**Пояснительная записка**

Программа разработана на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования, утвержднного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897;

- программа составлена на основе авторской программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» авторы Симоненко В.Д., Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» и авторским учебником «Технология» 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений, /Ю.В. Крупская., Н.И. Лебедева., Л.В.Литикова., В.Д.Симоненко.:- М:Вентана-Граф,2012, в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии.

**Цель**  изучения предмета «Технология» в 5 классе является формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях

**Задачи :**

освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

-овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

-развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

-воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

-получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

- развитие значения здорового питания для сохранения свое­го здоровья

**Общая характеристика предмета**

**Технология** – это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств преобразования и использования указанных объектов.

Уникальная предметно-практическая среда, окружающая ребёнка, и его предметно-манипулятивная деятельность на уроках технологии позволяют успешно реализовывать не только технологическое, но и духовное, нравственное, эстетическое и интеллектуальное развитие учащихся. Она является основой формирования познавательных способностей школьников, стремления активно изучать историю духовно-материальной культуры, семейных традиций своего и других народов и уважительно к ним относиться, а также способствует формированию у школьников всех элементов учебной деятельности (планирование, ориентировка в задании, преобразование, оценка продукта, умение распознавать и ставить задачи, возникающие в контексте практической ситуации, предлагать практические способы решения, добиваться достижения результатов и т. д.) Данный курс носит интегрированный характер. Суть интеграции заключается в знакомстве с различными явлениями материального мира, объединёнными общими, присущими закономерностями, которые появляются в способах реализации человеческой деятельности, в технологиях преобразования сырья, энергии, информации.

**Практико-ориентированная направленность** содержания учебного предмета «Технология» обеспечивает интеграцию знаний, полученных при изучении других учебных предметов (изобразительного искусства, математики, окружающего мира, мировой художественной культуры), и позволяет реализовать их в интеллектуально-практической деятельности ученика. Это, в свою очередь, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления. Именно так закладываются основы трудолюбия и способности к самовыражению, формируются социально ценные практические умения, опыт преобразовательной деятельности и развития творчества, что

создаёт предпосылки для более успешной социализации. Возможность создания и реализации людей социального поведения при работе в малых группах обеспечивает благоприятные условия для коммуникативной практики учащихся и для социальной адаптации в целом. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Решение задач **творческого развития личности** учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытия их творческих способностей. Программа даёт возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими, уделяется большое внимание эстетическим и экологическим требованиям.

**Основной формой обучения** является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. **В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ**.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Проект – это комплекс технических документов, содержащий расчёты, чертежи, макеты предназначенных к постройке, изготовлению или реконструкции сооружений, установок, машин…

Суть учебного проекта состоит в выполнении какого-либо объекта труда (доступного и посильного учащемуся) и разработке документации, необходимой для его выполнения. При выборе проектного задания необходимо учитывать его практическую ценность. Это могут быть изделия для личного пользования, для членов семьи, для дома.Задание не должно быть сложным, они должны учитывать личные интересы и способности каждого отдельного учащегося или группы учащихся, материально-технические возможности школы. Завершённый проект сопровождают пояснительной запиской, в которой излагают содержание проектного задания и результаты проектной работы. Её оформляют в виде эскизов с пояснительным текстом. Каждый проект целесообразно обсудить с коллективом учащихся и дать ему соответствую- щую оценку. При этом обращают внимание на целесообразность и качество проделанной работы, её грамотность и эффективность.

**Описание места учебного предмета в учебном плане**

На изучение технологии в 5 классе отводится 2 ч в неделю (68 часов за год), из них 9 часов на сельскохозяйственный труд при наличии пришкольного участка. Так как в школе имеется учебно – опытный участок, то для учащихся необходимо наличие раздела Основы аграрной технологии , поэтому из разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Технология ведения дома» 9 часов переносятся на изучение и выполнение практических работ в раздел «Растениеводство». Произведена перестановка разделов программы, так как выполнять практические работы по кулинарии вначале учебного года целесообразней (больше овощей и фруктов с приусадебных участков и дач). На изучение регинальных тем отводится 10% от общего нормативного времени, отводимого на освоение программ по предметам.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета**

**Личностные результаты:**• 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;  
• 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.

