


МКОУ «Ялунинская СОШ»

Согласовано

Зам. директора по УВР

 /Л.В. Жаркова/

«26» августа 2015 г.

Утверждаю

Директор школы



/О.С. Кокшарова/

Приказ № 90/5 от 27.08.2015г.

« » 20 г.

Рабочая программа

Наименование учебного предмета технология

Класс 5

Учитель Кузьминых Светлана Сергеевна

Учебный год 2015-2016

Планирование составлено на основе программы «Технология» Ю.Л.Хотунцев, В.Д.Симоненко, 2010г.

Учебник Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Под ред. В.Д. Симоненко, 2008 г.

## Пояснительная записка

Рабочая программа по Технологии по направлению «Технологии ведения дома» разработана на основании:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897) с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г.
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования.
- Примерные программы по учебным предметам Технология.
- « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам основного общего образования» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015)
- СанПиН 2.4.2.2821-10 (Постановление от 29.12.2010 г. № 189).
- Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014г. № 253)
- Устав МКОУ «Ялунинская СОШ».
- Основная образовательная программа основного общего образования муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Ялунинская средняя общеобразовательная школа» (утверждена Приказом директора школы от 27.08.2015 г. № 90/5)
- Учебный план МКОУ «Ялунинская СОШ»
- Положение о рабочей программе учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) в МКОУ «Ялунинская СОШ» (принято педагогическим советом №3 от 26.06.2014 г.
- Рабочая программа по технологии составлена на основе авторской программы (авторы: Ю.Л. Хотунцев, В.Д. Симоненко),

## Цели изучения учебного предмета «Технология»

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

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

## **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома».

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

При разработке авторских программ по технологии возможно построение комбинированного содержания при различных сочетаниях разделов и тем трех названных направлений. Содержание разделов и тем, объем времени, задаваемые комбинированной авторской программой, должны соответствовать данной примерной программе.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной 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, предпринимательства;

- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

**познакомятся:**

- с предметами потребления, потребительной 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 экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов);

социальные последствия применения технологий);

- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);

- 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 поделочных 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;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями (индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии).

При разработке авторских вариантов программ, исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, дополнительный авторский учебный материал должен отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере промышленного и сельскохозяйственного производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления

методов и средств осуществления технологических процессов;

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый компонент примерной программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических



операций. При этом педагог должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений. Для выполнения этих работ необходимо силами школы подготовить соответствующие учебные стенды и наборы раздаточного материала.

Для более глубокого освоения этого раздела следует организовывать летнюю технологическую практику школьников за счет времени, отводимого из компонента образовательного учреждения. Тематически практика может быть связана с ремонтом учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений и санитарно-технических коммуникаций, а именно: ремонт и окраска стен, столов, стульев, восстановление или замена кафельных или пластиковых покрытий, ремонт мебели, профилактика и ремонт санитарно-технических устройств, запорных механизмов и др.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

## Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется *техносферой* и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 245 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 6,7 классах — по 70 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 8 классе — 35ч, из расчета 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в базисном учебном (образовательном) плане. Занятия в 9 классах могут быть организованы вне обязательной учебной сетки часов во внеурочное время как дополнительное образование во второй половине дня.

Данная примерная программа для обучения школьников технологии с 5 по 8 класс разработана с учетом того, что на ее основе могут составляться авторские программы непосредственно учреждениями общего образования или авторами учебников. Поэтому в ней выделены инвариантная обязательная часть в объеме 128 ч и вариативный авторский компо-

мент, рассчитанный на 42 ч (25% всего учебного времени), который призван расширить или углубить примерную программу.

