


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа пос. Угорье
муниципального района Кинельский Самарской области


Рассмотрена:

На заседании МО
Протокол № 1
«29» августа 2018 г

Проверена:

Ответственная за УВР:  Маркина Е.П.
«01» сентября 2018 г

Утверждаю:

Директор школы:  Панарина А.Н.
Приказ № 116-02
«01» сентября 2018 г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

Класс: 5

Учитель: *Прокофьева Елена Николаевна*

Количество часов на учебный год: *68* в неделю 2 час.

Учебник: О.А. Кожиной, Е.А. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Технологии ведения дома»: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Рекомендовано Министерством образования и науки РФ М.: Дрофа, 2014.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобрнауки РФ;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», 2014г
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Примерная программа включает четыре раздела: пояснительную записку; тематический план; содержание программы; требования к уровню подготовки выпускников.

Данная рабочая программа рассчитана на 68 часов (по 2 часа в неделю)

Цели:

- освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
 - овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
 - развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
 - воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
 - получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
- Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:
- определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
 - творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
 - приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
 - умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
 - использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
 - владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
 - оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Базовыми для программы являются разделы «**Кулинария**», «**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**», «**Художественные ремесла**». Программа включает в себя также раздел «**Технологии ведения дома**».

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Процесс изучения курса «Технология» в 5 классе начинается с занятия, посвященного общим вопросам техники безопасности и охраны труда. За счет резервного времени увеличено количество часов на раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Это связано с недостаточно сформированными умениями у школьников использования швейной машины. Увеличено количество часов на «Творческие, проектные работы», которые выполняются, как итоговые по окончании изучения всех тем.

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

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. **Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

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

Планируемые результаты по окончании курса технологии в 5 классе основной школы

- овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
- овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
- овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства,
- познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»

УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы)

В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы: - внутренняя позиция школьника; - личностная мотивация учебной деятельности; ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.)
- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знаково- символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.
- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знаково- символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
- формирование умения работать в парах и малых группах;
- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут: - учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию; - отображать предметное содержание и условия деятельности в речи

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Содержание программы

Вводное занятие(2час.)

Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки.

Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Объекты труда.

Рабочее место класса на кухне.

Кулинария (12 час).

Физиология питания (2 часа).

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (12 час):

Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов.

Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор

ножей и разделочных досок.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Объекты труда. Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов.

Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (2 часа)

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

Объекты труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей(2 часа)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей .Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарнир**Заготовка продуктов (2 часа).**

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение*. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, *лекарственных трав*. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Домашние заготовки.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.

Проект по теме: День рождения подруги (2 часа).

Основные теоретические сведения

Составление меню на праздник. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к празднику. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Технологии ведения дома

Оформление интерьера. (4 часа).

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.

Объект труда. Интерьер кухни.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 часа).

Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения. (2 часа).

Основные теоретические сведения

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 сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы

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

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Ручные стежки и строчки(2 часа.)

Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Элементы машиноведения (4 часа).

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и 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.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек

Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. 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.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (20 часов).

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Рукоделие. Художественные ремесла (18 часов).

Декоративно-прикладное искусство. (2 часа.)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

Варианты объектов труда.

Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

Лоскутное шитье.(4часа.)

Основные теоретические сведения.

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

Варианты объектов труда.

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

Вязание (6 часов)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.

Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Практические работы

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Образец, салфетка, фартук, носовой платок.

Творческие, проектные работы.

Примерные темы

1. Кулинария:

- праздничный стол из салатов,
- этот удивительный бутерброд,
- сервировка стола
- день рождения подруги

2. Художественная обработка материалов:

- вышивка – древнее рукоделие,
- обрезки ткани для пользы дела,
- прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
- тайны бабушкиного сундука,
- веселые лоскутки,
- отделка швейного изделия вышивкой,
- панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)

3. Изготовление швейного изделия:

- простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань),

4. Электробытовые приборы – наши помощники.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ 5 классов ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ

Общетеchnологические и трудовые умения и способы деятельности В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения

технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
обеспечения безопасности труда;
оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять технологические операции по изготовлению рабочей одежды; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку и лоскутную пластику
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

Уметь

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Литература

1. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2016. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
2. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб. для 5 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э.Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2014. – 240 с.: ил.
3. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2014.
4. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя /Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 296 с.: ил.