**Метапредметные результаты:**  
• 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.

**Предметные результаты:  
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 пред ставления 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 по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;  
• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;  
• документирование результатов труда и проектной деятельности;  
• 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 пред принимательской 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 познавательно-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 учебного предмета**

**Вводный урок (1 ч)**

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета « Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Основы аграрной технологии (осенние работы) (5 часов.)**

Теоретические сведения. Основные задачи с/х производства. Отрасли сельского хозяйства: растениеводство и животноводство. Понятие «аграрные технологии»,с/х культуры. Многообразие с/х растений и продолжительность их жизни. Овощные культуры( лук репчатый, морковь и свекла столовая): сорта, семена ,способ посадки, уборка урожая. Способы учета урожая.  Понятие « система обработки почвы». Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная ( междурядная).

Практические работы. Экскурсия на участок. Изучение с/х растений  в осенний период. Подготовка участка к осенней основной обработке почвы.

**Кулинария (14 час).**

Санитария и гигиена на кухне

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи.

Кухонная посуда и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, газовых плит, при работе с горячей жидкостью.

*Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

*Объекты труда.*

Рабочее место бригады на кухне.

Технология приготовления пищи

Бутерброды, горячие напитки

*Основные теоретические сведения*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

*Объекты труда.*

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

*Объекты труда.*

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей

*Основные теоретические сведения*

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

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

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

*Практические работы*

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

*Объекты труда.*

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола .

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

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

*Объекты труда.*

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

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

**Элементы материаловедения (2часа).**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

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

*Объекты труда.*

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

**Элементы машиноведения (4 часа).**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

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

*Объекты труда.*

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

**Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).**

*Основные теоретические сведения*

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

**Технология изготовления рабочей одежды (10 часов).**

*Основные теоретические сведения*

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

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

*Практические работы*

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

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Объекты труда.*

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

**Рукоделие. Художественные ремесла (16 часов).**

**Вышивка (8 часов)**

Основные теоретические сведения Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. История лоскутной техники. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор тканей но цвету, фактуре и рисунку. Шаблоны для раскроя элементов орнамента. Технология выполнения прихватки по шаблонам: составление эскиза; изготовление шаблонов; раскрой; соединение деталей между собой и с подкладкой.

История вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Организация рабочего места. Увеличение и уменьшение рисунка. Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги. Заправка ткани в пяльцы. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нитки на ткани. Технология выполнения ручных прямых, петель- пых, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе. Окончательная обработка вышитых изделий.

Практические работы

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

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

Варианты объектов труда. Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

**Изделие из лоскутков (8 часов).**

*Основные теоретические сведения* История происхождения лоскутного шитья. Цветоведение. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в узорах.

*Практические работы:* подбор ткани по цвету. Выполнение шаблонов. Зарисовка традиционных орнаментов. Перевод рисунка на ткань. Шитьё прихваток.

**Технологии ведения дома: Интерьер кухни. (4 часа).**

*Основные теоретические сведения*

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

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

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

*Практические работы:* Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

*Объект труда. Интерьер кухни.*

**Творческие, проектные работы (4 часов).**

Примерные темы

Кулинария:

праздничный стол из салатов,

этот удивительный бутерброд,

овощи-лекари,

сервировка стола

Художественная обработка материалов:

вышивка – древнее рукоделие,

обрезки ткани для пользы дела,

тайны бабушкиного сундука,

веселые лоскутки,

отделка швейного изделия вышивкой,

панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)

комплект сервировочных салфеток в технике «узелковый батик»

Изготовление швейного изделия:

игрушки – объемные или плоские (ткани, наполнитель),

простейшие виды одежды (топ, фартук – ткань),

прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)

**Основы аграрной технологии (весенние работы) ( 4 часа)**

Теоретические сведения. Способы выращивания овощных культур. Виды удобрений, их применение. Понятие «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработки почвы. Правила безопасной работы с удобрениями.  Понятия « однолетние зеленные культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар». Сроки и способы посева семян зеленных культур. Агротехнические, химические и биологические меры защиты  растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивание растений..

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных культур; цветочно-декоративных культур..

Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

**Тематическое планирование с определением основных видов деятельности учащихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Содержание курса** | **Кол-во часовчасов** | **Характеристика основных видовдеятельности обучающихся** |
| **Раздел 1. Основы аграрной технологии (осенние работы) (5 часов.)** | | | |
|  | Вводный урок | **1** | Повторить правила поведения в кабинете технологии, технику безопасности на уроках. |
| 2 | Основы аграрной технологии. | **1** | Ознакомить с двумя основными видами материального производства: сельским хозяйством и промышленностью, закрепить знания по основным понятиям растениеводства и животноводства. Ознакомить с правилами безопасного труда при работе с сельскохозяйственным инвентарём. |
| 3 | Многообразие сельскохозяйственных растений. | **2** | Ознакомить с видами сельскохозяйственных растений и продолжительностью их жизни. |
| 4 | Обработка почвы под овощные растения. | **2** | Усвоить , что почва- это очень сложное природное образование. В ней беспрерывно протекает активная жизнь, связанная с движением воздуха, воды, тепла, органических веществ. Чтобы почва была плодородной, её необходимо правильно обрабатывать, удобрять, чередовать посевы культур. |
| **Раздел 2. Творческая проектная деятельности ( 2 часа)** | | | |
| 5 | Что такое творческие проекты.  Этапы выполнения проекта. | **2** | Написать творческий проект на выбранную тему: кулинария, художественная обработка материалов, изготовление швейного изделия. Решать различные проблемы мы должны быстро, качественно, ставя перед собой вопросы: как эта проблема решалась до меня? |
| **Раздел 3. Кулинария ( 14 часов)** | | | |
| 6 | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание. | **2** | Провести сухую и влажную уборку кухни. Изучить правила техники безопасности. Освоить способы применения различных моющих и чистящих средств. Определить количество и состав продуктов, обеспечивающую суточную потребность человека в витаминах. |
| 6 | Технология приготовления бутербродов. | **2** | Выбрать из предложенных рецептов бутерброд . Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Дегустировать бутерброды и Знакомиться с профессией пекарь. |
| 7 | Технология приготовления горячих напитков. | **2** | Выбрать из предложенных рецептов горячий напиток. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать горячие напитки. |
| 8 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | **2** | Чтобы правильно питаться необходимо знать пищевую пирамиду и уметь ею пользоваться, т.е. употреблять больше продуктов, которые находятся у основания пирамиды. Кроме хлеба это различные крупы, бобовые, макаронные изделия. |
| 9 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. | **2** | Применить современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Приготовить блюда из сырых и варёных овощей. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью ндикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. |
| 10 | Технология приготовления блюд из яиц. | **2** | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| 11 | Приготовления завтрака . Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Приготовления воскресного завтрака для всей семьи» | **2** | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая  навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Выполнить эскизы художественного украшения стола к завтраку. Оформить готовые блюда и подать их к столу. |
| **Раздел 4. Оформление интерьера – 4 часа** | | | |
| 12 | Интерьер и планировка кухни-столовой.  Эскиз кухни-столовой.. | **2** | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. |
| 13 | Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | **2** | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| **Раздел 5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 32 часа** | | | |
| 14 | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения | **2** | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.  Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. |
| 15 | Текстильные материалы и их свойства. | **2** | Знать, что любые текстильные материалы в различных условиях проявляют определённые свойства. Их нужно учитывать при выборе и изготовлении швейных изделий. Текстильные изделия из растительных волокон долго служат, очень приятны для тела: они прочны, гигроскопичны, воздухопроницаемы. |
| 16 | Конструирование швейных изделий. Изготовление выкроек. | **2** | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. |
| 16 | Раскрой швейного изделия | **2** | Подготовить выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами |
| 17 | Швейная машина.  Швейные ручные работы | **2** | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |
| 18 | Основные операции при машинной обработке изделия. | **2** | Усвоить основные определения и понятия по теме; Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание.С помощью современной бытовой швейной машины можно быстро и качественно выполнить любые швейные операции: обмётывание срезов и петель, стачивание деталей и застрачивание подогнутого края, пришивание пуговиц, штопку и вышивание. |
| 19 | Влажно – тепловая обработка ткани | **2** | Соблюдать правил ТБ. Усвоить основных определений и понятий по теме; Проводить ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить  Соблюдение правил ТБ Для того, чтобы изделие получилось аккуратным, а его детали приобрели желаемую форму и вид, при пошиве проводят влажно-тепловую обработку. Делают это не только тогда когда изделие готово, но и после выполнения каждой машинной операции |
| 20 | Машинные швы | **2** | Выполнять стачные швы вразутюжку и взаутюжку. Выполнение краевых швов вподгибку с открытым и закрытым срезами. Соблюдать правил ТБ |
| 21 | Технология изготовления швейных изделий. | **14** | Организовать рабочее место для ручных работ. Выполнить ручные стежки, строчки и швы. Подготовить ткань к раскрою. Сшить фартук. Обработка проектного материала |
| **Раздел 6. Художественные ремёсла – 8 часов** | | | |
| 22 | Виды декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Орнамент и композиция при создании предметов декоративно-прикладного искусства. | **2** | Организовать рабочее место для ручного шитья. Выполнить эскиз композиции вышивки. Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России |
| 23 | Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции. Создание композиции с помощью графического редактора. | **2** | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно Выполнить простейшие вышивальные швы: стебельчатый, тамбурный, «вперёд иголку», «назад иголку», петельный, «козлик». Отделать вышивкой ( по желанию) скатерть, салфетку, фартук, носовой платок |
| 24 | Лоскутное шитье. Технология изготовления лоскутного изделия | **4** | Подобрать ткань по цвету. Выполнить зарисовку шаблонов. Зарисовать традиционные орнаменты. Перевести рисунок на ткань. Сшить прихватки. |
| **Раздел 7. Растениеводство.**  **Весенние работы 4 часа** | | | |
| 22 | Подготовка семян к посеву.  Выращивание овощных культур. | **2** | Рассмотреть подготовку семян к посеву, способы посева и посадки, виды удобрений и приёмы их внесения под овощные культуры. Ознакомить с состоянием посевов, выполненных весной и правилами внесения удобрений |
| 23 | Внесение удобрений под овощные растения. Защита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. | **2** | Ознакомить с состоянием посевов, выполненных весной и правилами внесения удобрений |

