РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Технология»
по направлению «Технологии ведения дома»
5 класс

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5 классов разработана в соответствии:

- Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (с изменениями, утв. приказом Минобрнауки от 29 декабря 2014 г. № 1644);

с учетом:

- примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением федерального учебно – методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в государственный реестр примерных основных общеобразовательных программ Минобрнауки РФ.
- Программы по «Технологии» для 5-8 классов (авторы: Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д. - М.: Вентана-Граф, 2016);
- Учебным планом «МБОУ Школа № 30 им. Л.Л. Антоновой»

Программа ориентирована на использование учебника, включенного в федеральный перечень: Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2015.

Цели

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в 5 классах (в системе основного общего образования) являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

Общая характеристика учебного предмета

Программа по учебному предмету «Технология» для 5 классов составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Форма обучения – очная.

Программа учебного предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» включает в себя разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Художественные ремесла». Содержание раздела «Электротехника» в 5 классе изучается в рамках раздела «Технологии домашнего хозяйства». Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» может изучаться в конце года, или его часы могут быть соединены с часами того раздела, в рамках которого будет выполняться учебный творческий проект.

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

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- творческая проектная деятельность;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Исходя из необходимости учета образовательных потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учебный материал отобран с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Все разделы программы включают в себя основные теоретические сведения, практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические работы, выполнение проектов. Работа над проектом позволяет ученикам научиться приобретать новые знания по теме самостоятельно, создает максимально благоприятные условия для раскрытия творческого потенциала.

Настоящая программа отражает актуальные подходы к образовательному процессу - компетентностный, личностно-ориентированный и деятельностный. Особое место в программе отводится решению проблемы подготовки учащихся к профессиональному самоопределению, трудовой деятельности в условиях рыночной экономики.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с:

- алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений,
- с химией при изучении свойств материалов, пищевых продуктов;
- с физикой и основами безопасности жизнедеятельности при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий;
- с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, выполнении творческих проектов;
- с экологией при изучении влияния современных технологий и производств на окружающую среду;
- с русским и литературой при формулировке выводов, описании процессов.

Система оценки результатов

Для проверки усвоения теоретических знаний используются:

- беседы, направленные на закрепление, систематизацию, применение знаний. В конце беседы проводится обобщение и систематизация, формулируются выводы;
- фронтальный опрос применяется при повторении правил безопасного труда, организации рабочего места, при определении качества знаний, необходимых для выполнения предстоящей практической работы;
- заполнение инструкционных карт с целью проверки знаний технологической последовательности обработки деталей и узлов изделия, изготовления различных изделий;
- тестирование – индивидуальный контроль знаний, степени усвоения понятий;
- выполнение творческих работ.

Контроль практических умений осуществляется в процессе наблюдения за практической работой учащихся, при систематической пооперационной проверке изготовляемых изделий, при оценке качества изделия в целом.

При оценивании проекта применяется промежуточная и итоговая оценка. Промежуточное оценивание проводится по результатам этапов работы. Оценка сопровождается письменными или устными комментариями для каждого ученика индивидуально. Эти комментарии акцентируют внимание учащегося на том, что необходимо сделать, чтобы достигнуть лучших результатов. После завершения проекта выставляется три оценки: одна – за проектирование, вторая – за изделие, третья – за защиту проекта.

Место предмета «Технология» в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственно, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

В базисном учебном плане образовательного учреждения на этапе основного общего образования на предмет «Технология» отводится в 5 классах 68 часов из расчета по 2 часа в неделю.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Ценностные ориентиры содержания предмета

Программа предусматривает формирование у учащихся умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность *ознакомиться*:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

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

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Результаты освоения учебного предмета

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в 5 классе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в 5 классе:

- определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная
- организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о сущности технологической культуры и культуры труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально--энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных
- высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Обучающийся научится:

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

Обучающийся получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающийся научится:

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

Обучающийся получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Обучающийся научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

  Обучающийся получит возможность научиться:
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Содержание программы учебного предмета

Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»

1.1.Интерьер кухни, столовой (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

1.2. Бытовые электроприборы (1 час)

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах не кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел 2. «Кулинария»

2.1.Санитария и гигиена на кухне (1 час)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

2.2. Физиология питания (1 час)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

2.3. Бутерброды и горячие напитки (2 часа)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола

зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

2.4.Блюда из овощей и фруктов (4 часа)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, **её** влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лук и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

2.5. Блюда из яиц (2 часа)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

2.6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов»

3.1. Свойства текстильных материалов (4 часа)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.
Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

3.2.Конструирование швейных изделий (4 часа)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

3.3.Швейная машина (4 часа)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

3.4.Технология изготовления швейных изделий (10 часов)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: ручное обмётывание; смётывание; замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел 4. «Художественные ремесла»

4.1.Декоративно-прикладное искусство (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

4.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании декоративно-прикладного искусства (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

4.3. Лоскутное шитье (4 часа)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел 5. «Технологии творческой и опытнической деятельности»

5.1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 час)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Тематическое планирование учебного предмета

№	Разделы и темы программы	Количество часов
1.	**Технологии домашнего хозяйства**	
	1.1. Интерьер кухни, столовой	2
	1.2. Бытовые электроприборы	1
2.	**Кулинария**	
	2.1. Санитария и гигиена на кухне	1
	2.2. Физиология питания	1
	2.3. Бутерброды и горячие напитки	2
	2.4. Блюда из овощей и фруктов	6
	2.5. Блюда из яиц	2
	2.6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2
3.	**Создание изделий из текстильных материалов**	
	3.1. Свойства текстильных материалов	4
	3.2. Конструирование швейных изделий	4
	3.3. Швейная машина	4
	3.4. Технология изготовления швейных изделий	10
4.	**Художественные ремесла**	
	4.1. Декоративно-прикладное искусство	2
	4.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании декоративно-прикладного искусства	2
	4.3. Лоскутное шитье	4
5.	**Технологии творческой и опытнической деятельности**	
	5.1. Исследовательская и созидательная деятельность	21
	Итого:	**68**

Поурочно-тематическое планирование

№ урока	Дата проведения	Тема урока	Тип урока	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Планируемые результаты		
						предметные	метапредметные УУД	личностные УУД
Разделы «Технологии домашнего хозяйства» (3 часа) «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 часов)								
1.		Вводный урок.	Урок усвоения новых знаний	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе.	Знания: о цели и задачах изучения предмета	ПУУД: определение понятий, построение цепи рассуждений РУУД: целеполагание, планирование. КУУД: диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса
2.		Творческая проектная деятельность	Урок усвоения новых знаний	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников	Знания: об этапах проектной деятельности. Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям	ПУУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. РУУД: целеполагание, планирование. КУУД: диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности
3.		Интерьер и планировка кухни	Урок усвоения новых знаний	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. использование современ-	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.	Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. Умения: находить и представлять информацию об устройстве современной	ПУУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. РУУД: целеполагание, планирование.	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, эстетических чувств, смыслоообразование, нравственно-эстетическая ориентация,

				ных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни. Запуск первого творческого проекта. Проектирование кухни на компьютере		кухни	КУУД: диалог, сотрудничество	развитие готовности к самостоятельным действиям
4.		Практическая работа «Планировка кухни»	Урок применения знаний и умений	Проектирование кухни с помощью шаблонов. Понятие о масштабе изображений. Вычерчивание схемы планировки кухни в масштабе.	Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера. Чертить схему кухни в масштабе	Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. Умения: выполнять план кухни в масштабе		
5.		Бытовые электроприборы на кухне	Урок усвоения новых знаний	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. находить и представлять информацию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	Знания: о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, правилах размещения оборудования. Умения: выполнять план кухни в масштабе	ПУУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. РУУД: целеполагание, планирование. КУУД: диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия
6.		Творческий проект «Интерьер кухни»	Урок применения знаний и умений	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта	Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера»	Знания: об этапах проектной деятельности. Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям		
7.		Защита проекта «Интерьер кухни»	Урок-семинар	Презентация результатов проектной деятельности	Представлять результаты проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку работ других уча-	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализиро-	ПУУД: сопоставление, умение делать выводы, РУУД: рефлексия,	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслооб-