### **Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

В результате обучения учащиеся **овладеют:**

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

В результате изучения технологии *ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:*

#### **познакомиться:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных

технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

**выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:**

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого 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:**

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

**Планируемые результаты изучения предмета «Технология»**

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

### **Общие результаты технологического образования состоят:**

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентации в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

### **Изучение технологии призвано обеспечить:**

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации,

коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

## **Технологии ведения дома**

### **Кулинария**

*Выпускник научится:*

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

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Выпускник научится:*

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

### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Выпускник научится:*

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

### **Электротехника**

*Выпускник научится:*

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

**Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.**

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;



- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание 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;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и 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;

- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение 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 технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- 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;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда на установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

### **В мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познаватель-но-трудовой деятельности;

- осознание ответственности за качество результатов труда;

- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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

### **В эстетической сфере:**

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

- 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;

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

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

**В физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

## Содержание программы 5класс

### **Вводное занятие(2час.)**

#### Основные теоретические сведения

Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии  
Содержание курса «Технология» 5 класс.

### **Раздел «Кулинария»(14ч)**

#### **Тема. Санитария и гигиена**

##### *Теоретические сведения.*

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

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

#### **Тема. Физиология питания**

##### *Теоретические сведения.*

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

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

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

### **Тема. Бутерброды и горячие напитки**

#### *Теоретические сведения*

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

#### *Лабораторно-практические и практические работы*

Приготовление бутербродов и горячих напитков .

### **Тема. Блюда из овощей**

#### *Теоретические сведения.*



Виды овощей. Используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля его способы предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных и капустных овощей.

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

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запеканке, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд

### Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей.

### Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из яиц.

**Тема. Сервировка стола. Этикет.**

Теоретические сведения Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «кулинария».

**Раздел. Создание изделий из текстильных материалов( 34часа)**

**Тема. Свойства текстильных материалов .**

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. 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. Виды переплетений в тканях Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, физические, технологические, эксплуатационные).

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Тема. Элементы машиноведения**

Основные теоретические сведения

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине..

Практические работы

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### **Тема. Конструирование швейных изделий**

#### Основные теоретические сведения

Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчётные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

#### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам

### **Тема-. Технология изготовления швейных изделий**

#### Основные теоретические сведения

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя.

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения обработки карманов

Правила обработки верхнего края и низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Правила обработки пояса, бретелей.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Контроль качества готового изделия.

. Ручные стежки и строчки

Приёмы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.

#### 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. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

## **Раздел. Технологии ведения дома (2 часа).**

### **Тема. Оформление интерьера.**

#### Основные теоретические сведения

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

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

## **Раздел. Художественные ремёсла(8 часов)**

### **Тема. Декоративно-прикладное искусство.**

#### Основные теоретические сведения

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам .

### **Тема. Лоскутное шитьё**

#### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики .Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления ,шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.

## **Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности( 10 часов)**

### **Тема.Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

### Тематическое планирование

№	Наименование раздела	Количество часов
1	Вводное занятие	2
2	Кулинария	14
3	Создание изделий из текстильных материалов	34
4	Художественные ремёсла	8
5	Оформление интерьера	2
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	10
		70

### Календарно-тематическое планирование

№	Тема	Основное содержание	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Формируемые УУД	Форма контроля	Дата проведения	
						план	факт
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии	Знакомство с правилами ТБ, учебником	<p><b>П.</b> знать и усвоить правила поведения и безопасного труда в кабинете «Технология» Изучить потребность в бытовых электрических приборах на домашней кухне, узнать какие ещё электроприборы являются помощниками на кухне, где продают бытовую технику</p> <p><b>М. 1.Познавательные:</b> уметь строить осознанное речевое высказывание о правилах работы с инструментами, материалами. Осуществляют поиск информации из разных источников</p> <p><b>2.Регулятивные:</b> 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</p>	опрос		

				<p>внутреннем плане.</p> <p><b>3. Коммуникативные:</b> уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, речевая деятельность, навыки сотрудничества.</p> <p><b>Л.</b> Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при изучении предмета «Технология».</p> <p>Самоопределение (внутренняя позиция школьника, самоуважение, самооценка).</p> <p>Развитие границ собственного знания и «незнания», оценки своих поступков. Формирование ценностных ориентиров и смысла учебной деятельности на основе развития познавательных интересов.</p>				
Создание изделий из текстильных материалов								
3-4/1-2	Свойства текстильных материалов.	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон . Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных волокон. Находить	<b>П.</b> Знать классификацию текстильных волокон. Усвоить информацию о прядильном, ткацком производствах. Знать что такое основа, уток, кромка, ткацкий рисунок, самые распространённые ткацкие переплетения. Уметь распознавать направление долевой нити по кромке, по	опрос			

