

## РАЗДЕЛ I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена в соответствии с правовыми и нормативными документами:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ);
- Приказ Минобрнауки России от 28.12.2018 г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- Программа «Технология» 5-8 классы. Авторы программы А.Т.Тищенко ,Н.В. Синица. Москва «Вентана-Граф», 2016 год
- Основная общеобразовательная программа ООО МОКУ Чалганской ООШ
- Учебный план МОКУ Чалганской ООШ

Образовательная область "Технология" - составная часть содержания среднего образования, обеспечивающая учащимся необходимый круг технико-технологических понятий, знаний и умений для полноценного самоопределения и адаптации к современным условиям.

Основным предназначением образовательной области «Технология» является 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 ориентированного мировоззрения. Выполняя своё предназначение, образовательная область «Технология» вносит существенный вклад в становление целостной личности, гармонично сочетающей в себе потребность к физическому и умственному труду, постоянному самообразованию и самосовершенствованию.

Предмет «Технология» позволяет синтезировать познавательную и предметно-преобразовательную деятельность.

### **Цели изучения учебного предмета «Технология»**

*Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:*

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами пользования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;

▪ формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимися направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют основные **задачи в преподавании технологии:**

- -приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их решения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
- -умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- -способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками, критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- -умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения. Разрешать конфликты;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

Достижение целей и решение задач предполагается осуществлять посредством широкого использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения.

Под методом проектов понимается способ организации познавательно-трудовой деятельности учащихся, предусматривающей определение потребностей людей, проектирование продукта труда в соответствии с этими потребностями, изготовление изделия или оказание услуги, оценка качества, определение реального спроса на рынке товаров и услуг.

**Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:**

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

**Общая характеристика учебного предмета**

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

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

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

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

***познакомятся:***

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
  - с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
  - с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
  - с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
  - с производительностью труда; реализацией продукции;
  - с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
  - с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
  - с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;
- культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных порошковых материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

### **Содержание учебного предмета «Технология»**

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый обучающийся выполняет четыре мини-проекта, по разделам программы «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», представляет проект в виде портфолио и электронной презентации. Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям обучающихся. Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

В каждый раздел программы включены вопросы экологического и эстетического воспитания, знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания, коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Поскольку ведущей деятельностью пятиклассников остается игра, в процесс обучения включены элементы игровых технологий. Теоретический материал преподносится в форме бесед, поисковых и самостоятельных работ. Согласно требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5-7 классах не превышает 70% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 5 классе – не более 10 минут. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

В преподавании материала по «Технологии» особая роль отводится современным мультимедийным технологиям обучения (виртуальные экскурсии, последовательность выполнения работы, мастер-классы, видеопказы и т.д.). В работу внедряются инновации: использование ИКТ на уроках технологии, здоровьесберегающие, проектные технологии.

### **Место предмета в учебном плане.**

В федеральном базисном учебном плане на изучение данного предмета отводится 2 часа в неделю, всего 68 часов. По учебному плану МОКУ Чалганской ООШ отводится 2 часа в неделю, 68 часов (34 учебные недели).

Программа обеспечена следующим **учебно-методическим комплектом:**

- Программа «Технология» 5-8 классы. Авторы программы А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница. Москва «Вентана-Граф», 2016 год
- Учебник: «Технология. Ведение дома» 5 класс. учебник для учащихся общеобразовательных организаций. Авторы Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко. Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. Москва, «Вентана-Граф», 2017 год.

УМК допущен Министерством образования РФ и соответствует федеральному компоненту государственных образовательных стандартов основного общего образования

**Уровень изучения** данного предмета: общее развивающее обучение (базовый уровень)



## РАЗДЕЛ II. Планируемые результаты освоения программы.

*Программа обеспечивает достижение следующих личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.*

обязательный минимум содержания	максимальный объем содержания учебного курса
<b>Личностные УУД</b>	
<p><b>Обучающиеся научатся:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;</li> <li>• выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;</li> <li>• развивать трудолюбие и ответственности за качество своей деятельности;</li> <li>• реализовывать творческий потенциал в духовной и предметно-продуктивной деятельности;</li> <li>• нравственно-эстетическая ориентация;</li> <li>• бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;</li> <li>• рационально вести домашнее хозяйство;</li> </ul>	<p>Обучающиеся получают возможность научиться:</p> <p>гражданской идентичности (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры);</p> <p>овладению установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;</p> <p>проводить самооценку умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;</p> <p>осознавать необходимость общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;</p> <p>проявлению технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.</p>
<p><b>Метапредметными результатами</b> освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;</li> <li>-комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;</li> <li>-проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;</li> <li>-самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;</li> <li>-приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;</li> <li>-выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;</li> <li>-использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;</li> <li>согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;</li> </ul>	

- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- -соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда

**Обучающиеся научатся:**

- алгоритмично планировать процесс познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельно организовывать учебную деятельность (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, воле-вая регуляция, рефлексия) и выполнять различные творческие работы;
- общеучебным и логическим действиям (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотезы и её обоснование);
- исследовательским и проектным действиям;
- выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач;
- формулировать определения и понятия;
- приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы;
- отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Обучающиеся получают возможность научиться:**

- *работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;*
- *владеть речью;*
- *определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим условиям способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;*
- *оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;*
- *диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.*

**Познавательные УУД:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

#### **умения работать с информацией;**

*с помощью учителя* искать и отбирать необходимую для решения учебной задачи информацию в учебнике (текст, иллюстрация, схема, чертеж, инструкционная карта), энциклопедиях, справочниках, сети Интернет;

открывать новые знания, осваивать новые умения в процессе наблюдений, рассуждений и обсуждений материалов учебника, выполнения пробных поисковых упражнений;

преобразовывать информацию: *представлять информацию* в виде текста, таблицы, схемы (в информационных проектах).

#### ***Использование информационных технологий (практика работы на компьютере)***

Знать назначение ПК, его возможности в учебном процессе.

#### **Регулятивные УУД:**

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
  - диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
  - обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

#### **Коммуникативные УУД:**

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

#### **умения участвовать в совместной деятельности**

овладение умением вести диалог, распределять функции и роли в процессе выполнения коллективной творческой работы

понимать и принимать цель совместной деятельности, обсуждать и согласовывать способы достижения общего результата;

распределять роли в совместной деятельности, проявлять готовность руководить и выполнять поручения; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих, свой вклад в общее дело;

проявлять готовность конструктивно и толерантно разрешать конфликты

***Учащиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:***

### Предметные результаты:

#### Обучающиеся научатся:

- искать и рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, бытовыми электроприборами;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования к кухне, посуде, оборудованию кухни;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной в заутюжку, стачной в разутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подбирать и подготавливать (по цвету, рисунку, фактуре) материалы и инструменты, применяемые для работы в технике лоскутного шитья, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали изделия лоскутного шитья между собой, использовать прокладочные материалы;
- проектировать последовательность операций.

#### Обучающиеся получают возможность научиться:

- классифицировать виды и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- рассчитывать себестоимость продукта труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:  
**В познавательной сфере:**

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процесса для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

