

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Приказ №

От «

20 15 г



СОГЛАСОВАНО:

На заседании МС

Протокол №

От «

20 15 г

Руководитель МС

(Ф.И.О.)

РАССМОТРЕНО:

На заседании МО

Протокол №

От «

20 15 г

Руководитель МО

(Ф.И.О.)

Рабочая учебная программа по

Технологии

на 2015 - 2016 учебный год

5 класс

Учитель: Здорнова О.В.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа по технологии разработана как нормативно-правовой документ для организации образовательного процесса в 5 классе муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №29 с углубленным изучением отдельных предметов им. И.Н. Зикеева» на основе авторской программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, авторы программы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowa, С.Э. Макруцкая, утвержденной МО РФ в соответствии с требованиями ФГОС НОО, утвержденным приказом Министерства Образования и Науки РФ от 6 октября 2009 г. за №373, и в соответствии с Концепцией федерального базисного учебного плана, учебного плана школы и ООП НОО.

Содержательный статус программы – базовый. Она определяет минимальный объем содержания курса технологии для основной школы. Рабочая программа рассчитана на 68 часов в год, 2 часа в неделю.

Логика изложения содержания авторской программы полностью соответствует требованиям ФГОС НОО, поэтому в программу не внесено изменений.

Исходными документами для составления рабочей программы являются:

- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Закон «Об образовании» от 10.07.1992года №3266 (с изменениями и дополнениями)
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программаосновного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.:«Дрофа», 2014г. Авторы программы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowa, С.Э. Макруцкая
- Образовательный (учебный) план Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №29 с углубленным изучением отдельных предметов им. И.Н. Зикеева» г. Курска.

В программе учитываются основные идеи и положения программы развития школы, формирования универсальных учебных действий и концепции духовно-нравственного воспитания, соблюдается преемственность с программой дошкольного образования.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметныхи внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа включает: пояснительную записку; основное содержание с перечнем разделов и примерным распределением учебных часов; требования к результатам освоения содержания примерной программы; примерное тематическое планирование; рекомендации по оснащению учебного процесса.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в

начальной школе.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ»

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

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

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

Методы и формы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

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

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

Логические связи данного предмета

с остальными предметами образовательного плана.

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

- основы здорового образа жизни:
 - Санитария и гигиена. Здоровое питание. Здоровье – это здорово.
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим питания.
- Энергия пищи. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
 - Продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим

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

- Бытовые электроприборы на кухне.
 - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.
- Изготовления и оформление карманов
- Соединение карманов с нижней частью фартука.
 - Обработка верхнего среза фартука.
- Обработка кулиски на фартуке.
 - биология:
 - Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим питания
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
 - география:
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
 - история:
 - Культура поведения за столом.
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
 - Бытовая швейная машина.
 - Декоративно-прикладное искусство.
 - физика:
 - Производство натуральных растительных волокон. Плотняное переплетение. Основные характеристики ткани.
- Бытовая швейная машина.
- Влажно – тепловая обработка ткани.
 - изобразительное искусство:
 - Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции
 - Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
 - математика:
 - Изготовление выкройки, шаблонов.
 - практическая работа «Построение чертежа фартука».
 - экология:
 - Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
 - Эстетика и экология жилища
 - черчение:
 - Изготовление выкроек

- практическая работа «Построение чертежа фартука».

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

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

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

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;

- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся овладеют:

- навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;
- 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, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план основного общего образования составляет 68 учебных часов. В том числе в 5 классах по 68 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

В соответствии с учебным планом основного общего образования курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

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

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и

мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

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

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

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

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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

В эстетической сфере:

1) дизайнерское конструирование изделия;

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

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

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

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

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

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

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Вводное занятие- (2 часа)

Раздел 1. Кулинария (14 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 часа)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 2 ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ, (2 часа)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни уход за ним. Зонирование кухни. Декоративная отделка помещения. Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

- 1 Выполнение эскиза интерьера кухни.
- 2 Выполнение планировки кухни столовой
- 3 Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
- 4 Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 3 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ- (10 часов)

1. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии

приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

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

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

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

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд простой с вареной или копченой колбасой.
2. Бутерброд сложный с сельдью и маслом.
3. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
4. Горячий бутерброд с колбасой, сыром, зеленью.
5. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

2. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Омлет с луком, сыром, помидорами.

3. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

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

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка,

мойка, очистка, промывание, нарезка).

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

Приготовление блюд из свежих овощей

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

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

Приготовление блюд из вареных овощей

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

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

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат оливье.
2. Салат из отварной свеклы с изюмом.
3. Винегрет зимний постный.
4. Картофель отварной с маслом и зеленью.
5. Картофель, сваренный в молоке.
6. Картофель, сваренный на пару.
10. Кукуруза в початках отварная.

5 ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

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

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

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

Практические работы

1. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав.
2. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (44 ч)

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

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

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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

Практические работы

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

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6ч)

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

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

при работе на швейной машине.

Практические работы

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

Тема 4. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

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

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

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

Практические работы

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

Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (16 ч)

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

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

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

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческие проекты (8 ч)

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувениров в технике вышивки.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Закон «Об образовании» Российской Федерации.
2. Федеральный государственный стандарт общего образования.
3. Программа воспитания и социализации обучающихся.
4. Примерные программы внеурочной деятельности. Начальное и основное образование / [В.А.Горский, А.А.Тимофеев, Д.В.Смирнов и др.] - М.: Просвещение, 2010.
5. Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования / Министерство образования и науки Рос. Федерации. – М.: Просвещение, 2011.
6. Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов образовательных учреждений (автор О.А. Кожина) – М.: Дрофа, 2014.
7. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2013.
8. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2013.

Наглядно-дидактический материал:

- Таблицы
- Презентации
- Пособия по технологии изготовления изделий

Методический фонд

- Коллекция «Шелк»

- Коллекция «Лен и продукты его переработки»
- Коллекция «Шерсть и продукты ее переработки»
- Коллекция промышленных образцов тканей и ниток
- Таблицы
- Работы детские и педагогические

Материально-техническое обеспечение

Электронно-програмное обеспечение:

- презентации к урокам на дисках и флеш.носителях;
- DVD фильмы по технологии
- музыкальные записи

Технические средства обучения

- мультимедийный проектор
- компьютер с программным обеспечением
- DVDплеер
- музыкальный центр

Занятия проходят на базе кабинета кулинарии и мастерских по обработке ткани. Мастерские полностью оборудованы машинами и электроприборами согласно перечню средств обучения и учебного оборудования.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В результате учебного курса обучающийся *овладеет*:

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

научится:

- изготавливать 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.

получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

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.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

научится:

построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ УЧЩИХСЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью усвоил учебный материал;

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;

затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знаний программного материала;

допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;

не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

При выполнении тестов, контрольных работ

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

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

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

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

Тематический план V класс (68 ч)

Подразделы и темы	Количество учебных часов	
	подраздел	тема
Вводное занятие	2	
Кулинария	14	
Сервировка стола.		2
Санитария и гигиена. Физиология питания.		2
Технология приготовления пищи.		10
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	44	
Элементы материаловедения		4
Элементы машиноведения		10
Ручные работы		2
Конструирование и моделирование рабочей одежды		6
Технология изготовления рабочей одежды		16
Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка.		10
Творческие проектные работы	8	