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Тема урока	Тип урока	Характеристика основных видов деятельности	Планируемые результаты			Формы контроля	Домашнее задание	Дата
				Предметные	Метапредметные	Личностные			
Кулинария (21 час)									
1	Введение. Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве.	Вводный	Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи	Ознакомление и усвоение правил поведения и безопасного труда в кабинете «Технология»	<p>1.Познавательные: работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.</p> <p>2.Регулятивные Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане.</p> <p>3.Коммуникативные: уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь</p>	Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при изучении предмета «Технология». Самоопределение (внутренняя позиция школьника, самоуважение, самооценка). Развитие границ собственного знания и «незнания», оценки своих поступков. Формирование ценностных ориентиров и смысла учебной деятельности на основе развития познавательных интересов.	Устный опрос	С.5-6 Составить примерный бюджет семьи	

			при ожогах, порезах и других травмах.		задавать вопросы, речевая деятельность, навыки сотрудничества.				
2-3	Физиология питания.	Ознакомление с новым материалом	Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов	В некоторых случаях некачественная пища может нанести вред организму человека, вызвать пищевое отравление. Чтобы не допустить пищевого отравления организма нужно запомнить некоторые правила использования продуктов и приёма пищи. Усвоить оказание первой помощи при пищевых отравлениях	1.Познавательные: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. 2.Регулятивные: Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ. 3.Коммуникативные: уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов.	Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам	Устный опрос	С.9-15 Заполнить таблицу	
4-5	Санитария и гигиена.	Комбинированный	Соблюдение личной гигиены при	Запомнить правила санитарно-	1.Познавательные: Уяснение социальных и экологических	Самооценка готовности к предпринимательской	Устный опрос	С.15-25 Сделать презентации	

			<p>приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями</p>	<p>гигиенических требований к лицам приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Усвоить как правильно ухаживать за поверхностью стен и пола, знать и применять безопасные приёмы работы на кухне, уметь оказывать первую помощь при порезах, ожогах паром и кипятком.</p>	<p>последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения</p> <p><u>2.Регулятив-ные:</u> 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.</p> <p><u>3.Коммуникативные:</u> Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта</p>	<p>тельской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам</p>	<p>ю об истории производства фарфора в России</p>	
--	--	--	---	--	--	--	---	--

					труда и выполнении работ.				
6-7,	Интерьер кухни, столовой.	Комбинированный	Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Знакомство с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.	Познакомить с различными действиями по планировке кухни-столовой, учитывая требования к интерьеру и дизайну, чтобы во время приготовления пищи затрачивалось как можно меньше времени и сил.	– <u>1.Познавательные:</u> осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы; осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме. <u>2.Регулятивные:</u> различать способ и результат действия; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок, адекватно воспринимать оценку учителя. <u>3.Коммуникативные:</u> понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;	Устный опрос	С.25-32 Планирование интерьера-ра кухни	
8-9		Урок-практикум	Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой					Найти информацию об устройстве ,работе, условиях, эксплуатации бытовой техники	

10-11	Сервировка стола.	Комбинированный	Сервировки стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами	<p>Научиться составлять меню, красиво складывать салфетки.</p> <p>Усвоить что такое сервировка стола, научиться правилам сервировки стола для приёма пищи.</p> <p>Соблюдать правила этикета за столом.</p>	<p>–</p> <p><u>1.Познавательные:</u> Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда, Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.</p> <p><u>2.Регулятив-ные:</u> Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда; 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;</p> <p><u>3.Коммуникативные:</u> Установление рабочих</p>	<p>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</p>	Устный опрос	C.32-39	
-------	-------------------	-----------------	--	--	---	--	--------------	---------	--

					отношений в группе для выполнения практической работы. Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;				
12	Бутерброды .	Комбинированный	Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутерброде ассорти на хлебе.	Существуют различные виды приготовления бутербродов , которые учащиеся должны изучить и запомнить. Так же должны знать и применять требования к качеству приготовления бутербродов , как правильно подавать бутерброды, помнить о правилах безопасной работы с ножом.	<p>1.Познавательные: 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.</p> <p>2.Регулятивные: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.</p> <p>3.Коммуникативные: Формирование представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на</p>	Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе: развития познавательных интересов, воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру.	Устный опрос	С.39-44 Описать приготовление бутерброда	

					рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологичес- кой подготовки в старших классах.				
13	Горячие напитки.	Комби- нирова нный	Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Освоение безопасных приёмов мытья посуды и кухонного инвентаря	Изучить и усвоить информа- цию о тонизирую- щем чае, о способах его приготовле- ния и подачи к столу. Знать о возможнос- тях приготовле- ния кофе, его сортах, о секретах приготовле- ния кофе и правилах подачи к столу. Знать из какого тропическо- го дерева получают какао, как его готовят и как подают к столу.	<u>1.Познава-тельные:</u> Самостоятель-ное создание способов решения проблем, осознание роли техники и технологий для прогрессивно-го развития общества. <u>2.Регулятив-ные:</u> Выполнение технологичес-ких операций с соблюдением установлен-ных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологичес-кой дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены. <u>3.Коммуникативные:</u> Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.	Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе: развития познаватель-ных интересов, воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, вниматель-ность, любопытность, культуру труда, экологическую культуру.	Устный опрос	С.44-49 Подготови ть рассказ о чайных церемо- ниях в Китае, Англии, России	
14-	Блюда из яиц.	Комби-	Изучение	Научиться	<u>1.Познава-тельные:</u>	Развитие	Устный	С.49-56	

15		ниро ванный	способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Художествен- ное оформление яиц к народным праздникам.	определять свежесть яиц. Знать меры предосторо жности при работе с яйцами. Научиться способам хранения яиц и приготовле- ниям блюд из яиц.	Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирова- ния изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда; <u>2.Регулятив-ные:</u> адекватно воспринимать оценку учителя, Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструмента- ми и выполнении операций; достижений необходимой точности движений при выполнении различных технологичес- ких операций. <u>3.Коммуникативные:</u> Формирование представления мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологичес- кой подготовки в старших классах.	трудолюбия и ответственнос- ти за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей	опрос	Описать идею приготов- ления и оформле- ния блюда из яиц	
16- 17	Блюда из овощей.	Комби- нирова	Определение доброкачествен	Узнать способы	<u>1.Познава-тельные:</u> Соблюдение норм и	Самооценка умственных и	Устный опрос	С.56-77	

18-19		нный	ности овощей по внешнему виду. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Экономное расходование продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Отработка точности и координации движений при выполнении приемов	хранения овощей и фруктов, как распознать наличие нитратов в домашних условиях и как удалить лишние нитраты. Научиться механической кулинарной обработке овощей, форме нарезки овощей, приготовлению салатов.	правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательно-го труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой. <u>2.Регулятив-ные:</u> Формирование и развитие экологическо-го мышления умение применять его в познаватель-ной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. <u>3.Коммуникативные:</u> Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентнос-ти: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми. —	физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах		Записать рецепт приготовления блюда из сырых овощей	
-------	--	------	--	---	---	--	--	---	--

			<p>нарезки. Чтение технологической документации. Последовательность приготовления блюдов по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей. Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.). Приготовление гарниров и блюдов из вареных овощей. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).</p>						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

			<p>Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Расчет калорийности приготовленных блюд. Формирование деловых уважительных культурных отношений со всеми членами бригады</p>						
20-21	Заготовка продуктов.	Комбинированный	<p>Механическая обработка овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и</p>	<p>Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов.</p>	Хранение пищевых продуктов	Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей	Устный опрос	<p>С.77-83</p> <p>Приготовить презентацию на тему "Воскресный завтрак"</p>	

			пищевой ценности. Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ(38 часов).

РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (8 часов).

22	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.	Комбинированный	Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск информации для изучения видов народных промыслов данного региона. Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям. Определение общих изобразительных мотивов и	Ознакомиться с некоторыми видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны: узорным ткачеством, вышивкой, кружевоплетением, вязанием, росписью по дереву и ткани, ковроткачеством.	1.Познавательные: Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности; Выявление потребностей, проектирования и создания объектов, имеющих потребительскую стоимость; 2.Регулятивные: 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	Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.	Устный опрос	Подготовить доклад о видах рукоделия	
----	---	-----------------	---	---	---	--	--------------	--------------------------------------	--

			их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России.		деятельности в решении общих задач коллектива; 3. Коммуникативные: обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии.				
23	Виды орнаментов. Орнамент в круге, в полосе, в квадрате.	Комбинированный	Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве	Ознакомиться с орнаментом и символикой славянской культуры.	1. Познавательные: Оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; 2. Регулятивные: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное	Проявление познавательной активности, развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, развитие творческой деятельности эстетического характера.	Устный опрос	С.213-214	