#### В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

#### В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

#### В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

#### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

<b>-сочетание образного и логического мышления в</b>	
<b><i>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</i></b>	
<p>Учащиеся научатся :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;</li> <li>читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;</li> <li>выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;</li> <li>осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;</li> <li>распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;</li> <li>выполнять разметку заготовок;</li> <li>изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;</li> <li>осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);</li> <li>выполнять отделку изделий, использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;</li> <li>описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;</li> <li>анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</li> <li>определять назначение и особенности различных швейных изделий;</li> <li>различать основные стили в одежде и современные направления моды;</li> <li>различать виды традиционных народных промыслов;</li> <li>выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий;</li> <li>снимать мерки с фигуры человека;</li> <li>строить чертежи простых швейных изделий;</li> <li>подготавливать швейную машину к работе;</li> <li>выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;</li> <li>проводить влажно-тепловую обработку;</li> <li>выполнять художественное оформление швейных изделий</li> </ul>	<p>Учащийся получит возможность</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>определять способы графического отображения объектов труда;</li> <li>выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;</li> <li>разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации:</li> <li>нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;</li> <li>выполнять несложное моделирование швейных изделий;</li> <li>планировать (разрабатывать) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;</li> <li>проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;</li> <li>разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трёхмерного проектирования;</li> <li>разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;</li> <li>оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).</li> </ul>
<b><i>Технологии обработки пищевых продуктов</i></b>	
<p><b><i>Учащиеся научатся :</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ составлять рацион питания подростка;</li> </ul>	<p><b><i>Учащийся получит возможность научиться:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ . исследовать продукты питания лабораторным способом;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;</li> <li>▪ реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;</li> <li>▪ использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;</li> <li>▪ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</li> <li>▪ определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;</li> <li>▪ составлять меню;</li> <li>▪ выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;</li> <li>▪ соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;</li> <li>▪ оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ оптимизировать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;</li> <li>▪ осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;</li> <li>▪ составлять индивидуальный режим питания;</li> <li>▪ осуществлять приготовление блюд национальной кухни; сервировать стол, эстетически оформлять блюда</li> </ul>
<p><b><i>Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности</i></b></p>	
<p><b><i>Учащийся научится:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ планировать и выполнять учебные технологические проекты:</li> <li>- выявлять и формулировать проблему;</li> <li>- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;</li> <li>- планировать этапы выполнения работ;</li> <li>- составлять технологическую карту изготовления изделия;</li> <li>- выбирать средства реализации замысла;</li> <li>- осуществлять технологический процесс;</li> <li>- контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> <li>▪ представлять результаты выполненного проекта:</li> <li>- пользоваться основными видами проектной документации;</li> <li>- готовить пояснительную записку к проекту;</li> <li>▪ оформлять проектные материалы, представлять проект к защите.</li> </ul>	<p><b><i>Учащийся получит возможность научиться:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;</li> <li>▪ модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и исходя из их характеристик разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</li> <li>▪ технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции технологической карты;</li> <li>оценивать коммерческий потенциал продукта и (или) технологии</li> </ul>

### РАЗДЕЛ III. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела, темы	Количество часов по примерной программе	Количество часов по рабочей программе
<b>Раздел 1. Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>21 ч</b>	<b>21 ч</b>
Тема Введение. Творческая проектная деятельность	4 ч	4 ч
<b>Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема «Интерьер кухни, столовой»</b>	<i>(2 ч)</i>	<i>(2 ч)</i>
Коллективный проект «Планирование кухни-столовой»	3 ч	3 ч
<b>Раздел 3. «Электротехника»</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Тема «Бытовые электроприборы»	<i>(1 ч)</i>	<i>(1 ч)</i>
<b>Раздел 4 «Кулинария» (14 ч)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>Тема «Санитария и гигиена на кухне»</b>	<i>(1 ч)</i>	<i>(1 ч)</i>
<b>Тема «Физиология питания»</b>	<i>(1 ч)</i>	<i>(1 ч)</i>
<b>Тема «Бутерброды и горячие напитки»</b>	<i>(2 ч)</i>	<i>(2 ч)</i>
<b>Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»</b>	<i>(2 ч)</i>	<i>(2 ч)</i>
<b>Тема «Блюда из овощей и фруктов»</b>	<i>(4 ч)</i>	<i>(4 ч)</i>
<b>Тема «Блюда из яиц»</b>	<i>(2 ч)</i>	<i>(2 ч)</i>
<b>Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»</b>	<i>(2 ч)</i>	<i>(2 ч)</i>
<b>Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</b>	2	2
<b>Раздел 5 «Создание изделий из текстильных материалов»</b>	<b>22 ч</b>	<b>22 ч</b>

<b>Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»</b>	(4 ч)	(4 ч)
<b>Тема «Конструирование швейных изделий»</b>	(4 ч)	(4 ч)
<b>Тема «Швейная машина»</b>	(4 ч)	(4 ч)
«Технология изготовления швейных изделий»	(10 ч)	(10 ч)
<b>Творческий проект «Наряд для завтрака»</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 6 «Художественные ремёсла»</b>	<b>8 ч</b>	<b>8 ч</b>
<b>Тема «Декоративно-прикладное искусство»</b>	(2 ч)	(2 ч)
<b>Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»</b>	(2 ч)	(2 ч)
<b>Тема «Лоскутное шитьё»</b>	(4 ч)	(4 ч)
<b>Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>68</b>

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» реализуется сквозными темами в разделах: «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария».

Таким образом, вся программа по технологии составляет 68 часов в год.