Итого	68	
-------	----	--

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 5 КЛАСС

№ уро-ка	Тема урока	Элементы содержания	Деятельность учащихся	Планируемые результаты			Виды контроля	ДАТА	
				Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД		План	Факт.
ВВЕДЕНИЕ 2 ч									
1-2.	Вводное занятие Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии	Изучают правил ТБ. Осваивают применение приемов ТБ на практике.	Знания: о правилах техники безопасности и правилах их применения. Умения: применять знания техники безопасности на практике.	Познавательные:исследовательская деятельность. определение понятий, сопоставление. анализ, построение цепи рассуждений.Регулятивные:целеполагание, планирование, рефлексия. Коммуникативные: диалог. умение ставить вопросы. сотрудничество.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, познавательного интереса, эстетических чувств, смыслообразова-ния; нравственно-эстетическая ориентация.	2 ПО 3		
КУЛИНАРИЯ 14 ч									
Физиология питания. 2 часа									
3-4.	Физиология питания. Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах.	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах,	Выполняют поиск и презентацию информации о процессе пищеварения Определяют кол-во и состав продуктов для суточной нормы. Составляют	Знания: о пищеварении и усвояемости пищи, общие сведения о питательных веществах. Оказание помощи при	Познавательные:сопоставление, рассуждение. анализ. построение цепи рассуждений, умение классифицировать, смысловое чтение. Регулятивные:целеполагание. анализ ситуации и	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразовани я, экологического сознания; воспитание трудолюбия и	2 ПО 3		

[illegible]

Технология приготовления пищи- 10 часов

7-8.	Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков, столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.	Изучают правила сервировки стола к завтраку, подачу горячих напитков. Выполняют складывание бумажных и тканевых салфеток. Работают в группе.	<i>Знания:</i> о видах столовых приборов и правила их подачи к столу. Правил поведения за столом и сервировки стола <i>Умения</i> использовать столовые приборы и соблюдать правила этикета, сервировать стол.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, умение классифицировать, построение цепи рассуждений, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; реализация творческого потенциала, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	2 ПР /Р		
9-10.	Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	Значение хлеба в питании. Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления.	Изучают виды бутербродов. Выполняют виды нарезки продуктов. Выполняют приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Работают в группе.	<i>Знания:</i> о видах бутербродов, о технологии их приготовления. Значении хлеба и его ассортименте. Сроки хранения готовых блюд. <i>Умения:</i> составлять технологическую карту приготовления бутербродов.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического	2 ПР /Р		

						труда			
11-12.	Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения.	Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого.	Изучают строение яйца, способы определение доброкачественност и яиц. Готовят блюда из яиц. Соблюдают безопасные приемы труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформляют десертные блюда. Работают в группе. Проводят подбор кулинарных рецептов.	<i>Знания:</i> о строении яиц, способах определения их свежести, технологии приготовления блюд из яиц. <i>Умения:</i> готовить и оформлять блюда из яиц, работать в группе, проводить подбор кулинарных рецептов.	<i>Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	2 ПР /Р		
13-14	Виды овощей и способы их обработки. Технология приготовления блюд из сырых и варенных овощей.	Виды овощей. Понятие о пищевой ценности овощей, Условия и сроки хранения. Назначение и правила механической обработки. Виды салатов и оформление готовых блюд. Способы и формы нарезки овощей.	Изучают пищевую ценность, содержание Витаминов в сырых и варенных овощах, их влияние на здоровье человека. Имеют представление о правилах первичной и	<i>Знания:</i> о видах овощей, о технологии их приготовления, о значении овощей в питании человека, их ассортименте, с роках хранения готовых блюд. <i>Умения:</i> составлять	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и	Проявление познавательных интересов и творческой активности. Экологическое сознание. Признание ценности здоровья своего и других людей	2 ПР /Р		

		Тепловая обработка овощей. Технология приготовления блюд.	тепловой обработки овощей. Оформляют блюда. Работают в группе. Проводят подбор кулинарных рецептов.	технологическое карты готовить салаты из сырых и вареных овощей.	самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества				
15-16.	Заготовка продуктов.	Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора ягод и лекарственных трав. Замораживание овощей и ягод использование домашнего холодильника, хранения урожая.	Определяют время сбора фруктов и ягод. Определяют доброкачественность плодов и ягод для длительного хранения. Рассчитывают количество ягод для замораживания в зависимости от вида. Осваивают новые технологические операции заготовки продуктов. Соблюдают санитарно-гигиенические правила. Выполняют безопасные приемы работы. Работают в группе.	<i>Знания:</i> о способах заготовки продуктов. о требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> закладывать ягоды в заморозку. правила сушки растений и ягод, составить технологическую карту	<i>Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность	Формирование нравственно-этической ориентации. готовность к рациональному ведению хозяйства, самооценка своих умений и физических способностей, развитие трудолюбия, познавательного интереса.	2	ИД/Р	