		<p>домашних условиях. Основная и уточная нити в тканях. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений в тканях.</p>	<p>информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани.</p>	<p>растяжению, по звуку, виду и прочности. Различать лицевую и изнаночную стороны ткани.  <b>М 1.Познавательные:</b> Умеют извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения строить осознанное и произвольное речевое высказывание, логическую цепь рассуждений. Анализировать информацию.  <b>2.Регулятивные:</b> Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;  <b>3.Коммуникативные:</b> Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;  <b>Л.</b>Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах</p>			
5-6	Свойства	Свойства тканей,	Распознавать виды	<b>П.</b> Физические, эргономические,	Опрос		



/3-4	текстильных материалов.	нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, физические, технологические, эксплуатационные).	<p>ткани.          Определять виды переплетения нитей в ткани.          Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.</p>	<p>эстетические, технологические свойства материалов; хлопчатобумажные и льняные ткани; швейные нитки, тесьма, ленты.  <b><u>М 1.Познавательные:</u></b>          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;  <b><u>2.Регулятивные:</u></b>          Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;  <b><u>3.Коммуникативные:</u></b> понимает 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</p>	Контроль действий		
------	-------------------------	--	--	--	-------------------	--	--

				<p>сотрудничестве.  <b>Л.</b> 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>		
7-8 /5-6	Ручные стежки и строчки	Ручные стежки и строчки	Выполнять образцы ручных стежков и строчек.	<p><b>П.</b> Ознакомиться с условными обозначениями различных ручных швов. Знать назначение соединительных швов  <b>М.1.Познавательные:</b>  Извлекать информацию из прослушанного объяснения  <b>2.Регулятивные:</b> Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;  <b>3.Коммуникативные:</b>  Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование</p>	Контроль качества работы	

				<p>путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах</p> <p><b>Л.Проявление</b> технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при подготовке ткани к раскрою и выкраиванию деталей швейного изделия</p>			
9-10/7-8	Выполнение ручных швов	Ручные стежки и строчки	Выполнять образцы ручных стежков и строчек.	<p><b>П.</b>Ознакомится с условными обозначениями различных ручных швов. Знать назначение соединительных швов</p> <p><b><u>М.1.Познавательные:</u></b> Извлекать информацию из прослушанного объяснения</p> <p><b><u>2.Регулятивные:</u></b> Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;</p> <p><b><u>3.Коммуникативные:</u></b> Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по</p>	Контроль качества работы		

				<p>принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах</p> <p><b>Л.</b>Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при подготовке ткани к раскрою и выкраиванию деталей швейного изделия</p>			
11-12/9-10	Влажно-тепловая обработка. ТБ при работе с утюгом	Приёмы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.	Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку.	<p><b>П:</b> знать о приемах влажно-тепловой обработке, применение терминов</p> <p><b>М:</b> анализ, умение работать по алгоритму</p> <p><b>Л:</b>формирование самомотивации изучении темы</p>	Контроль действий		
<b>Кулинария</b>							
13-14/1-2	Санитария и гигиена	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.	<p><b>П.</b>Запомнить правила санитарно-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</p>	опрос		

		<p>продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.</p> <p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.</p> <p>Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.</p>	<p>Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p>Оказывать первую помощь при ожогах и порезах .</p>	<p>паром и кипятком.</p> <p><b><u>М.1.Познавательные:</u></b> извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения, умеют умозаключения и выводы в словесной форме, осуществляют поиск информации из разных источников, расширяющий и дополняющий представление о видах посуды, кухонных приспособлений</p> <p><b><u>2.Регулятивные:</u></b> 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><b><u>3.Коммуникативные:</u></b> Умеют слышать слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.</p> <p><b>Л.</b> Проявляют интерес к учебной деятельности</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