**РАЗДЕЛ IV. Содержание учебного предмета.  
Основные виды учебной деятельности**

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)		
Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 ч)	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК</p>
Раздел «Электротехника» (1 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
Раздел «Кулинария» (14 ч)		
Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
Тема «Физиология питания» (1 ч)	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
<p>Тема «Блюда из яиц» (2 ч)</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам от-

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
изделий» (4 ч)	выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	дельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Швейная машина» (4 ч)	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. По-	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: пере-

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>нятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>	<p>нос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)		
Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч)	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
Тема	Краткие сведения из истории создания изделий из	Изучать различные виды техники лоскутного шитья.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
«Лоскутное шитьё» (4 ч)	<p>лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия</p>	<p>Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

### **Формы организации учебного процесса и их сочетание.**

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.

Индивидуальные, групповые, работа в парах, коллективная, индивидуально-групповые, фронтальные.

### **6. Формы текущего контроля знаний, умений, навыков, промежуточной и итоговой аттестации учащихся.**

Текущий, самостоятельная практическая работа, самоконтроль, взаимоконтроль, наблюдение, контроль выполнения упражнений и практической работы, ответы на вопросы. Формами контроля на уроке являются устный опрос, творческие и практические работы.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта.

## РАЗДЕЛ V КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п		Тема урока тип урока (форма, вид деятельности)	Основные элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся(результат)	Характеристики основных видов деятельности	Д/з	Дата	
							План	Факт
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности 21 час</b>								
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» реализуется сквозными темами в разделах: «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария».								
<b>Введение. Творческая проектная деятельность 4 часа</b>								
1	1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие.  Изучение нового материала. <i>Урок-беседа</i>	Правила ТБ в кабинете обслуживающего труда. Организация труда и оборудование рабочего места. Введение в курс технологии. Технология как способ создания рукотворного мира. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.	<b>Знать:</b> - правила поведения на рабочем месте; - правила ТБ; - суть понятия «технология»; - цели технологии <b>Иметь представление</b> о санитарно-гигиенических требованиях, рациональном размещении инструментов	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе.		05,09	
2	2	Понятие о творческой проектной деятельности. <i>Комбинированный</i>	Понятие об индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников	<b>Знать</b> основные компоненты проекта <b>Уметь</b> соблюдать последовательность выполнения проекта			05,09	

3-	3	Этапы выполнения проекта: <i>Комбинированный</i>	поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий		Разработка технологической карты проекта.		12,09	
4	4	Разработка технологической карты проекта. <i>Комбинированный</i>	Разработка требований для качественного выполнения конечного продукта проекта. Тематика творческих проектов. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический). Обоснование проекта. Затраты на изготовление. Защита проекта.		Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.		12,09	

#### Технологии домашнего хозяйства

#### Оформление интерьера 2 ч

5	1	Понятие об интерьере. Оформление интерьера <i>Комбинированный. Практическая работа</i>	История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование. Деление кухни на зоны. Варианты планировки кухни.	<b>Иметь представление:</b> – о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой; – об оборудовании и его влиянии на человека	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу.		19,09	
-6	2	Планировка кухни Понятие об интерьере. Оформление интерьера  <i>Комбинированный. Практическая работа</i>	Практическая работа «Планировка кухни»	<b>Уметь:</b> - выполнять планировку кухни-столовой; - выполнять эскизы интерьера кухни-столовой	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов в рабочей тетради и с помощью компьютера.		19,09	

<b>Бытовые электроприборы 1</b>								
7	1	Бытовые электроприборы на кухне Лабораторная работа. Изучение потребности в бытовых электрических приборах.	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	- <b>знать</b> : общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне - <b>понимать</b> : принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. - <b>уметь</b> : пользоваться бытовой техникой на кухне.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	§4, стр.20-23, записи в тетр. учить	26,09	
8	5	Комбинированный	Составление последовательности выполнения проекта, распределение обязанностей в группе, изготовление проекта, защита проекциощта	<b>Уметь</b> : -осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления проекта; -выполнять намеченные работы; -подготавливать пояснительную записку; -пользоваться необходимой литературой; -оценивать и защищать выполненную работу	Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты». Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата.		26,09	
9	6						03,10 03,10	
10	7							
<b>Кулинария 14 ч</b>								
<b>Санитария и гигиена на кухне 1ч</b>								
<b>Физиология питания 1ч</b>								
11	1	Санитария и гигиена на кухне.	Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Профессия повар	- <b>знать</b> : общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, роли витаминов в обмене веществ.	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для		10,10	