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ 44ч

Элементы материаловедения 4часа

17-18	Классификация текстильных волокон. Получение ткани. Плотняное переплетение	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент.	Сравнивают характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Имеют представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядении и ткачества, свойства тканей из них.	<i>Знания:</i> о технологии производства тканей из натуральных волокон. о свойствах натуральных тканей. <i>Умения:</i> определять плотняное переплетение в ткани, состав тканей по их свойствам; подбирать ткань для изготовления швейного изделия	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия	2 ЛП /Р		
19-20	Свойства тканей из натуральных волокон растительного происхождения их ассортимент.(хлопок, лен)	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент	Исследуют свойства тканей из натуральных волокон. Выполняют поиск и презентацию информации о свойствах натуральных тканей. Распознают виды ткани. Проводят сравнительный анализ по таблице тканей. Оформляют результаты исследований.	<i>Знания:</i> о технологии производства тканей из натуральных волокон. о свойствах натуральных тканей. <i>Умения:</i> определять плотняное переплетение в ткани, состав тканей по их свойствам; подбирать ткань для	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия	2 ЛП /Р		

				изготовления швейного изделия	сотрудничества				
<i>Элементы машиноведения-6 часов</i>									
21-22	Бытовая швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места. Подготовка швейной машины к работе.	Классификация швейных машин. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов швейных машин. Безопасные приемы работы. Подготовка швейной машины к работе, заправка нитей.	Изучают понятия о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов. Организуют рабочее место и изучают правила ТБ. Готовят швейную машину к работе.	<i>Знания:</i> о классификации швейных машин и их технических характеристиках. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе	<i>Познавательные:</i> со поставление, рассуждение, анализ. <i>Регулятивные:</i> целе полагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия. волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия	2 РС /Р		
23-24	Заправка швейной машины. Запуск машины.	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости.	Управляют швейной машиной. Выполняют тренировочные строчки по прямой и кривой линиям, делают закрепки и поворачивают шов.	<i>Знания:</i> о классификации швейных машин и их технических характеристиках. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к	<i>Познавательные:</i> со поставление, рассуждение, анализ. <i>Регулятивные:</i> целе полагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия. волевая регуляция, оценка и	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами	2 РС /Р		

				работе	самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного со- трудничества	научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия			
25- 26	Выполнение машинных строчек. Регулировка длины стежка.	Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине, выполнение строчек по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Приемы закрепления строчки обратным ходом.	Отрабатывают точность движений и координацию при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполняют машинные строчки с различной длиной стежка, закрепляют строчки.	<i>Знания:</i> о заправке швейных машин и их технических характеристиках. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе и выполнять швейные образцы.	<i>Познавательные:</i> со поставление, рассуждение, анализ. <i>Регулятивные:</i> целе полагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного со-трудничества	Формирование нравственно-этической ори-ентации, познавательного интереса: овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия	2 ПР /Р		
Ручные работы-2 часа									
27- 28	Ручные работы. Выполнение ручных работ (стежки, строчки, швы).	Организация рабочего места для ручных работ, необходимые принадлежности. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия : шов, строчка, стежок, длина стежка	Знают правила ТБ, знают область применения ручных стежков, умеют их применять.	<i>Знания:</i> о правилах выполнения ручных работ <i>Умения</i> :применять стежки, строчки, швы для изготовления изделия.	<i>Познавательные:</i> со поставление, рассуждение, анализ. <i>Регулятивные:</i> целе полагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного со-	Формирование нравственно-этической ори-ентации, познавательного интереса: овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия	2 ПР /Р		