					щихся по предложенным критериям	вать результат проектной деятельности по предложенным критериям	оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудничество	разование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки,
8.		Итоговый урок по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	Урок обобщения	Обобщение информации по теме раздела. Проверка качества усвоения материала	Анализировать и систематизировать информацию по теме раздела	Знания: материала по теме. Умения: анализировать, систематизировать информацию	ПУУД: сопоставление, умение делать выводы, РУУД: рефлексия, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудничество	Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации
Разделы «Кулинария» (14 часов) «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 часа)								
9.		Санитария и гигиена на кухне	Урок усвоения новых знаний	Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе ножом, с кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар. Запуск проекта по разделу «Кулинария»	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Кулинария». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Подготавливать посуду	Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	ПУУД: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение умение делать выводы, РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудничество, умение слушать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

					и инвентарь к приготовлению пищи			
10.		Физиология питания	Урок усвоения новых знаний	Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона	Знания: о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. Умения: анализировать пищевую пирамиду,	ПУУД: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение умение делать выводы, РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудничество, умение слушать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
11.		Бутерброды	Комбинированный урок	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача бутербродов.	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.	Знания: о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов,	ПУУД: сопоставление, рассуждение, анализ, поиск информации, классификация, смысловое чтение умение делать выводы, работа с таблицами РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудничество, умение слушать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
12.		Горячие напитки	Комбинированный урок	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоин-	Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный	Знания: о технологии приготовления горячих напитков,	ПУУД: сопоставление, рассуждение, анализ, поиск ин-	Формирование мотивации и самомотивации

				ства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе	анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки	Умения: составлять технологические карты приготовления чая	формации, классификация, делать выводы, работа с таблицами РУУД: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудничества	изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
13.		Блюда из овощей и фруктов.	Комбинированный урок	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.	Знания: о технологии приготовления блюд из сырых овощей и фруктов, Умения: готовить блюда из сырых овощей и фруктов, составлять технологические карты приготовления салатов, соблюдать безопасные приемы труда	ПУУД: сопоставление, рассуждение, анализ, поиск информации, классификация, делать выводы, работа с таблицами РУУД: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
14.		Практическая работа «Приготовление блюда из сырых овощей и фруктов»	Комбинированный урок	Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Оформление блюда. Дегустация.	Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные			

					приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов.			
15.		Тепловая кулинарная обработка овощей	Комбинированный урок	Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей.	Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.	Знания: о технологии приготовления блюд из вареных овощей, Умения: составлять технологические карты приготовления блюд	ПУУД: сопоставление, рассуждение, анализ, поиск информации, классификация, делать выводы, работа с таблицами РУУД: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
16.		Практическая работа «Приготовление блюда из вареных овощей»	Комбинированный урок	Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов	Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, их влиянии на сохранение здоровья человека; о способах тепловой обработки, способствующих сохране-	Знания: о технологии приготовления блюд из вареных овощей, Умения: готовить блюда из вареных овощей, осуществлять органолептическую оценку готовых блюд, соблюдать безопасные приемы труда		