12	2	Здоровое питание	Питание как физиологическая потребность. Пищевые вещества. Значение белков, жиров, углеводов. Режим питания. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для приготовления пищи.. Уход за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне.	<p><b>-понимать:</b> для чего нужно питаться человеку, что такое культура питания .</p> <p><b>-использовать:</b> для правильного питания.</p>	здоровья моющих и чистящих средств мытья посуды и уборки помещения. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.	§6 , стр37-41, записи в тетр. учить	10,10		
<b>Бутерброды и горячие напитки 2</b>									
13	3	Бутерброды и горячие напитки	Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Виды, требования к качеству. Виды горячих напитков. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых блюд.	<p><b>-знать:</b> виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления .</p> <p><b>-понимать:</b> различия в бутербродах, сортах чая, кофе.</p> <p><b>-уметь :</b> нарезать правильно хлеб, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки.</p> <p><b>-использовать:</b> согласно технологическим требованиям готовить выше названные блюда</p>	<p>Определить вкусовые сочетания продуктов в бутербродах Приготовить бутерброды и чай.</p> <p>Дегустация бутербродов и горячих напитков.</p> <p>Знакомство с профессией пекаря.</p>	§7-8, стр. 42-51 записи в тетр. учить.	17,10		
14	4						17,10		
<b>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2</b>									
15	5	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш; бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Способы определения готовности. Подача блюд к столу	<p><b>знать:</b> виды круп, бобовых и макаронных изделий; правила варки крупяных каш, бобовых и макаронных изделий.</p> <p><b>-уметь:</b> выполнять т/о продуктов; соблюдать правила хранения пищи. продуктов и готовых блюд.</p> <p><b>-использовать:</b> согласно технологическим</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Изучать устройство кастрюли – кашеварки.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p>	§9, стр.51-57, записи в тетр. учить.	24,10		
16							6	24,10	

				требованиям готовить выше названные блюда .	Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.			
<b>Блюда из овощей и фруктов 4</b>								
17	7	Технология приготовления блюд овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов.	Значение в питании. Этапы первичной обработки. Способы хранения овощей и фруктов. Холодные блюда из овощей. Блюда из варёных овощей. Виды тепловой обработки овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	- <b>знать</b> : о роли овощей в питании, способах кулинарного использования. - <b>понимать</b> : что от правил кулинарной обработки зависит сохранность питательных веществ. - <b>уметь</b> : определять качество овощей, проводить первичную и тепловую обработку овощей. - <b>использовать</b> : для приготовления блюд из сырых и вареных овощей в дом. условиях.	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.	§10, стр. 58-63 записи в тетр. учить.	07,11	
18	8						07,11	
19	9	Тепловая кулинарная обработка овощей	Значение в питании. Этапы первичной обработки. Способы хранения овощей и фруктов. Холодные блюда из овощей. Блюда из варёных овощей. Виды тепловой обработки	<b>знать</b> : о роли овощей в питании, способах кулинарного использования. - <b>понимать</b> : что от правил кулинарной обработки зависит сохранность питательных веществ.	Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки, технология приготовления блюд из вареных овощей.	§11, стр. 63-66 записи в тетр. учить	14,11	
20	10						14,11	

			овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	- <b>уметь</b> : определять качество овощей, проводить первичную и тепловую обработку овощей. - <b>использовать</b> : для приготовления блюд из сырых и вареных овощей в дом. условиях.	Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. <i>Самостоятельная работа</i> : составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей.			
<b>Блюда из яиц 2</b>								
21	<b>11</b>	Технология приготовления блюд из яиц.	Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача готовых блюд.	- <b>знать</b> : способы определения свежести яиц; использование в кулинарии ; - <b>понимать</b> : что использование яиц в питании имеет огромное значение. - <b>уметь</b> : определять доброкачественность яиц, готовить простейшие блюда.	Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием ЭОР: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести с помощью овоскопа или подсолённой воды, способы приготовления яиц.	§12, стр.66-70, записи в тетр. учить.	21,11	
22	<b>12</b>						21,11	
<b>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 2</b>								
23	<b>13</b>	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности. Набор стол. белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом.	<b>знать</b> : особенности сервировки стола к завтраку; набор столовых приборов и посуды к завтраку; - <b>уметь</b> : составлять меню, подобрать продукты и приготовить завтрак.	Составить меню завтрака. Рассчитать количество и стоимость продуктов для завтрака. Приготовить завтрак. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Выполнять сервировку у стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».	§13, стр.71-75, записи в тетр. учить	28,11	
24	<b>14</b>						28,11	