					трудничества				
Конструирование и моделирование рабочей одежды бчасов									
29-30	Виды рабочей одежды и требования к ней. Фигура человека. Правила снятия мерок.	Фартук в национальном костюме. Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения.	Подбирают модели фартука с учетом особенности фигуры. Снимают мерки и записывают результаты.	<i>Знания:</i> о фигуре человека и ее особенностях, о правильном снятии мерок с фигуры, об условных обозначениях. <i>Умения:</i> снимать мерки и записывать результаты.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, умения классифицировать, делать вводы. выбор способов решения задач. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысло-образования; реализация творческого потенциала; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	2 ТЕ СТ		
31-32.	Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4.	Общие правила построения чертежей швейных изделий. Мерки необходимые для построения чертежа. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа фартука. Построение чертежа в масштабе 1:4.	Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Выполняют построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам и по заданным размерам.	<i>Знания:</i> о правилах измерения и условных обозначениях для построения чертежа фартука, о построении чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, умения классифицировать, делать выводы. выбор способов решения задач. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысло-образования; реализация творческого потенциала; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	2 ПР /Р		

				и по заданным размерам. <i>Умения:</i> снимать мерки и записывать с помощью условных сокращений, строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам и по заданным размерам.	<i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества				
33-34	Моделирование фартука.	Моделирования швейного изделий. Моделирование фартука путем изменения формы и длины изделия. Выбор ткани для пошива изделия.	Моделируют выбранный фасон швейного изделия. Выбирают виды художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойстве ткани.	<i>Знания:</i> о способах моделирования рабочей одежды. <i>Умения:</i> выполнять моделирование рабочей одежды в соответствии с замыслом.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму, работа с графической информацией. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования; реализация творческого потенциала	2 РС /Р		
Технология изготовления плечевых швейных изделий 16часов									
35-36.	Подготовка ткани к раскрою. Способы	Подготовка ткани к раскрою (декатировка,	Определяют способы подготовки данного	<i>Знания:</i> о приемах и	<i>Познавательные:</i> в ыбор способов	Формирование мотивации и	2		

	рационального кроя. Раскрой рабочей одежды.	выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани.	вида ткани к раскрою. Планируют время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполняют раскладку выкроек на ткани. Переводят контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.	последовательности раскроя швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять подготовку выкройки и ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия.	решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	ПР /Р		
37-38.	Изготовление швейного изделия. Прокладывание контурных и контрольных линий.	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя.	Переводят контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Читают технологическую документацию и выполняют образцы поузловой обработки швейных изделий.	<i>Знания:</i> о приемах выполнения ручных работ, терминологии, правилах безопасной работы. <i>Умения:</i> выполнять копировальные стежки для переноса контурных и контрольных линий	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, умения классифицировать, объяснять процессы, работа с графической информацией. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, воспитание трудолюбия и ответственности за	2 ПР /Р		

				выкройки на ткань.	<i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	качество своей деятельности			
39-40.	Конструкция машинного шва. Виды швов. Технология выполнения.	Организация рабочего места для ручных и машинных работ, необходимые принадлежности. Технология выполнения соединительных и краевых машинных швов. Условные обозначения. Понятия : шов, строчка, стежок, длина стежка	Читают технологическую документацию и выполняют образцы поузловой обработки швейных изделий машинными швами. Планируют время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.	<i>Знания:</i> о конструкции машинных швов, о технологии выполнения швов. <i>Умения:</i> выполнять подготовку швейной машины к работе	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работа по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудерживание. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысло-образования; развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление тех-нико-технологического мышления	2 ТЕ СТ		
41-42	Обработка деталей кроя. Изготовление изделия	Правила обработки деталей кроя. Обработка бретелей и пояса. Контроль качества	Изучают правила обработки бретелей и пояса фартука. Выполняют швейные работы на машине	<i>Знания:</i> о вариантах обработки бретелей и пояса. <i>Умения:</i> выполнять машинные и ручные работы.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического	2 ПР /Р		