					нию питательных веществ и витаминов			
17.		Оформление блюд из овощей	Комбинированный урок	Способы оформления готовых блюд из овощей.	Работать с технологической документацией Выполнять художественное украшение салатов.	Знания: о способах оформления готовых блюд из овощей. Умения: выполнять художественное украшение салатов, соблюдать безопасные приемы труда	ПУУД: сопоставление, рассуждение, анализ, поиск информации, классификация, делать выводы, работа с таблицами РУУД: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
18.		Практическая работа «Оформление блюд из овощей»	Комбинированный урок	Технология изготовления декоративных элементов из овощей для оформления готовых блюд	Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте			
19.		Блюда из яиц	Комбинированный урок	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц.	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	Знания: о способах определения свежести яиц, значении яиц в питании Умения: находить и предъявлять информацию о технологии приготовления блюд из яиц	ПУУД: сопоставление, рассуждение, анализ, поиск информации, классификация, делать выводы, работа с таблицами РУУД: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
20.		Практическая работа «Приготовление блюда из яиц»	Комбинированный урок	Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд	Готовить блюда из яиц. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте	Знания: о технологии приготовления блюд из яиц Умения: готовить блюда из яиц, осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. соблюдать последовательность приготовления блюд по тех-		

						нологической карте		
21.		Меню завтрака	Комбинированный урок	Меню завтрака. Расчет стоимости продуктов.	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню завтрака для семьи с учетом предпочтений родных.	Знания: о правилах составления меню Умения: рассчитывать стоимость продуктов	ПУУД: сопоставление, рассуждение, анализ, поиск информации, классификация, делать выводы, работа с таблицами РУУД: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
22.		Сервировка стола к завтраку	Комбинированный урок	Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки	Знания: о правилах сервировки стола Умения: подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку, подбирать столовые приборы и посуду для завтрака, выполнять сервировку стола, складывать салфетки	ПУУД: сопоставление, рассуждение, анализ, поиск информации, классификация, делать выводы, работа с таблицами РУУД: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
23.		Защита творческого проекта по разделу «Кулинария»	Урок-семинар	Презентация результатов проектной деятельности	Представлять результаты проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку работ других учащихся по предложенным критериям	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям	ПУУД: сопоставление, умение делать выводы, РУУД: рефлексия, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудничество	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие

								готовности к самостоятельным действиям, самооценки,
24.		Итоговый урок по разделу «Кулинария»	Урок обобщения	Обобщение информации по теме раздела. Проверка качества усвоения материала	Анализировать и систематизировать информацию по теме раздела	Знания: материала по теме. Умения: анализировать, систематизировать информацию	ПУУД: сопоставление, умение делать выводы, РУУД: рефлексия, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудничество	Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа) «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 часов)								
25.		Производство текстильных материалов	Урок усвоения новых знаний	Классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.	Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, видах ткацких переплетений. Умения: определять вид ткацкого переплетения	ПУУД: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
26.		Практические работы «Определение лицевой и изнаночной стороны»,	Комбинированный урок	Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.	Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, видах ткацких пере-	ПУУД: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, умение объяснять процессы, выбор способов	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие

		«Определение направления долевой нити»				плетений. Умения: определять вид ткацкого переплетения, направление долевой нити, лицевую сторону ткани	решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
27.		Свойства текстильных материалов	Урок усвоения новых знаний	Виды и свойства натуральных волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Находить и предъявлять информацию о свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей.	Знания: о видах и свойствах текстильных волокон Умения: исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей	ПУУД: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, умение объяснять процессы, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
28.		Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	Комбинированный урок	Способы исследования свойств хлопчатобумажных и льняных тканей.	Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.			

29.		Конструирование швейных изделий	Урок усвоения новых знаний	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры.	Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	Знания: об определении размеров швейного изделия, расположении конструктивных линий фигуры человека. Умения: определять размер швейного изделия	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
30.		Практическая работа «Снятие мерок»	Комбинированный урок	Снятие мерок.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	Знания: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. Умения: снимать мерки с фигуры человека, записывать их	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления

31.		Построение чертежа швейного изделия	Комбинированный урок	Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке	Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 или в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку	Знания: общие правила построения чертежей швейного изделия. Умения: выполнять чертеж швейного изделия 1:4, в натуральную величину	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
32.		Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	Комбинированный урок	Построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке.	Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 или в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам			
33.		Раскрой швейного изделия	Комбинированный урок	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Критерии качества кроя.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Знакомиться с профессией закройщика	Знания: о подготовке выкройки к раскрою, о правилах безопасной работы ножницами Умения: копировать готовую выкройку, готовить выкройку к раскрою, соблюдая правила безопасной работы.	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
34.		Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Комбинированный урок	Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Раскрой швейного изделия Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Правила безопасной ра-	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.	Знания: об особенностях раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Умения: выполнять экономную раскладку выкроек на		

				боты ножницами, с портновскими булавками		ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.		
35.		Швейные ручные работы	Урок усвоения новых знаний	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: обмётывание; смётывание; замётывание	Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание	Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, видах ручных стежков и строчек, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. Умения: выполнять ручные стежки и строчки, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
36.		Практическая работа «Выполнение ручных стежков и строчек»	Комбинированный урок	Правила выполнения ручных стежков и строчек. Правила безопасности труда при выполнении ручных работ	Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание	Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии Умения: выполнять ручные стежки и строчки, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами		
37.		Устройство швейной машины	Урок усвоения новых знаний	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Находить и представлять	Знания**:** о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск ин-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо-

					информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда	швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять травила безопасной заботы на швейной машине	формации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	вание, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
38.		Подготовка швейной машины к работе	Комбинированный урок	Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.	Знания: 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		
39.		Приемы работы на швейной машине	Комбинированный урок	Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Овладевать безопасными приёмами труда Определять правильность заправки ниток. Определять причину некачественной строчки	Знания**:** о приемах работы на швейной машине. Умения**:** подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки по намеченным линиям.	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, мо-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления

40.		Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»	Комбинированный урок	Выполнение образцов машинных строчек. Требования к выполнению машинных работ.	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда	Знания: о приемах работы на швейной машине. Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки по намеченным линиям.	нолог, организация учебного сотрудничества	
41.		Швейные машинные работы	Комбинированный урок	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; застрачивание	Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание	Знания: об основных операциях при машинной обработке изделия, требований к выполнению машинных работ, классификации машинных швов. Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов.	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
42.		Влажно-тепловая обработка ткани	Комбинированный урок	Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обра-	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание	Знания: об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие

				ботки.		Умения: выполнять влажно-тепловую обработку	делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
43.		Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне»	Комбинированный урок	Проектирование швейного изделия.	Оформлять проектную документацию согласно плану	Знания: об этапах проектной деятельности. Умения: оформлять проектную документацию	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
44.		Технология изготовления швейного изделия	Комбинированный урок	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт.	Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану	Знания: об этапах проектной деятельности. Умения: работать с технологической картой обработки изделия		
45.		Обработка накладного кармана	Комбинированный урок	Технологическая последовательность обработки накладного кармана	Изучать последовательность обработки отдельных узлов швейных изделий. Работать с инструкционными картами	Знания: технологии обработки накладного кармана. Умения: обработать накладной карман, оценить качество работы по пред-	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, про-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к

						ставленным критериям	гнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
46.		Практическая работа «Обработка накладного кармана»	Комбинированный урок	Обработка накладного кармана	Работать с инструкционными картами. Обрабатывать накладные карманы Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда	Знания: технологии обработки накладного кармана. Умения: соединить накладной карман с изделием, оценить качество работы по представленным критериям		
47.		Обработка нижнего и боковых срезов фартука	Комбинированный урок	Технологическая последовательность нижнего и боковых срезов	Изучать последовательность обработки отдельных узлов швейных изделий. Работать с инструкционными картами	Знания: 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	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
48.		Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	Комбинированный урок	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	Работать с инструкционными картами. Обрабатывать отдельные узлы швейных изделий. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда	Знания: 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		