**Календарно-тематическое планирование по учебному предмету**

**«Технология»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема урока** | | **Характеристика основных видов деятельности обучающихся** | **Планируемые результаты** | | | | | **Дата план** | | | **Дата факт** |
| **Предметные** | **Метапредметные:**  **познавательные УУД (П);**  **коммуникативные УУД (К);**  **регулятивные УУД (Р)** | **Личностные результаты** | | |
| **Раздел 1. Основы аграрной технологии (осенние работы) (5 часов.)** | | | | | | | | |  | | | |
| 1 | **Вводное занятие.** Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технологии». | | Познакомиться с предметом «Технология», с созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества; с миром профессий и важности выбора профессии, использовании приобретённых знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, дизайнерских, технологических и организационных задач. Познакомиться с правилами безопасного труда в кабинете «Технология». | Ознакомление и усвоение правил поведения и безопасного труда в кабинете «Технология» | **Познавательные:** работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.  **Регулятивные:**  Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу,  планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане.  **Коммуникативные:** уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы,речевая деятельность, навыки сотрудничества. | Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при изучении предмета «Технология». Самоопределение (внутренняя позиция школьника, самоуважение, самооценка). Развитие границ  собственного знания и «незнания», оценки своих поступков. Формирование ценностных ориентиров и смысла учебной деятельности на основе развития познавательных интересов. | | |  | | |  |
| 2 | Основы аграрной технологии.  Нрк. Основные направления с/х производства в регионе | | Ознакомить с двумя основными видами материального производства: сельским хозяйством и промышленностью, закрепить знания по основным понятиям растениеводства и животноводства. Ознакомить с правилами безопасного труда при работе с сельскохозяйственным инвентарём. | Знакомство с новыми понятиями, встречающимися в растениеводстве, животноводстве, аграрных технологиях. Ознакомление и усвоение правил поведения и безопасного труда при работе с сельскохозяйственными орудиями труда. | **Познавательные:** структурирование знания, развитие внимание, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы.  **Регулятивные:**  принимать и сохранять учебную задачу,  планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  **Коммуникативные:** понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственно, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии;  учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности. | Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной познавательности, культуры труда, экологической культуры. Развитие уверенности в себе, уважение к чужому труду, оценке своих поступков | | |  | | |  |
| 3-4 | Многообразие сельскохозяйственных растений. | | Познакомить с многообразием сельскохозяйственных растений. | Учить работать с информацией, расширять знания о культурных растениях, закреплять знания о том, какие растения называют однолетни-  ми,двулет-  ними, многолетними; для чего выращи-  вают зернобобо-  вые, плодовые и ягодные, овощные и кормовые растения. | **Познавательные:** структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания .  **Регулятивные:** принимать и сохранять учебную задачу, адекватно воспринимать оценку учителя.  **Коммуникативные:** уметь формулировать собственное мнение и позицию;  уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности. | Развитие познавательных интересов, границ  собственного знания и «незнания», формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной познавательности | | |  | | |  |
| 5-6 | Обработка почвы под овощные растения. | | Освоить, что Почва- это очень сложное природное образование. В ней беспрерывно протекает активная жизнь, связанная с движением воздуха, воды, тепла, органических веществ. Чтобы почва была плодородной, её необходимо правильно обрабатывать, удобрять, чередовать посевы культур. Для этого применяют приёмы агротехнической обработки, которые в совокупности представляют собой научно-обоснованную систему обработки почв. И эту систему обработки почвы нужно знать. | Познакомить, с основной обработкой почвы, что из себя представляет зяблевая вспашка, лущение почвы, от чего зависит глубина лущения. Какие инструменты необходимы для междурядной обработки овощных растений, на какую глубину рыхлят почву в междурядьях на участке корнеплодов и лука, огурцов, томата и капусты. Какие удобрения нужно внести на участок под осеннюю перекопку. | **Познавательные:** структурирование знания, умение устанавливать причинно-следственные связи.  **Регулятивные:** планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, адекватно воспринимать оценку учителя.  **Коммуникативные:** учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве. | Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе:  развития познавательных интересов, воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознатель-  ность, культуру труда, экологическую культуру. | | |  | | |  |