					<p>планирование работ;</p> <p>3. Коммуникативные: удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникаций, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникаций партнёра. интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями.</p>				
24	<p>Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.</p>	Комбинированный	<p>Коллективное обсуждение творческих работ. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам.</p>	<p>Научить понимать многообразие цвета, его деление на две основные группы: ахроматические и хроматические, осознавать, что в гармоничном сочетании цветовых композиций заключается уравновешенность тёплых и холодных, тёмных и светлых тонов. Научить создавать</p>	<p>1. Познавательные: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.</p> <p>2. Регулятивные: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;</p> <p>3. Коммуникативные: Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности. Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы</p>	<p>Выработка навыков сотрудничества при работе в группах.</p>	<p>Качество образца</p>	<p>С.214-216</p>	

				композиции в графическом редакторе.					
25	Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иглоу, заправки изделия в пальцы.	Практическая работа	Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру.	Закреплять нити разными способами ; выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку»,	Умение самостоятельно-определять цели своего обучения, ставить формулировать для себя новые задачи в учебной познавательной деятельности.	Проявление познавательных интересов и активности в данной предметной технологической деятельности. Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности.	Качество образца	C.216-217	
26	Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла.	Комбинированный	Перевод рисунка на ткань различными способами.				Качество образца	C.217-218	
27	Технология выполнения простейших ручных швов, стачных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора.	Комбинированный	Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки. Изготовление сувениров применением различных техник вышивки	Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Подбирать лоскуты ткани соответствующие по цвету, фактуре,	Умение самостоятельно-систематизировать и планировать процесс познавательно-трудовой деятельности. Поиск информации из справочной литературы. Пользование интернет ресурсами. знание основных принципов и правил перевода рисунка на ткань.	Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам	Качество образца	C.218-222	

				качеству волокнисто-го состава.					
28-29	Узелковый батик.	Практическая работа	Оформление салфеток в технике «узелковый батик»				Качество образца	С.230-233	

Элементы материаловедения (4 часа)

30	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен).	Ознакомление с новым материалом	Изучение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям.	Знать классификацию текстильных волокон. Усвоить информацию о прядильном ткацком производстве. Знать что такое основа, уток, кромка, ткацкий рисунок, самые распространённые ткацкие переплетения. Уметь распознавать направление долевой нити по кромке, по растяжению, по звуку, виду и прочности. Различать лицевую и	1.Познавательные: Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; 2.Регулятивные: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; 3.Коммуникативные: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;	Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах	Устный опрос	С.84-89 Записать в тетради названия хлопчатобумажных тканей	
----	---	---------------------------------	--	--	---	--	--------------	--	--

				изнаночную сторону ткани.	диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;				
31	Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.	Комбинированный	Определение вида переплетения нитей в ткани.	Знать определение физических, эргономических, эстетических, технологических свойств текстильных материалов. Усвоить характеристики хлопчатобумажных тканей. Различать виды льняных тканей. Познакомиться с характеристикой швейных нитей.	1.Познавательные: Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; 2.Регулятивные: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; 3.Коммуникативные: Оценивание правильности	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	Устный опрос	С.90-94 Выполнить эскиз рисунка для хлопчатобумажной ткани	

					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;				
32	Основная и уточная нити в ткани.	Комбинированный	Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений	Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка, ширина ткани. Полотняное переплетение нитей в ткани. Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей. Лицевая и изнаночная стороны ткани	Свойства нитей основы и утка. Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов	Устный опрос	С.95-96	
33	Лицевая и	Комби-	Определение				Устный	Подобрать	

	изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в ткани	нированн ый Практичес кая работа	лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Оформление результатов исследований				опрос	и наклеить в тетради образцы ткани	
Элементы машиноведения (6 часов)									
34	Механизмы технологических машин. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации.	Комби- нированн ый	Поиск информации об истории развития швейных машин.	Изучить устройство швейной машины.	1.Познава-гельные: Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; 2.Регулятив-ные: Осознание роли техники и технологий для прогрессивно-го развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологичес-кой культуры и культуры труда; _ 3.Коммуникативные: Выполнение технологичес-ких операций с соблюдением установлен-ных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологичес-	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологичес-кой деятельности	Устный опрос	Подготови ть доклад о бытовых швейных машинах	
35	Бытовая универсальная швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов.	Комбини рованный	Изучение устройства современной бытовой швейной машины				Устный опрос	С.98-101	
36	Правила безопасной работы универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе.	Практичес ная работа	Замена иглы в швейной машине. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.				Устный опрос	108-109	