49.		Обработка верхнего среза фартука притачным поясом	Комбинированный урок	Способы обработки верхнего среза фартука, соединение с поясом. Технологическая последовательность обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), под резинку (в юбке)	Изучать способы обработки отдельных узлов швейных изделий, выбирать оптимальный вариант для данной модели. Работать с инструкционными картами	Знания: технологии обработки пояса, обработки верхнего среза изделия. Умения: обрабатывать пояс, верхний срез изделия	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
50.		Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука притачным поясом» Окончательная отделка изделия	Комбинированный урок	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Окончательная отделка изделия Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Работать с инструкционными картами. Обрабатывать отдельные узлы швейных изделий. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Знания:: об окончательной отделке изделия. Умения осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.		
51.		Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	Урок-семинар	Презентация результатов проектной деятельности	Представлять результаты проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку работ других учащихся по предложенным критериям	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям	ПУУД: сопоставление, умение делать выводы, РУУД: рефлексия, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудничество	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки,
52.		Итоговый урок по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Урок обобщения	Обобщение информации по теме раздела. Проверка качества усвоения материала	Анализировать и систематизировать информацию по теме раздела	Знания: материала по теме. Умения: анализировать, систематизировать информацию	ПУУД: сопоставление, умение делать выводы, РУУД: рефлексия, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудничество	Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации

Разделы «Художественные ремесла» (8 часов) «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)								
53.		Декоративно-прикладное искусство	Урок усвоения новых знаний	История возникновения и развития декоративно-прикладного искусства. Виды промыслов России и Нижегородского края	Находить и представлять информацию об истории декоративно-прикладного искусства.	Знания: о видах декоративно-прикладного искусства. Умения: различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта	ПУУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности
54.		Декоративные изделия в интерьере кухни	Урок усвоения новых знаний	Декоративные изделия в интерьере кухни Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом	Выполнять эскизы стилизованных изображений Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.	Знания: о видах декоративно-прикладного искусства. Умения: выполнять эскизы стилизованных изображений, подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом, выполнять образцы вышивки.	ПУУД: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности

55.		Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Комбинированный урок	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Выполнять образцы вышивки швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали	Знания: о правилах, приемах и средствах композиции, о понятие орнамента, этапах проектной деятельности. Умения: составлять план реализации проекта изделия из лоскутов	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
56.		Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	Комбинированный урок	Орнамент. Виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте	Осуществлять самоконтроль и оценку качества выполняемой работы, анализировать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда	Знания: о цветовых сочетаниях, профессии художника декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Умения: выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов		
57.		Лоскутное шитье.	Комбинированный урок	История возникновения и развития ремесла. Лоскутное шитье материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе.	Выполнять эскизы изделий, выбирать схему, изготавливать шаблоны. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.	Знания: о видах и технологиях лоскутного шитья. Умения: разрабатывать узоры для лоскутного шитья, находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудни-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
58.		Технологии лоскутного шитья	Комбинированный урок	Технологии лоскутного шитья. Инструменты и приспособления.	Составлять и работать с инструкционными картами, схемами.	Знания: о технологии изготовления изделия из лоскутов. Умения: изготавливать шаблоны, соединять деталей между собой, соединять лоскутный		

						верх с подкладкой и прокладкой, обрабатывать срезы лоскутного изделия	чества	
59.		Определение потребности, выбор изделия	Комбинированный урок	Определение потребности, выбор изделия	Проектировать будущее изделие, оформлять проектную документацию	Знания: об этапах выполнения проекта, о технологии изготовления лоскутного изделия. Умения: изготавливать шаблоны	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
60.		Выбор материалов для изделия	Комбинированный урок	Выбор материалов для изделия	Проектировать будущее изделие, оформлять проектную документацию, выбирать материалы для изделия	Знания: об этапах выполнения проекта, о материалах для изготовления лоскутного изделия. Умения: проектировать будущее изделие, оформлять проектную документацию, выбирать материалы для изделия		
61.		Изготовление шаблонов, раскрой изделия	Комбинированный урок	Изготовление шаблонов, раскрой изделия	Изготавливать шаблоны, выполнять раскрой деталей, дублировать, маркировать детали	Знания: о технологии изготовления лоскутного изделия. Умения: проектировать будущее изделие, изготавливать шаблоны, выполнять раскрой и дублирование деталей	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, мо-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
62.		Составление технологической последовательности изготовления изделия	Комбинированный урок	Составление технологической последовательности изготовления изделия	Составлять и работать с инструкционными картами, схемами. Осуществлять самоконтроль и оценку качества выполняемой работы, анализировать ошибки. Использовать	Знания: о технологии изготовления лоскутного изделия. Умения: проектировать будущее изделие, изготавливать шаблоны, выпол-		