25	8	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»			Выполнять проект по разделу «Кулинария».		05,12	
26	9						05,12	
<b>Создание изделий из текстильных материалов 22 часа</b>								
<b>Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения 4 ч</b>								
27	1	Производство текстильных материалов. <i>Комбинированный. Лабораторная работа</i>	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Лабораторная работа «Определение направления долевой нити в ткани»	<b>Иметь представление</b> о происхождении волокон, процессах их обработки, прядении и ткачестве <b>Уметь:</b> -определять лицевую и изнаночную стороны ткани; -определять направление долевой нити в ткани; -оформлять результаты исследований	Изучать классификацию текстильных, способов получения ткани.	§14, стр.82-90, записи в тетр. учить. Оформить коллекцию тканей.	12,12	
28	2						12,12	
29	3	Текстильные материалы и их свойства. <i>Комбинированный Лабораторная работа</i>	Физические, эргономические, эстетические, технологические свойства материалов. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Лабораторная работа «Изучение свойств тканей»	<b>Иметь представление</b> о свойствах тканей из растительных волокон <b>Уметь:</b> -исследовать свойства тканей из натуральных волокон;-распознавать виды тканей	Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Составить коллекцию тканей из натуральных волокон растительного происхождения.	§15 учить, стр.90-93, записи в тетр. учить	19,12	
30	4						19,12	
<b>Конструирование швейных изделий 4</b>								
31	5	Изготовление выкроек. Определение размеров швейного изделия	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для	<b>-знать:</b> краткие сведения из истории одежды, требования, предъявляемые к одежде, общие правила построения и оформления чертежей изделий, правила снятия мерок, последовательность построения чертежа фарту-	Общие правила построения чертежей. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	§16, стр.95,99 · Принести готовую выкройку основы фартука,	26,12	

			стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. <b>Правила безопасной работы ножницами.</b>	ка, особенности моделирования рабочей одежды, правила подготовки выкройки к раскрою. <b>-понимать:</b> что от правильного снятия мерок зависит точность построения чертежа. <b>-уметь:</b> снимать мерки и записывать результат измерений, строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину, моделировать фартук выбранного фасона, готовить выкройку фартука к раскрою <b>-использовать:</b> при конструировании и моделировании швейных изделий.		цветную бумагу		
32	6	Практическая работа. Снятие мерок и изготовление выкроек					26,12	
33	7	Раскрой швейного изделия. Подготовка ткани, раскладка выкроек, обмеловка, выкраивание деталей.				Записи в тетр. учить	09,01	
34	8						09,01	
<b>Швейная машина 4ч</b>								
35	9	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Устройство бытовой швейной машины. Организация рабочего места. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.	<b>Иметь представление</b> о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов <b>Знать</b> правила ТБ <b>Уметь:</b> - организовать рабочее место; -готовить швейную машину к работе	Изучить устройство бытовой швейной машины. Инструктаж т/б. Намотка ниток на шпульку. Заправка верхней и нижней нити. Выполнить прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка и закрепками в начале и в конце строчки. Изготовить образцы машинных швов.	§19, стр.119-120, записи в тетр. учить.	16,01	
36	10	<i>Комбинированный Лабораторная работа</i>					16,01	
37	11	Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани.	Лабораторная работа «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»				23,01	
38	12						23,01	

		(комбинированный)						
<b>Технология изготовления швейных изделий10</b>								
39	13	Швейные ручные работы	Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: <i>шов, строчка, стежок, длина стежка.</i> Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	<b>Знать</b> область применения прямых стежков <b>Уметь:</b> - выполнять прямые стежки; - переносить линии выкройки на детали кроя	Изучить требования к выполнению ручных работ Изготовление образцов ручных работ.	§20-21, стр.127-134, записи в тетр. учить	30,01	
40	14	. Выполнение ручных стежков, строчек и швов  Комбинированный Практическая работа					30,01	
41	15	Моделирование фартука  <i>Комбинированный Практическая работа</i>	Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Последовательность построения чертежа выкройки фартука. Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Практическая работа «Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину» Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды	<b>Иметь представление</b> о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе о видах отделки швейных изделий, способах моделирования. <b>Уметь:</b> -строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам;- вносить модельные изменения в выкройку; - выбирать вид художественной отделки; - выполнять подготовку выкройки к раскрою	Строить чертеж швейного изделия в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выполнить моделирование фартука		06,02	
42	16	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука	Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на	<b>Иметь представление</b> о рациональной раскладке,	Подготовить выкройку к раскрою.		06,02	