| **Раздел 2. Творческая проектная деятельности ( 2 часа)** | | | | | | | | | | | | |
| 7-8 | Что такое творческие проекты.  Этапы выполнения проекта. | | Проект – это творческая деятельность, направленная на достижение определённой цели, решение какой-либо проблемы. Он имеет начало и конец во времени. Решать различные проблемы мы должны быстро, качественно, ставя перед собой вопросы: как эта проблема решалась до меня? Что я знаю и умею для решения этой проблемы? Какие материалы и инструменты могут мне помочь? Работа над творческим проектом состоит из трёх основных этапов: поискового (подготовительного), технологического (разработка технической документации – схем, чертежей, выкроек и процессов изготовления, сборки деталей и заключительного (аналитического)- контроля и испытания готового изделия. | Научить выполнять проектную деятельность по обустраиванию кухни. Научить выдвигать идеи и выполнять эскизы, организовывать своё рабочее место; подбирать инструменты и приспособления для различных технологических операций; определять размеры, делать расчёты, строить чертежи; подсчитывать затраты на изготовление; оценивать свою работу; исправлять ошибки. Научить в поисковом этапе проекта выбирать тему, обосновывать необходимость изготовления изделия, формулировать требования к проектируемому изделию, выбрать лучший вариант из нескольких. Разработать конструкцию и технологию изготовления изделия, защитить проект. | **Познавательные:** осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, ориентировка на разнообразие способов решения задач, умение строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях.  **Регулятивные:** принимать и сохранять учебную задачу,  планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, учитывать правило в планировании проекта.  **Коммуникативные:** уметь формулировать собственное мнение и позицию, уметь использовать речь для регуляции своего действия;  адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач. | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;  Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;  Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиции будущей социализации и стратификации;  Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей | | |  | | |  |
|  | **Раздел 3. Кулинария ( 14 часов)** | | | | | | | | | | | |
| 9-10 | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.  Нрк. Особенности национальной кухни | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.  Находить и представлять информацию о  содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.  Осваивать исследовательские  навыки при  проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.  Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. | | 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 паром и кипятком. | **Познавательные УУД:** - знать сведения о питании, витаминах, о культуре поведения за столом, терминологию, Инструктаж по ТБ при выполнении кулинарных работ  **Регулятивные УУД:** Предвидеть возможность в получении конкретного результата, использование знаний на практике (применение в жизни) Удерживать учебную задачу, Ставить новые учебные задачи в сотрудничестве с устелем или с товарищами, преобразовывать практическую задачу в познавательную, оценивать результат своих действий,  **Коммуникативные УУД:** - построение речи; общение; предлагать помощь и сотрудничество, обращение за помощью, обучаться сотрудничеству, слушать собеседника, , формулировать собственное мнение и позицию | Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;  Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам | |  | | |  | |
| 11-12 | Технология приготовления бутербродов. | Приготавливать и оформлять бутерброды.  Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.  Подсушивать хлеб  для канапе в жарочном шкафу или тостере.    Дегустировать бутерброды и Знакомиться с профессией пекарь | | Знать виды, технологию приготовления бутербродов. Различать виды бутербродов.  Уметь готовить бутерброды. | **Познавательные УУД:** - знать технологию приготовления бутербродов, самостоятельно или с помощью учителя составлять план действия, **Регулятивные УУД:** Предвидеть возможность в получении конкретного результата, использование знаний на практике (применение в жизни) Удерживать учебную задачу, Ставить новые учебные задачи в сотрудничестве с устелем или с товарищами, преобразовывать практическую задачу в познавательную, оценивать результат своих действий,  **Коммуникативные УУД:** -построение речи; общение; предлагать помощь и сотрудничество, обращение за помощью, обучаться сотрудничеству, слушать собеседника, , формулировать собственное мнение и позицию | Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе:  развития познавательных интересов, воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру. | |  | | |  | |