15-16/3-4	Физиология питания. Блюда из овощей.	<p>Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.</p> <p>Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.</p> <p>Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.</p> <p>Составление рациона здорового питания с применением</p>	<p>Изучать основы физиологии питания человека.</p> <p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов.</p> <p>Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p> <p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.</p> <p>Выполнять сортировку. Мойку, очистку, промывание овощей.</p> <p>Экономно расходовать продукты.</p> <p>Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.</p> <p>Выполнять фигурную нарезку</p>	<p><b>II.</b> Узнать способы хранения овощей, как распознать наличие нитратов в домашних условиях и как удалить лишние нитраты. Научиться механической кулинарной обработке овощей, форме нарезки овощей, приготовлению салатов</p> <p><b><u>М. 1.Познавательные:</u></b> Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.</p> <p><b><u>2.Регулятивные:</u></b> Формирование и развитие экологического мышления умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.</p> <p><b><u>3.Коммуникативные:</u></b> Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые</p>	Опрос тестирования		

		<p>компьютерных программ.</p> <p>Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.</p> <p>Виды овощей. Используемых в кулинарии.</p> <p>Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.</p> <p>Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах.</p> <p>Влияние ее на качество и сохранность продуктов.</p> <p>Свежеморожены е овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.</p>	<p>овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.</p> <p>Готовить салаты из сырых овощей</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>	<p>контакты с другими людьми.</p> <p><b>Л.</b> Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах</p>			
--	--	---	---	---	--	--	--

		<p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p>Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля его способы предотвращения.</p> <p>Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных и капустных овощей.</p> <p>Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--



		<p>Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам.</p> <p>Технология приготовления салатов из сырых овощей.</p> <p>Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.</p>					
17-18/5-6	Блюда из овощей.	<p>Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запеканке, припускание, пассерование, бланширование).</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.</p> <p>Изменение содержания витаминов и минеральных веществ</p>	<p>Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.</p> <p>Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Отрабатывать точность и</p>	<p><b>II.</b> Научиться основным приемам тепловой обработки овощей, приготовлению салатов и винегретов. Знать требования к качеству и оформлению готовых блюд, помнить о правилах безопасной работы острыми инструментами и приспособлениями, с горячей жидкостью</p> <p><b><u>M.1.Познавательные:</u></b> осознанное и произвольное построение речевого</p>	Контроль приёмов работы, дегустация		

		<p>в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>	<p>координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>	<p>высказывания в устной и письменной форме; структурирование знания.  <b><u>2.Регулятивные:</u></b>  Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, принимать и сохранять учебную задачу.  <b><u>3.Коммуникативные:</u></b>  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.  Л.Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах</p>			
--	--	---	--	---	--	--	--

19-20/7-8	Бутерброды и горячие напитки	<p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p> <p>Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.</p> <p>Требования к качеству готовых</p>	<p>Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе</p>	<p><b>II.</b>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> <p><b><u>М. 1.Познавательные:</u></b> 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><b><u>2.Регулятивные:</u></b> Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.</p> <p><b><u>3.Коммуникативные:</u></b> понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и</p>	Контроль приёмов работы, дегустация	
-----------	------------------------------	---	--	---	-------------------------------------	--

		напитков.		<p>стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.</p> <p><b>Л.Формирование</b> 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</p>			
21-22/9-10	Блюда из яиц	<p>Значение яиц в питании человека.</p> <p>Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.</p>	<p>Изучать способы определения свежести яиц.</p> <p>Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.</p>	<p><b>П.Научиться</b> определять свежесть яиц. Знать меры предосторожности при работе с яйцами. Научиться способам хранения яиц и приготовления блюд из яиц</p> <p><b>М 1.Познавательные:</b> Умеют находить полезную информацию из учебника, пользоваться информацией, отличать новое от уже известной информацией.</p> <p><b>2.Регулятивные:</b> адекватно воспринимать оценку учителя, Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; достижений необходимой точности движений при выполнении</p>	Контроль приёмов работы, дегустация		

				<p>различных технологических операций.</p> <p><b>З. Коммуникативные:</b> понимает возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии;</p> <p>учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.</p> <p><b>Л.</b> Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей.</p>			
23-24/11-12	Сервировка стола. Этикет .	Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. 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	<p><b>П.</b> Научиться составлять меню, красиво складывать салфетки. Усвоить что такое сервировка стола, научиться правилам сервировки стола для приёма пищи. Соблюдать правила этикета за столом</p> <p><b>М 1. Познавательные:</b> Умеют находить полезную информацию из учебника, пользоваться информацией, отличать новое от уже известной информацией. Перерабатывать полученную информацию, делать выводы в результате совместной работы всего класса</p>	Контроль качества работы		