		Комбинированный Практическая работа	ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	подготовке ткани и выкройки <b>Знать</b> правила ТБ <b>Уметь:</b> - находить лицевую сторону ткани; - выполнять раскладку выкроек на различных тканях; - выполнять раскрой изделий				
43 44	17 18	Краевые и соединительные швы. Влажно-тепловая обработка ткани  Комбинированный Практическая работа	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов. Влажно-тепловая обработка ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»	<b>Знать</b> виды машинных швов <b>Уметь</b> - читать графические схемы швов и выполнять их; - выполнять образцы машинных швов; - выполнять основные операции влажно-тепловой обработки	Требования к выполнению ручных работ. Т/б		<u>13,02</u> <u>13,02</u>	
45 46	19 20	Обработка нагрудника и нижней части фартука.  Комбинированный Практическая работа	Последовательность изготовления швейного изделия. Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона. Практическая работа «Обработка нагрудника и нижней части фартука»	<b>Иметь представление</b> о способах обработки нагрудника и нижней части фартука. <b>Уметь</b> выполнять обработку боковых и нижних срезов фартука	Обработать нагрудник. Владеть безопасными приемами труда.		<u>20,02</u> <u>20,02</u>	
47 48	21 22	Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.  Практическая работа	Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжительных работ. Критерии оценки качества изделия	<b>Знать:</b> – последовательность сборки фартука; – правила ТБ утюжительных работ;	Соединить детали фартука. Выполнить отделку фартука. Осуществить самоконтроль и оценку качества готового изделия. Анализировать ошибки.		27,02 27,02	

		та		– критерии оценки качества изделия <b>Уметь:</b> -стачивать детали и выполнять отделочные работы; - выбирать режим и выполнять ВТО изделия; - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия				
49 50	10 11	<b>Творческий проект «Наряд для завтрака» или «Столовое белье»</b>	Презентация и защита проекта. (ИКТ)		Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект		06,03 06,03	
51 52	12 13					13,03 13,03		

### 5. Художественные ремёсла 8

#### Декоративно-прикладное искусство 2

53 54	1 2	Декоративно-прикладное искусство	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах	<b>Знать</b> виды декоративно-прикладного искусства <b>Уметь:</b> -находить информацию для изучения видов народных промыслов своего региона; -зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия	Изучить лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Зарисовать наиболее интересные образцы рукоделия.	§24, стр.149-156, подготовить сообщение или презентацию.	<b>20,03</b> <b>20,03</b>	

#### Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства 2

55	3	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Понятие о ритмической или пластической композиции, её тональное решение. Симмет-	<b>Иметь представление</b> о статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композициях <b>Уметь:</b> -зарисовывать природные мотивы и осуществлять их		§25, стр.156-168, Выполнить практ. работу:разра	03,04	
----	---	--	---	---	--	---	-------	--

		Комбинированный Практическая работа	ричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Приемы стилизации реальных форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Практическая работа «Создание композиции»	стилизацию; -выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.; -создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам		ботать композицию для вышивки.			
56	4	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.			Выполнить эскизы орнаментов для салфетки, декоративного панно. Выполнить эскизы.		03,04		
<b>Лоскутное шитьё 4</b>									
57	5	Лоскутное шитьё Комбинированный	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента.	<b>Иметь представление</b> о различных видах техники лоскутного шитья <b>Уметь:</b> -выполнять эскизы; -подбирать материалы и инструменты; -составлять орнаменты для лоскутного шитья; -изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики.		10,04		
58	6	Технология изготовления лоскутного изделия Комбинированный Практическая работа	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой нити и рисунка Способы сборки полотна в лоскутном шитье.	<b>Знать:</b> - о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей; -правила сборки полотна <b>Уметь:</b> -подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волоконистого состава; -изготавливать изделие в технике лоскутного шитья	Раскрой орнамента.Соединение деталей орнамента. Завершение изготовления изделия. Анализ результатов и выявление затруднений и проблем		10,04		
59 60	7 8	«Лоскутное шитье по шаблонам» (комбинированный)	Сборка полотна изделия. Практическая работа «Изготовление образцов лоскутных изделий»				17,04 17,04		

61	14	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» Защита проекта			Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект		24,04	
62	15						24,04	
63	16						08,05	
64	17						08,05	
65	18						15,05	
66	19						15,05	
67	20						22,05	
68	21						22,05	

## РАЗДЕЛ VI УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Учебники и учебные пособия, используемые в учебном процессе, соответствуют федеральному перечню учебников, рекомендованных к использованию в образовательном процессе.