| 13-14 | Технология приготовления горячих напитков. | .Приготавливать  горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств  различных видов чая и кофе. Находить и  представлять информацию о растениях, из  которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать горячие напитки. | | Знать о происхождении чая и кофе. Иметь представление о разновидностях чая и кофе. Знать, как правильно приготовить чай, кофе. | **Познавательные УУД:** Самостоятельное создание способов решения проблем, осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества.  **Регулятивные УУД:** 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.  **Коммуникативные УУД:** Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. | Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе:развития познавательных интересов, воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру. | |  | | |  | |
| 15-15 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | Чтобы правильно питаться необходимо знать пищевую пирамиду и уметь ею пользоваться, т.е. употреблять больше продуктов, которые находятся у основания пирамиды. Кроме хлеба это различные крупы, бобовые, макаронные изделия. | | Ознакомление с различными видами круп и макаронных изделий, с подготовкой продуктов и приготовления блюд. Запомнить каким видом кастрюль пользоваться для приготовления рассыпчатых каш. Изучить для чего нужны сковороды, противни, дуршлаг, уметь применить их на практике. Ознакомиться с правилами приготовления рассыпчатой и вязкой каши, как сварить жидкую кашу. Запомнить требования, предъявляемые к качеству каш и правила. подачи на стол. Всегда помнить о правилах безопасной работы с острыми инструментами и приспособлениями, горячими жидкостями и посудой. | **Познавательные:** Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности.  **Регулятивные:** Комбинирование известных алгоритмов технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникший технической проблемы.  **Коммуникативные:** 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. | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности | |  | | |  | |
| 17-18 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Нрк. Салаты, любимые семьей. | Определять доброкачественность овощей и  фруктов по внешнему виду и с помощью  индикаторов. Выполнять кулинарную  механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.  Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.  Отрабатывать точность и координацию  движений при выполнении приёмов нарезки.  Читать технологическую документацию.  Соблюдать последовательность приготовления  блюд по технологической карте. Готовить салат  из сырых овощей или фруктов. Осваивать  безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку  готовых блюд. Находить и представлять  информацию об овощах, применяемых в  кулинарии, о блюдах из них, влиянии на  сохранение здоровья человека, о способах  тепловой обработки, способствующих  сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | | Узнать способы хранения овощей и фруктов, как распознать наличие нитратов в домашних условиях и как удалить лишние нитраты. Научиться механической кулинарнойобработке овощей, форме нарезки овощей, приготовлению салатов. | **Познавательные УУД:** - знать технологию приготовления блюд из свежих овощей, Салат «Здоровье»самостоятельно или с помощью учителя составлять план действия, **Регулятивные УУД:** Предвидеть возможность в получении конкретного результата, использование знаний на практике (применение в жизни) Удерживать учебную задачу, Ставить новые учебные задачи в сотрудничестве с устелем или с товарищами, преобразовывать практическую задачу в познавательную, оценивать результат своих действий,  **Коммуникативные УУД:** -построение речи; общение; предлагать помощь и сотрудничество, обращение за помощью, обучаться сотрудничеству, слушать собеседника, , формулировать собственное мнение и позицию | Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах | |  | | |  | |
| 19-20 | Технология приготовления блюд из яиц.  Нрк. Празднование Пасхи а Тюменской области. Пасхальные яйца (способы украшения) | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа  или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | | Знать виды тепловой обработки яиц. Уметь приготовить простейшие блюда из яиц.  Различать яйца по срокам хранения. Уметь определить доброкачественное и недоброкачественное яйцо. Научиться определять свежесть яиц. Знать меры предосторожности при работе с яйцами. Научиться способам хранения яиц и приготовлениям блюд из яиц. | **Познавательные УУД:**  Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;  **Регулятивные**: адекватно воспринимать оценку учителя, Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; достижений необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.  **Коммуникативные:** Формирование представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах. | Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей | |  | | |  | |