			<p>завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>	<p><b><u>2.Регулятивные:</u></b>  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><b><u>3.Коммуникативные:</u></b>  Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы. Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p><b>Л.Формирование</b> 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</p>		
--	--	--	---	---	--	--

				труда			
25-26/13-14	Творческий проект «Праздничный стол».	<p>Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.</p> <p>Приглашения и поздравительные открытки.</p>	<p>Выполнять сервировку праздничного стола. Овладеть навыками эстетического оформления стола. Выполнять проект «Праздничный стол».</p>	<p><b>П.</b> Определять цель и задачи проектной деятельности. Научиться этапам выполнения проекта. Уметь применить знания, полученные на уроках для осуществления проекта</p> <p><b>Л.</b> Самооценка умственных и физических способностей</p>	Сервировка стола, составление меню		
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>							
27-28/1-2	Элементы машиноведения	<p>Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.</p>	<p>Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки</p>	<p><b>П.</b> Изучить устройство швейной машины. Изучить правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p><b>М 1.Познавательные:</b> Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;</p> <p><b>2.Регулятивные:</b> Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;</p>	Контроль действий		

		<p>Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.</p>	<p>на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Овладеть безопасными приемами труда.</p>	<p><b>3.Коммуникативные:</b> Умеют планировать учебное сотрудничество и сверстниками. Инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации  <b>Л.</b> Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности</p>			
29-30/3-4	Элементы машиноведения	<p>Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.</p>	<p>Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Овладеть безопасными приемами труда.</p>	<p><b>П.</b> Научиться заправлять верхнюю и нижнюю нить, овладеть приемами работы на швейной машине.  <b>М 1.Познавательные:</b> Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;  <b>2.Регулятивные:</b> Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и</p>	Контроль действий		



				<p>культуры труда;</p> <p><b>3. Коммуникативные:</b> Умеют планировать учебное сотрудничество и сверстниками. Инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации</p> <p><b>Л.</b> Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности</p>			
31-32/5-6	Элементы машиноведения	Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.	<p>Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям.</p> <p>Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p>	<p><b>П.</b> Ознакомиться с условными обозначениями различных машинных строчек</p> <p><b>М 1. Познавательные:</b> Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;</p> <p><b>2. Регулятивные:</b> Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;</p>	Контроль действий		
33-34/7-8	Элементы машиноведения	Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.	<p>Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям.</p> <p>Выполнять</p>	<p>Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям.</p> <p>Выполнять</p>	Контроль действий		

			<p>машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Овладеть безопасными приемами труда.</p>	<p><b>3. Коммуникативные:</b> Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, <b>Л.</b> Стремление к приобретению новых знаний при изучении машинных строчек. Осознание своих возможностей при работе на швейной машине</p>			
35-36/9-10	Конструирование швейных изделий	Основные точки и линии измерения фигуры человека.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	<p><b>П.</b> Производить правильное снятие мерок по конструктивным линиям фигуры. <b>М 1. Познавательные:</b> 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; <b>2. Регулятивные:</b> 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;</p>	Контроль точности измерений		

				<p><b><u>3. Коммуникативные:</u></b>  Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;  Л. Умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива</p>			
37-38/11-12	Конструирование швейных изделий	Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчётные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.	Строить чертёж швейного изделия по своим меркам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	<p><b><u>П.</u></b> Научиться пользоваться инструментами и приспособлениями для изготовления выкроек, определять размеры швейного изделия, производить правильное снятие мерок по конструктивным линиям фигуры.  <b><u>М 1. Познавательные:</u></b>  Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и</p>	Контроль расчётов, качество построения		

				<p>практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;</p> <p><b>2.Регулятивные:</b> 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;</p> <p><b>3.Коммуникативные:</b> Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;</p> <p>Л.Умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива</p>			
39-	Технология	Подготовка ткани к	Определять способ	II. Знать и уметь	Контроль		