### *Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения*

#### *Основная литература*

- Технология: программа 5-8 классы/ А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2016.

#### *Учебники*

- «Технология» 5 класс (универсальная линия). Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. Москва, «Вентана-Граф», 2017 год.

#### *Дополнительная литература*

- Н.Б.Голондарева «Технология» 5 класс. Поурочные планы. Волгоград, «Учитель», 2012 год
- К.Л.Дерендяев «Поурочные разработки по технологии» 5 класс. Москва. «ВАКО» 2011 год.
- С.Э.Маркуцкая «Технология: обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы». Рекомендовано Российской Академией образования. Москва, издательство «Экзамен», 2009 год.
- «Технология» 5-8 классы. Русские традиции при изготовлении различных изделий: конспекты занятий / авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: издательство «Учитель», 2010 год.
- «Технология» 5-11 классы. Предметные недели в школе / авт.-сост. И.Н.Володина, В.Ю.Суслина. – Волгоград: издательство «Учитель», 2010 год
- М.Б.Павлова, Питт Дж., М.И.Гуревич, И.А.Сасова «Метод проектов в технологическом образовании школьников»: пособие для учителя/ Под ред. И.А.Сасовой. – Москва. Издательство «Вентана-Граф», 2008 год.
- Еременко Т.И. «Иголка-волшебница»: книга для учащихся 5-8 классов. – Москва. Издательство «Просвещение», 2010 год.
- Соколовская М.М. «Знакомьтесь с макраме»: книга для учащихся 5-8 классов. Москва. Издательство «Просвещение», 2010 год.
- «Украшения из фруктов и овощей». Под редакцией Т.Я.Деревянко. Москва. Издательство «АСТ \_ ПРЕСС КНИГА», 2010 год.
- «Школа и производство» - научно- методический журнал. – Москва. Издательство «Школа – пресс», 2008-2012 год.

#### **Электронные пособия:**

- «Дом и интерьер». Москва. Издательство «Союз-Пресс», 2008 год.
- «1000 самых важных секретов. Новейшая энциклопедия для девочек». Москва. Литературное агенство «Научная книга», 2007 год.
- «Энциклопедия современной хозяйки». Компания «Одиссей», 2007 год.
- «3000 причесок». ЗАО «Новый диск», 2008 год.
- «Едим дома круглый год». ЗАО «Новый диск», 2008 год.

- «Школа ремонта». ОАО «Айденс», 2005 год.
- «Как начать свое дело» (Библиотека предпринимателя). ООО «Диполь», 2005 год.
- «Вязание на спицах Уроки рукоделия». ЗАО «Новый диск», 2008 год.

*Технические средства обучения:*

1. *Классная доска*
2. *Мультимедийный проектор*
3. *Экспозиционный экран*
4. *Компьютер*

***Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование***

1. Простейшие инструменты и приспособления для ручной обработки материалов и решения конструкторско-технологических задач: ножницы школьные со скруглёнными концами, канцелярский нож с выдвижным лезвием, линейка обычная, линейка с бортиком (для работ с ножом), угольник, простой и цветные карандаши, циркуль, шило, иглы в игольнице, дощечка для выполнения работ с ножом и с шилом, дощечка для лепки, кисти для работы с клеем, подставка для кистей, коробочки для мелочи;
2. Материалы для изготовления изделий, предусмотренные программным содержанием: бумага (писчая, альбомная, цветная для аппликаций и оригами, крепированная), картон (обычный, гофрированный, цветной) ткань, текстильные материалы (нитки, пряжа и пр.), пластилин (или глина, пластика, солёное тесто), калька, природные и утилизированные материалы, клей ПВА; мучной клейстер, наборы «Конструктор» .
3. Набор демонстрационных материалов, коллекций.
4. Изобразительные наглядные пособия (рисунки, фото, схематические рисунки, схемы, таблицы: «Виды швов», «Правила техники безопасности на уроках технологии», «Чертеж, виды разметки» и др.).