					безопасные приёмы труда	нять раскрой и дублирование деталей	нолог, организация учебного сотрудничества	
63.		Изготовление проектного изделия	Комбинированный урок	Реализация этапов выполнения творческого проекта	Изготавливать проектное изделие. Осуществлять самоконтроль и оценку качества выполняемой работы, анализировать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда	Знания: о технологии изготовления лоскутного изделия. Умения: проектировать будущее изделие, изготавливать шаблоны, выполнять раскрой и дублирование деталей	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
64.		Изготовление проектного изделия	Комбинированный урок	Реализация этапов выполнения творческого проекта.	Изготавливать проектное изделие. Осуществлять самоконтроль и оценку качества выполняемой работы, анализировать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда			
65.		Окончательная отделка изделия	Комбинированный урок	Окончательная отделка изделия	Изготавливать проектное изделие. Осуществлять самоконтроль и оценку качества выполняемой работы, анализировать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда	Знания: об окончательной отделке изделия. Умения осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	ПУУД: сопоставление, анализ, классификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать РУУД: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, мо-	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки,

							нолог, организация учебного сотрудничества	
66.		Подготовка к защите проекта	Комбинированный урок	Оформление проектной документации. Расчет стоимости изделия. Подготовка к защите проекта	Изготавливать проектное изделие, оформлять дизайн-папку. Осуществлять самоконтроль и оценку качества выполняемой работы, анализировать ошибки. Выполнять компьютерную презентацию проектного изделия	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям	ПУУД: сопоставление, умение делать выводы, РУУД: рефлексия, оценка и самооценка. КУУД: монолог, сотрудничество	
67.		Защита проекта «Изделие в лоскутной технике»	Урок-семинар	Презентация результатов проектной деятельности	Представлять результаты проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку работ других учащихся по предложенным критериям	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям	ПУУД: сопоставление, умение делать выводы, РУУД: рефлексия, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудничество	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки,
68.		Итоговый урок	Урок обобщения	Обобщение информации по теме раздела. Проверка качества усвоения материала	Анализировать и систематизировать информацию по теме раздела	Знания: материала по теме. Умения: анализировать, систематизировать информацию	ПУУД: сопоставление, умение делать выводы, РУУД: рефлексия, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудничество	Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации

Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса

Нормативные документы по предмету

1. Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования по Технологии.
2. Программа основного общего образования по направлению «Технологии ведения дома» /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица (М.: Вентана-Граф, 2016).
3. Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5 класса составлена учителем технологии Соколовой Н.В.

Учебно-методический комплект с методической поддержкой

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /[Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.] – 4-е изд., перераб. - М., Вентана-Граф, 2015
2. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В. Синица, Н. А. Буглаева – М., Вентана-Граф, 2016
3. Технология: 5 класс: методическое пособие /Н.В. Синица, П.С. Самородский, – 2-е изд., дораб. - М., Вентана-Граф, 2016

Справочные пособия, дидактический материал, научно-популярная и историческая литература

