уст­ройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качест­ву готовых напитков.

**Практические работы**

* + - 1. Выполнение эскизов художественного оформления бу­тербродов.
			2. Рецепты горячих напитков к зав­траку.

**Примерный перечень блюд**

* + - * 1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
				2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
				3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
				4. Бутерброд с сельдью и маслом.
				5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
				6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
				7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным мас­лом и горчицей.
				8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
				9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 5. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Приготовление блюда из яиц.

**Примерный перечень блюд**

Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фар­шированные.

Яичница-глазунья.

Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, ис­пользуемых в кулинарии.

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

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

**Механическая обработка овощей**

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сор­тировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

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

**Приготовление блюд из свежих овощей**

Виды салатов. Использование салатов в качестве само­стоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из све­жих овощей. Заправка овощных салатов растительным мас­лом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав са­латов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огур­цы, редис, морковь), и листьями зелени.

**Приготовление блюд из вареных овощей**

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогатель­ные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширо­вание). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повы­шенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки раз­личных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Измене­ние содержания витаминов и минеральных веществ в зави­симости от условий кулинарной обработки. Технология при­готовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Практические работы**

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформ­ления салатов.

Приготовление одного блюда из вареных овощей.

Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

Выполнение эскизов оформления салатов для раз­личной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

**Примерный перечень блюд**

Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельде­реем.

Салат из редьки с огурцами и сметаной.

Салат из отварной свеклы с изюмом.

Винегрет зимний постный.

Картофель отварной с маслом и зеленью.

Картофель, сваренный в молоке.

Картофель, сваренный на пару.

Тыква, запеченная в духовом шкафу.

Кукуруза в початках отварная.

Тема 7. **СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих на­питков. Столовые приборы и правила пользования ими. Спо­собы складывания салфеток. Эстетическое оформление сто­ла. Правила поведения за столом.

**Практические работы**

Выполнение эскизов художественного украшения сто­ла к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различ­ными способами.

**Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)**

Роль продовольственных запасов в экономном ведении до­машнего хозяйства. Способы приготовления домашних запа­сов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование до­машнего холодильника для замораживания и хранения ово­щей и фруктов.

**Практические работы**

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

***Раздел 2.* Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** (38 ч)

Тема **1РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)**

*Вышивка.* 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. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахро­матические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения ри­сунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология вы­полнения простейших ручных вышивальных швов: стебель­чатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», пе­тельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

*Узелковый батик.* Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

**Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

* + - 1. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
			2. Выполнение эскизов композиции вышивки для отдел­ки фартука или салфетки.
			3. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носо­вого платка.
			4. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема 2**. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)**

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 стороны ткани. Свойства тканей из натуральных раститель­ных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчато­бумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

**Практические работы**

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

Тема 3**. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)**

Виды передач 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.

Организация рабочего места для работы на швейной ма­шине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выпол­нение машинных строчек, регулировка длины стежка. Пра­вила безопасного труда при работе на швейной машине.

**Практические работы**

* + 1. Намотка нитки на шпульку.
		2. Заправка верхней и нижней нитей.
		3. Выполнение машинных строчек на ткани по намечен­ным линиям.

Тема **4.РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч**)

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.

**Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 5. **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)**

Виды фартуков. 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, необходимых для по­строения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

**Практические работы**

* + - * 1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
				2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в нату­ральную величину по своим меркам.
				3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 6**. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)**

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ши­рина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и тех­нология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной рас­кладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмелов- ка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и конт­рольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и брете­лей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовле­нии швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обра­ботки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

Раскладка выкройки фартука и головного убора и рас­крой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и то­чек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

 Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

***Раздел 3.* Творческие проекты** (10 ч)

Организация праздника на примере дня рождения

Отделка швейного изделия

Изготовление сувениров в технике вышивания

Изготовление сувенира в технике узелкового батика

 **Предметные 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. Ответственное 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 моделирования изде­лия или технологического процесса.
		5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-при­кладного искусства.

Виртуальное и натурное моделирование художествен­ных и технологических процед

* + 1. ссов и объектов.
		2. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
		3. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значи­мость.
		4. Выбор различных источников информации для реше­ния познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
		5. Использование дополнительной информации при про­ектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
		6. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требовани­ям и принципам.
		7. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
		8. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства.
		9. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудо­вой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

***В познавательной сфере:***

* + 1. рациональное использование Согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками.
		2. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
			1. 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 ор-ганолептическими 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 и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологиче­ская карта и др.) 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:***

оценка своей способности и готовности к труду в конк­ретной предметной деятельности;

выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждени­ях начального профессионального или среднего специально­го обучения;

выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

согласование своих потребностей и требований с други­ми участниками познавательно-трудовой деятельности;

осознание ответственности за качество результатов тру­да;

наличие экологической культуры при обосновании объ­екта труда и выполнении работ;

стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

дизайнерское конструирование изделия;

применение различных технологий декоративно-при­кладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вы­шивка, шитье и др.) в создании изделий материальной куль­туры;

моделирование художественного оформления объекта труда;

способность выбрать свой стиль одежды с учетом осо­бенности своей фигуры;

эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

сочетание образного и логического мышления в процес­се творческой деятельности;

создание художественного образа и воплощение его в материале;

развитие пространственного художественного вообра­жения;

развитие композиционного мышления;

развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

понимание роли света в образовании формы и цвета;

решение художественного образа средствами фактуры материалов;

использование природных элементов в создании орна­ментов, художественных образов моделей;

сохранение и развитие традиций декоративно-при­кладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

применение методов художественного проектирова­ния одежды;

художественное оформление кулинарных блюд и сер­вировка стола;

соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

формирование рабочей группы с учетом общности инте­ресов и возможностей будущих членов трудового коллекти­ва;

выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

публичная презентация и защита идеи, варианта изде­лия, выбранной технологии и др.;

способность к коллективному решению творческих за­дач;

способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллек­тива;

способность прийти на помощь товарищу;

способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

соблюдение требуемой величины усилия, приклады­ваемого к инструменту с учетом технологических тре­бований;

развитие глазомера;

развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся 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 свои 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.

Программа реализуется посредством УМК

Программакурса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов общеобразовательных учреждений

(автор О.А, Кожина)

УМК «Технология.Обслуживающий труд. 5 класс»

1.Технология. Обслуживающий труд 5 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая)

2.Технология. Обслуживающий труд 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы О.А. Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая)

3.Технология. Обслуживающий труд 5 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая)

4. Электронное пособие.

**Линия УМК «Технология. 5-8 классы»**

**Кожиной О.А., Кудаковой Е.Н., Маркуцкой С.Э.**

Учебники для девочек

В учебниках линии сохраняется существовавшая ранее компоновка материала. Все учебники содержат разделы: «Кулинария», «Конструирование и моделирование», «Технология изготовления швейных изделий», «Рукоделие», «Ведение дома», учебники 5 – 7 класса - разделы «Материаловедение», «Машиноведение». В учебниках 6 – 8 класса содержится материал по электротехнике, а в учебнике 8 класса - по экономике семьи, а также профессиональному самоопределению и основам выбора профессии.

 В соответствии с требованиями ФГОС в учебники добавлены вопросы и задания, предполагающие самостоятельную работу над творческим проектом.

Учебники линии дают возможность организовать как самостоятельную, так и групповую работу учащихся, в результате чего у них накапливается опыт сотрудничества в процессе учебной деятельности.Учебно-методические комплексы линии имеют законченный и целостный характер. В их состав входят: рабочая программа; учебник; методическое пособие; тетрадь для выполнения проекта

***Аннотация:*** Учебник соответствует новым стандартам в образовательной области "Технология", одобрен Федеральным экспертным советом и допущен к изданию Министерством образования Российской Федерации. Комплект реализует идею творческого развития учащихся, их профессиональной ориентации, а также учит безопасным приемам работы в процессе получения навыков приготовления пищи и изготовления фартука. Учебник представляет собой основу нового учебно-методического комплекта по технологии, в который также входят рабочая тетрадь и методическое пособие тех же авторов.

Автор: Кожина О.А. Издательство: Дрофа

 **Литература, используемая при подготовке программы**

1. Технология: Учеб. для учащихся 5кл. общеобразоват. шк. (ва­риант для девочек) / О. А. Кожина,Е.Н.Кудакова

С.Э Маркуцкая Под ред. О.А. КожинойМ.:Дрофа, 2012г.

1. Чернякова В. Н. Технология обработки ткани. М., 2000.
2. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с.
3. 5.Скурихин И.М, Как правильно питаться. Агропромиздат.1986.

6.Армин Тойблер. Оригинальные поделки из яиц. Издательство « академия развития»2008.

7. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. М., « Школьная пресса»2005.

8.Андреева Р.П.Лоскутноешитьё.Издательский дом «Литера»2004.

**Рекомендуемая литература для учащихся**

1.Нагибина М.И.Чудес а из ткани своими руками. Ярославль. «академия развития» 1997.

2. Гильман Р.А. Иголка и нитка в умелых руках. М.,Легпромиздат1993.

3. Терри Тойлер. Украшаем пасхальные яйца .М.,Издательство «Ниола – Пресс»2008.

***Ресурсы глобальной сети:***

1. <http://www.websib.ru/noos/technology/method.php> - методический кабинет по технологии.
2. [www.say7.info](http://www.say7.info) – Кулинария
3. www.club.osinka.ru – сайт о рукоделии
4. [www.valentina.ru](http://www.valentina.ru) - клуб поклонников различных видов рукоделия.

 5.[www.strana](http://www.strana)masterov - сайт о рукоделии