					учебного со- трудничества	мышления			
43-44.	Обработка деталей кроя фартука (нагрудника и нижней части фартука).	Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона.	Выполняют обработку деталей фартука. Соблюдают безопасные условия труда.	Знания: о технологии обработки деталей. Умения: выполнять обработку машинным способом.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного со- трудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	2 ПР /Р		
45-46.	Изготовление швейного изделия. Проработка изделия.	Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.	Стачивают детали и выполняют отделочные работы. Выполняют и соблюдают безопасные приемы труда.	Знания: о технологии обработки боковых срезов фартука. Умения : выполнять проработку фартука, соблюдать безопасные приемы труда.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	2 ПР /Р		
47-48.	Изготовление швейного изделия. Сборка изделия.	Сборка изделия. Окончательная обработка швейного изделия ручным и машинным способами;	Собирают изделия, изучают различные варианты отделки фартука.	Знания: о технологии сборки изделия, контролю качества	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи. Регулятивные:	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к	2 ПР /Р		

		декоративная отделка изделия.		выполняемых работ <i>Умения:</i> выполнять машинные строчки необходимые для сборки изделия	целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления			
49-50.	Окончательная обработка швейного изделия.	Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.	Выбирают режим и выполняют влажно-тепловую обработку изделия. Выполняют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки.	<i>Знания:</i> об алгоритме учебного проектирования, о технологической последовательности изготовления швейного изделия. <i>Умения:</i> анализировать результаты и качество выполненной работы	<i>Познавательные:</i> построение цепи рассуждений, анализ результатов работы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, учебное сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления	2	РС /Р	
<i>Рукоделие. Художественные ремесла. 10 часов</i>									

51-52.	Традиционные виды рукоделия. Отделка изделий вышивкой	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки.	Выполняют анализ декоративного искусства народов России. Проводят поиск презентаций о видах народных промыслов.	Знания: о видах декоративно-прикладного искусства; материалах и инструментах для вышивания; свойства цвета и элементах построения вышивки Умения готовить презентации по заданной теме.	Познавательные: сопоставление, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.	2 ТЕ СТ		
--------	---	--	---	---	---	--	-------------------	--	--

53-54.	Композиция, ритм, орнамент в вышивке. Цветовые сочетания.	Виды орнаментов. Построение узора в круге, полосе, в квадрате. Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.	Выполняют поиск и презентацию информации о старинных рукоделиях. Выполняют эскизы изделия для вышивки. Подбирают цвета и конструктивные детали. Подбирают узоры и декоративные элементы.	<i>Знания:</i> о композиции, ритме, орнаменте.цвет оведении <i>Умения:</i> выполнять образцы.эскизы для вышивки.	<i>Познавательные:</i> со поставление, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий. <i>Регулятивные:</i> целе полагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммунникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; проявление технико-технологического и экономического мышления	2 ТЕ СТ		
55-56.	Организация рабочего места. Перевод рисунка на ткань.	Организация рабочего места, правильная посадка и постановка рук во время работы. Способы изменения размера рисунка. Разметка рисунка и способы перевода на ткань. Подбор игл и ниток. Способы закрепления рабочей нити, заправка изделия в пяльца, применяют ТБ при ручных швейных работах.	Размечают и переводят рисунок на ткани, подбирают нити и иглы для вышивки. Изучают способы закрепления рабочей нити, заправку изделия в пяльца, применяют ТБ при ручных швейных работах.	<i>Знания:</i> о технологии разметки и перевода рисунка на ткань. <i>Умения:</i> выполнять закрепление нити, закрепление ткани в пяльца, подбирать иглы для работы.	<i>Познавательные:</i> со поставление, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий. <i>Регулятивные:</i> целе полагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммунникативные:</i> диалог, организация	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление	2 ПР /Р		