37	<p>Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости.</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей</p>	<p>Научиться заправлять верхнюю и нижнюю нить, овладеть приемами работы на швейной машине.</p>	<p>кой дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;</p>		<p>Контроль за действиями</p>	<p>С.102-111</p>	
38	<p>Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки).</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.</p>	<p>Ознакомиться с условными обозначениями и различных машинных швов. Знать назначение соединительных швов.</p>	<p>1.Познавательные: Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; 2.Регулятивные: Осознание роли техники и технологий для прогрессивно-го развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; _ 3.Коммуникативные: Выполнение технологичес-</p>	<p>Стремление к приобретению новых знаний при изучении машинных швов. Осознание своих возможностей при работе на швейной машине.</p>	<p>Контроль за действиями</p>	<p>Выполнить пробные строчки на ткани</p>	

39	Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину.	Комбинированный	Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Чистка и смазка швейной машины		ких операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены		Контроль за действиями	C.113-117	
----	---	-----------------	--	--	---	--	------------------------	-----------	--

Р

учные работы (2 часа)

40-41	Ручные работы.	Практическая работа	Выполнение ручных и машинных стежков. Выполнение салфетки помощью стежков.	Запомнить определения о стежке, строчке и шве. Знать и применять в работе требования к выполнению ручных работ. Уметь выполнять прямой стежок, переносить линии выкройки на детали кроя. Уметь обрабатывать детали кроя от осыпания. Выполнять временные строчки.	1.Познавательные: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательно-го труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; 2.Регулятивные: Осознание роли техники и технологий для прогрессивно-го развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда 3.Коммуникативные: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться	Качество выполнения	C.118-132	
-------	----------------	---------------------	---	---	---	---	---------------------	-----------	--

					результатов труда;				
Конструирование швейных изделий (6 часов)									
42	Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.	Комбинированный	Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме				Опрос	Подготовить доклад о фартуке как о национальном костюме	
43	Общие правила построения чертежей швейных изделий.	Комбинированный		Имеют представление о рабочей одежде и требованиях к ней. Анализируют особенности фигуры человека различных типов. Объясняют современные направления в моде.	Метопредметные: Умение самостоятельно определять цели своего обучения. Умение работать с различными кисточниками информации. <u>Регулятивные:</u> осознание ответственности за качество результатов труда. Подбор материалов с учетом характера объекта труда Владение алгоритмами и методами решения организационных и технологических задач	Самостоятельная организация и выполнение различных творческих задач. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.	Опрос	С.150-153	
44	Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения.	Комбинированный	Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.				Контроль за действиями-ми	С.154-156	
45	Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава), правила их	Комбинированный	Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.				Контроль выполнения чертежа	С.156-160	

	измерения и условные обозначения.								
46	Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.	Комбинированный	Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.	Научиться пользоваться инструментами и приспособлениями для изготовления выкроек и раскроя ткани, определять размеры швейного изделия, производить правильное снятие мерок по конструктивным линиям фигуры. Изготавливать выкройку.	1.Познавательные: Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса; 2.Регулятивные: 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 решении общих задач коллектива; 3.Коммуникативные: Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных	Умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива	Контроль выполнения чертежа	Нарисовать эскизы рабочего и нарядно-го фартука	
47	Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.	Комбинированный	Подготовка выкройки раскрою.				Контроль выполнения	С.166	

					источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;				
Технология изготовления швейных изделий (12 часов)									
48-49	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков и строчек	Практическая работа	Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками	Неукоснительно выполнять требования к машинным работ. Научиться на швейной машине обмётывать края зигзагообразной строчкой, выбирать длину и ширину стежка в зависимости от вида ткани, застрачивать подогнутый край изделия машинной строчкой. Уметь правильно удалять строчки временного назначения.	1.Познавательные: Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; 2.Регулятивные: Осознание роли техники и технологий для прогрессивно-го развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; - 3.Коммуникативные: 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; Самостоятельная	Осознание необходимости самосовершенствования при изучении стежков и швов.	Контроль качества	C.176	
50-51	Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани	Практическая работа	Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на				Контроль качества	C.177	