1. Амирова Э.К. Конструирование одежды. – М, ИЦ «Академия» 2008.
2. Браун Л. Имидж – путь к успеху. – СПб.: Питер, 2001.
3. Ваш гардероб – стиль – имидж / сост. И.Демидова – Мн.: Миринда, 2000.
4. Кановская М.Б. Деловая элегантность. – М.: АСТ; СПб.: Сова, 2005.
5. Кодекс стиля. Справочник делового дресс-кода М.: Бератор-Паблишинг, 2007.
6. Нерсесов Я.Н. Они определяли моду. – М.: АСТ: Астрель, 2005.
7. Профессии работников сферы обслуживания: Учебное пособие для профильной и профессиональной ориентации и профильного обучения школьников/ А.Ю.Лапин, Л.Г.Чесноков и др.; под ред. И.Ю. Ляпиной, Т.Л. Служевской. - М.: Издательский центр «Академия», 2004.
8. Сорины (сестры) Истоки имиджа или одежда в азбуке общения. – М.: «Гном-Пресс», 1999.
9. Сорины (сестры). Необходимый имидж или как произвести нужное впечатление с помощью одежды. - М.: «Гном-Пресс», 1999.
10. Сорины (сестры). Презентация внешности или фигура в одежде и без / Серия «Одежда плюс психология». – М.: «Гном-Пресс», 1998.
11. Сорины (сестры). Язык одежды, или как понять человека по его одежде. М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем», «Гном-Пресс», 1998.
12. Труханова А.Т. Амирова Э.К. Технология швейных изделий. – М ИЦ «Академия», 2008
13. Тухбатуллина Л.М. Проектирование костюма. – Ростов на Дону: Феникс, 2007.

Электронные и интернет-ресурсы

1. Федеральный российский общеобразовательный портал: [Электронный ресурс] URL: http://www.school.edu.ru
2. Федеральный портал Российское образование: [Электронный ресурс] URL: http://www.edu.ru
3. Образовательный портал Учеба: [Электронный ресурс] URL: http://www.uroki.ru
4. Федерация Интернет образования: [Электронный ресурс] URL: http://teacher.fio.ru
5. Всероссийская олимпиада школьников: [Электронный ресурс] URL: http://rusolymp.ru/

6. Издательский дом «1 сентября»: [Электронный ресурс] URL: http://www.1september.ru
7. Московский Институт Открытого Образования: [Электронный ресурс] URL: http://www.mioo.ru
8. Непрерывная подготовка учителя технологии: [Электронный ресурс] URL: http://tehnologiya.ucoz.ru/

Демонстрационное и учебно-лабораторное оборудование, приборы

1. Печатные пособия
   1.1. Таблицы (плакаты) по основным темам технологической подготовки обучающихся
   1.2. Раздаточные дидактические материалы по всем темам технологической подготовки обучающихся
2. Информационно-коммуникационные средства
   2.1. Мультимедийные моделирующие и обучающие программы
   2.2. Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии
   2.3. Интернет ресурсы по основным разделам технологии
3. Технические средства обучения
   3.1. Экран
   3.2. Мультимедийный проектор
   3.3. Колонки
4. Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование
   4.1. Аптечка
   4.2. Холодильник
   4.3. Печь СВЧ
   4.4. Фильтр для воды
   4.5. Электрический чайник
   4.6. Весы настольные
   4.7. Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)
   4.8. Электроплита
   4.9. Набор кухонного электрооборудования
   4.10. Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов
   4.11. Набор кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов
   4.12. Набор инструментов и приспособлений для разделки теста
   4.13. Комплект разделочных досок
   4.14. Набор столовой посуды из нержавеющей стали
   4.15. Сервиз столовый
   4.16. Сервиз чайный
   4.17. Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола
   4.18. Манекен 44 размера
   4.19. Стол рабочий универсальный
   4.20. Машины швейные бытовые универсальные
   4.21. Оверлок
   4.22. Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
   4.23. Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ
   4.24. Набор измерительных инструментов для работы с тканями
   4.25. Комплект для вязания крючком
   4.26. Комплект инструментов и приспособлений для вышивания
   4.27. Коллекции изучаемых материалов