					учебного сотрудничества	технико- технологического и экономического мышления			
57- 58.	Вышивка по рисованному контуру. Ручные вышивальные швы.	Определение места и размера узора на изделии. Способы изменения размера рисунка. Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения контурной вышивки, работа с рисунками. Подготовка ниток мулине к работе. Технология выполнения ручных вышивальных швов.	Разрабатывают эскизы. Вышивают метки, монограммы стебельчатым швом. Определяют стиль вышивки по репродукциям и коллекциям. Изготавливают сувениры. Работают в группе.	<i>Знания:</i> о подборе ниток для вышивки.способах закрепления рабочей нитки, технологии выполнения счетных швов <i>Умения:</i> выполнять вышивку по рисованному контуру. переводят рисунок на ткань. Соблюдают правила безопасного труда.	<i>Познавательные:</i> исследовательская деятельность. определение понятий, сопоставление. анализ. построение цепи рассуждений. поиск информации с использованием ресурсов библиотек и интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание. планирование. рефлексия, волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы. познавательного интереса. эстетических чувств. смыслообразования; нравственно-эстетическая ориентация	2 ПР /Р		
59- 60.	Выполнение свободной вышивки по контуру. Изготовление сувенира	Технология выполнения простейших ручных швов, способы закрепления нити без узла. Технология выполнения петельного и шва «козлик». Правила работы с ножницами, булавками, иглами.	Подбирают и переводят рисунок на ткань. Выполняют счетные швы по рисованному контуру. Изготавливают сувениры в технике вышивка. Работают в группе.	<i>Знания:</i> о подборе ниток для вышивки.способах закрепления рабочей нитки, технологии выполнения счетных швов <i>Умения:</i> выполнять вышивку по рисованному контуру. переводить рисунок на ткань. Соблюдать правила	<i>Познавательные:</i> исследовательская деятельность. определение понятий, сопоставление. анализ. построение цепи рассуждений. поиск информации с использованием ресурсов библиотек и интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание. планирование. рефлексия ,волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество, умение ставить	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы. познавательного интереса. эстетических чувств. смыслообразования; нравственно-эстетическая ориентация	2 ПР /Р		

				безопасного труда.	вопросы				
<u>ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ 8 ч</u>									
61-62.	Творческий проект по технологии. Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.Подбор материалов)	Выбирают и посильную и необходимую работу; Аргументируют защиту своего выбора; Разрабатывают и выполняют эскизы и подбирают материалы для выполнения изделия	<i>Знания:</i> об алгоритме учебного проектирования. технологической последовательности изготовления изделия. <i>Умения:</i> определять проблему проекта, цель, задачи, планировать выполнение работы	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану), поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта. смыслообразования: развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	2 Т/ П		
63-64.	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений. Составление технологической последовательности выполнения проекта.	Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.	Изучают и используют необходимую литературу; Подбирают все необходимое для воплощения идеи.	<i>Знания:</i> о видах и технологиях изготовления выбранного изделия для проекта <i>Умения:</i> разрабатывать и составлять технологическую последовательность выполнения проекта.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта. смыслообразования: развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности;	2 Т/ П		

					<i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления			
65-66.	Изготовление проектной работы. Оформление отчета.	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	Выполняют конструирование и моделирование, выполняют намеченные работы.	<i>Знания:</i> о конструировании и базовых моделях проекта, о видах и технологиях изготовления выбранного изделия для проекта <i>Умения:</i> разрабатывать и выполнять проектное изделие.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану), поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразования; развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	2		
67-68.	Заключительный этап. Защита проекта.	Завершение изготовления изделия, оформление работы Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Оформляют пояснительную записку и презентацию Проводят оценку выполненной работы и защищают ее.	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта, об алгоритме учебного проектирования, технологической последователь-	<i>Познавательные:</i> сопоставление, умение делать выводы, построение цепи рассуждений, анализ результатов работы. <i>Регулятивные:</i>	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразования; развитие готовности к самостоятельным действиям,	2		

				ности изготовления изделия. <i>Умения:</i> анализировать результаты и качество выполненной работы, выступать с защитой проекта.	целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, учебное сотрудничество: умение слушать и выслушивать	реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления			
ИТОГО							68		

Виды контроля: условные обозначения

- ПОЗ- проверка остаточных знаний;
- ТЕСТ- тестирование;
- РС/Р-разноуровневая самостоятельная работа;
- КР/Р- контрольная работа;
- ПР/Р- практическая работа;
- ЛП/Р- лабораторно практическая работа
- ИД/Р- индивидуальная домашняя работа;
- Т/П- творческий проект.