			<p>ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологичес- кой документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов.</p>		<p>организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологичес-кой культурой производства.</p>				
52-53	<p>Краевые соединительные швы. Конструкция машинного шва. Условные обозначения технология выполнения</p>	и Практичес- кая работа	<p>Обоснование выбора вида соединитель- ных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p>	Особеннос-ти выбора вида соединитель- ных, краевых и отделочных швов Имеют представле- ние о		<p>Личностные: проявление познаватель-ных интересов и активности в данной области предметной технологичес-кой деятельности</p>	Контроль качества	С.186-200	

				конструкции машинных швов . Умеют читать графические схемы швов и выполнять их.					
54-55	Обработка нагрудника нижней части фартука	Практическая работа	Способы обработки нагрудника нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона	Имеют представление о методах обработки карманов, бретелей, пояса. Соблюдать правила подготовки и проводить примерку, исправлять дефекты. Стачивать детали и выполнять отделочные работы	Владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач. Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	Контроль качества	C.200-210	
56-57	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса	Практическая работа	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.	Стачивать детали и выполнять отделочные работы			Контроль качества	C.178-184	
58-59	Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ	Практическая работа	Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового	Запомнить новые слова, основные операции влажно-тепловой обработки и правила безопасной работы при	1.Познавательные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда,	Стремление к приобретению новых знаний при изучении ВТО.	Опрос и контроль выполнения	C.143-148	

			изделия, анализ ошибок	влажно-тепловой обработке изделий.	пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; 2.Регулятив-ные: вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. 3.Коммуникативные: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы				
--	--	--	------------------------	------------------------------------	--	--	--	--	--

Творческие проекты (10 часов)

60-61	Выбор темы проекта. Основные требования к выполнению проекта.	Комбинированный	Понятие о проекте, основные требования к выполнению проекта.	Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический), обоснование проекта, затраты на изготовление, защита проекта. Научить в поисковом этапе проекта выбирать тему, обосновать необходимость	1.Познавательные: структурировать знания, понимать основы смыслового чтения художественных и познавательных текстов; уметь выделять существенную информацию из текстов разных видов; умение осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков 2.Регулятив-ные: принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации,	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности	Контроль выполнения	Подобрать идею для выполнения проекта	
-------	--	-----------------	--	---	--	--	---------------------	---------------------------------------	--

				<p>мость изготовления изделия, формулировать требования к проектируемому изделию, выбрать лучший вариант из нескольких. Разработать конструкцию и технологию изготовления изделия, защитить проект.</p>	<p>вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок при выполнении проекта.</p> <p>3. Коммуникативные: уметь формулировать собственное мнение и позицию; уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов; уметь в коммуникации строить понятные для партнера высказывания, учитывающие, что он знает и видит, а что нет; уметь задавать вопросы</p>				
62-63	<p>Методы и приемы конструирования изделия. Подготовка оборудования и материалов к работе</p>	Комбинированный	<p>Проектирование изделий. Конструкторско-технологические задачи.</p>	<p>Определить проблемную ситуацию, цель проекта, провести исследование идеи, предложить несколько вариантов и выбрать лучший, произвести расчёт материалов и</p>	<p>1. Познавательные: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; 2. Регулятивные: Документирование результатов труда и проектной деятельности;</p>	<p>Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение</p>	Контроль выполнения		

				денежных затрат, провести самооценку и оценку своего проекта, указать источники информации, использованные при выполнении проекта.	расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; 3 Коммуникативные: 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 дополнительно-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 информацией.	элементами организации умственного и физического труда;			
64-	Изготовление шаблона прихватки. Раскрой прихватки	Практическая работа	Способы кроя деталей		Обосновывать выбор, планировать работу, пользоваться литературой.	Самооценка умственных и физических	Защита проекта	Выполнить	

65			прихватки Алгоритм проектной деятельности		Оценивать выполненную работу и защищать ее.	способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиции будущей социализации и стратификации; Развитие трудолюбия и ответственнос-ти за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей Отражение в устной или письменной форме резуль- татов своей деятельности. Умение перефразировать мысль, выбирать и использовать выразительные средства и знаковые		ручные швы на прихват-ке
66	Подсчёт себестоимости изделия.		Стоимость и себестоимость изделия					
67	Стачивание деталей прихватки.	Комби- нированн ый	Требования к готовому изделию					
68	Окончательная обработка изделия. Доработка документации проекта	Комби- нированн ый	Критерии оценки работ					C.211-212