40/13 -14	изготовления швейных изделий.	раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя.	подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.	подготавливать ткань к раскрою, раскладывать ткань перед раскромом. Уметь произвести обмеловку выкройки с учётом припусков на швы, выкроить деталь, придерживаясь критериев качества кроя. Знать и правильно пользоваться правилами безопасной работы с иглами и ножницами <b><u>М.1.Познавательные:</u></b> Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности; <b><u>2.Регулятивные:</u></b> Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; <b><u>3.Коммуникативные:</u></b> Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых	действий		
--------------	-------------------------------	--	---	--	----------	--	--

				технологических процессах; <b>Л.</b> Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при подготовке ткани к раскрою и выкраиванию деталей швейного изделия			
41-42/15-16	Технология изготовления швейных изделий.	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.	Переводить контурные и контрольные линии выкройки напарные детали кроя.		Контроль качества работы		
43-44/17-18	Технология изготовления швейных изделий.	Правила выполнения обработки карманов	Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Выполнять обработку карманов.	<b>П.</b> Знать, что включает в себя технология пошива фартука, салфетки, юбки её последовательность. <b>М.1.Познавательные:</b> Выполнение технологических операций с соблюдением	Контроль качества работы		
45-46/19-20	Технология изготовления швейных изделий.	Правила обработки верхнего края и низа швейного изделия ручным и машинным способами.	Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Обосновывать выбор вида швов для изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и	установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; <b>2.Регулятивные:</b> вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок;	Контроль качества работы		

			наличия необходимого оборудования.	адекватно воспринимать оценку учителя. <b>З.Коммуникативные:</b>			
47-48/21-22	Технология изготовления швейных изделий.	Правила обработки пояса, бретелей.	Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.	Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы <b>Л.</b> Стремление к приобретению новых знаний при изучении технологии пошива швейных изделий	Контроль качества работы		
49-50/23-24	Технология изготовления швейных изделий.	Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Контроль качества готового изделия.	Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Анализировать ошибки.		Оценка готового изделия		
<b>Художественные ремёсла</b>							
51-52/1-2	Лоскутное шитьё.	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики .Подготовка материалов	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующие по цвету, фактуре,	<b>П.</b> научиться приёмам выполнения лоскутного шитья. <b>М.1.Познавательные:</b> Умеют анализировать информацию, производить сравнение. Осознано читают тексты с целью освоения и использования информации. Самостоятельное создание способов решения проблем.	Контроль действий		

		к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.	качеству волокнистого состава.	<b>2.Регулятивные:</b> принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя. <b>3.Коммуникативные:</b> обеспечивать бесконфликтную совместную работу в группе.			
53-54/3-4	Лоскутное шитьё.	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.	Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья. Обсуждать наиболее удачные работы.		Контроль качества работы		
55-56/5-6	Декоративно-прикладное искусство	Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к	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 информацию для изучения видов	<b>II.Ознакомится с некоторыми видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны.</b> <b>М. 1.Познавательные:</b> Умеют находить полезную информацию из учебника, пользоваться информацией, отличать новое от уже известной информацией. <b>2.Регулятивные:</b> Умение выразить себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ; <b>3.Коммуникативные:</b> обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;	опрос		



		традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам	народных промыслов своего региона. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ.	Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии. <b>Л.Осознание</b> необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.Формирование усидчивости, целеустремленности, аккуратности при выполнении предметов декоративно-прикладного творчества			
57-58/7-8	Декоративно-прикладное искусство	Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам	Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Находить информацию для изучения видов народных промыслов своего региона.	<b>П.Ознакомится</b> с некоторыми видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. <b>М. 1.Познавательные:</b> Умеют находить полезную информацию из учебника, пользоваться информацией, отличать новое от уже известной информацией. <b>2.Регулятивные:</b> Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное	Контроль действий		

				<p>планирование работ;</p> <p><b>3. Коммуникативные:</b>  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.  <b>Л.</b> Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства. Формирование усидчивости, целеустремленности, аккуратности при выполнении предметов декоративно-прикладного творчества</p>			
<b>Оформление интерьера</b>							
59-60/1-2	Интерьер кухни, столовой	Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и	Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни,	<p><b>П.</b> Ознакомление 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.</p> <p><b>М.1.Познавательные:</b></p>	Опрос, оценка эскиза		

		<p>зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.</p>	<p>столовой, кухни-столовой. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.</p>	<p>осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы; осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.  <b>2.Регулятивные:</b> 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.  <b>3.Коммуникативные:</b> 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.  <b>Л.</b> ответственное отношение к учебе, имеют мотивацию к учебной деятельности</p>			
Технология творческой и опытнической деятельности							
61-62/1-2	Исследовательская и созидательная деятельность	Определение и формулировка проблемы. Поиск	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного	II.Определить проблемную ситуацию, цель проекта, провести исследование идеи,	Опрос, контроль выполнения		

		необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.	искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Участвовать в проектах социальной направленности	предложить несколько вариантов и выбрать лучший, произвести расчёт материалов и денежных затрат, провести самооценку и оценку своего проекта, указать источники информации, использованные при выполнении проекта <b><u>1.Познавательные:</u></b> Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; <b><u>2.Регулятивные:</u></b> Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; <b><u>3.Коммуникативные:</u></b> Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в			
63-64/3-4	Исследовательская и созидательная деятельность	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Участвовать в проектах социальной направленности	предложить несколько вариантов и выбрать лучший, произвести расчёт материалов и денежных затрат, провести самооценку и оценку своего проекта, указать источники информации, использованные при выполнении проекта <b><u>1.Познавательные:</u></b> Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; <b><u>2.Регулятивные:</u></b> Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; <b><u>3.Коммуникативные:</u></b> Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в	контроль выполнения		
65-66/5-6	Исследовательская и созидательная деятельность	Определение и формулировка проблемы. Поиск	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного	предложить несколько вариантов и выбрать лучший, произвести расчёт материалов и денежных затрат, провести самооценку и оценку своего проекта, указать источники информации, использованные при выполнении проекта <b><u>1.Познавательные:</u></b> Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; <b><u>2.Регулятивные:</u></b> Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; <b><u>3.Коммуникативные:</u></b> Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в	контроль выполнения		

		необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.	искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Участвовать в проектах социальной направленности	современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительно, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; Владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информацией			
67-68/7-8	Исследовательская и созидательная деятельность	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Участвовать в проектах социальной направленности		контроль выполнения		
69-70/9-10	Исследовательская и созидательная деятельность	Определение и формулировка проблемы. Поиск	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного		Защита проекта		

		<p>необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p>	<p>искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Участвовать в проектах социальной направленности</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

## Критерии оценки учащихся

*Примерные нормы оценок по устному опросу*

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

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

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

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

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

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

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;

- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**Оценка «1»** ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;

- не может изложить знания своими словами;

- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### ***Проверка и оценка практической работы учащихся***

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.



***Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:***

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

***Критерии оценки проекта:***

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации)

## **Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса по предмету «Технология»**

Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник. - М.: Вентана – Граф, 2008.

Попова Г.П. Технология 5 класс: поурочные планы. - Волгоград: Учитель, 2007.

Гордиенко Г.А. Технология (для девочек). 5-8 классы: тесты. - Волгоград: Учитель, 2010

Симоненко В.Д. Технология: Сборник творческих проектов учащихся.- М.: Вентана – Граф, 2006.

Морозова Л.Н., Кравченко Н.Г., Павлова О.В. Технология. 5-11 классы: проектная деятельность учащихся.- Волгоград: Учитель, 2008.

Жадаева А.В., Пяткова А.В. Технология. Творческие проекты: организация работы. - Волгоград: Учитель, 20

Кулинария и здоровье. Теория и практика рационального питания: учебное пособие для учреждений общего и начального образования. – Екатеринбург: Издательство «Сократ», 2006.

Митителло К. Аппликация: техника и искусство. – М.: Изд-во Эксмо, 2005.

Декор дома своими руками -2009

### Материально-техническое обеспечение

Парты , стулья, стол учителя , кухонный уголок , шкаф для одежды , зеркало , электрическая плита , холодильник, манекен , кухонный гарнитур , столовая и кухонная посуда, швейные машины , гладильная доска , утюг, стол