| 21-22 | Приготовления завтрака . Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Приготовления воскресного завтрака для всей семьи» | Подбирать столовое бельё для сервировки  стола к завтраку. Подбирать столовые приборы  и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов  для приготовления завтрака. Выполнять  сервировку стола к завтраку, овладевая  навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.  Продемонстрировать свои знания и умения кулинарных способностей в выполнении творческого проекта. | | Научиться составлять меню, красиво складывать салфетки. Усвоить что такое сервировка стола, научиться правилам сервировки стола для приёма пищи. Соблюдать правила этикета за столом. | **Познавательные УУД:** - знать о сервировке стола к завтраку, самостоятельно или с помощью учителя составлять план действия, осуществление поиска нужной информации, Дополнение и расширение имеющихся знаний, самостоятельно выделять и формулировать познавательные цели **Регулятивные УУД:** Предвидеть возможность в получении конкретного результата, использование знаний на практике (применение в жизни) Удерживать учебную задачу, Ставить новые учебные задачи в сотрудничестве с устелем или с товарищами, преобразовывать практическую задачу в познавательную, оценивать результат своих действий, **Коммуникативные УУД:** -построение речи; общение; предлагать помощь и сотрудничество, обращение за помощью, обучаться сотрудничеству, слушать собеседника, , формулировать собственное мнение и позицию | Оценивание жизненной ситуации и поступков людей с точки зрения общепринятых норм и ценностей, отделение поступков человека от него самого.  Самостоятельное определение и формулирование самых простых, общих для всех людей правил поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).  Умение делать выбор своих поступков в предложенной ситуации, опираясь на данные правила. | |  | | |  | |
| **Раздел 4. Оформление интерьера – 4 часа** | | | | | | | | | | | | |
| 23-24 | Интерьер и планировка кухни-столовой.  Эскиз кухни-столовой.. | | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями  к интерьеру. Находить и представлять  информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | Познакомить с различными действиями по планировке кухни-столовой, учитывая требования к интерьеру и дизайну, чтобы во время приготовления пищи затрачивалось как можно меньше времени и сил. | **Познавательные:** осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы; осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.  **Регулятивные:** 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.  **Коммуникативные:** понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственно, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии;  учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве. | Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения | |  | |  | | |
| 25-26 | Бытовые электроприборы на кухне.  Творческий проект  «Планирование кухни-столовой». | | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять  информацию об истории электроприборов.  Изучать принципы действия и правила  эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. | Знать ,какое расположение мебели предпочтительнее ,в зависимости от планировки кухни, уметь создать план кухни на миллиметровой бумаге, с учетом всех особенностей планировки и учетом эргономики. | **Познавательные УУД:**  Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследования.  **Регулятивные:**  Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительно, технической и технологической информаций для проектирования и создания объектов труда.  **Коммуникативные:** Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта. | Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;  Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства | |  | |  | | |
| **Раздел 5. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 32 часа** | | | | | | | | | | | | |
| 27-28 | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения | Составлять коллекции тканей из натуральных  волокон растительного происхождения.  Исследовать свойства хлопчатобумажных  и льняных тканей. Изучать характеристики  различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и  представлять информацию о производстве  нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. | | Иметь представление о волокне. Иметь понимание о натуральных волокнах, различать волокна животного и растительного происхождения. | **Познавательные УУД:** 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;  **Регулятивные:** Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;  **Коммуникативные:**  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; | 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 |  | | |  | | |
| 29-30 | Текстильные материалы и их свойства. | Любые текстильные материалы в различных условиях проявляют определённые свойства. Их нужно учитывать при выборе и изготовлении швейных изделий. Текстильные изделия из растительных волокон долго служат, очень приятны для тела: они прочны, гигроскопичны, воздухопроницаемы. | | Знать определение физических, эргономических, эстетических, технологических свойств текстильных материалов. Усвоить характеристики хлопчатобумажных тканей. Различать виды льняных тканей. Познакомиться с характеристикой швейных нитей. | **Познавательные:** Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  **Регулятивные:** Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;  **Коммуникативные:** 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; | 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 |  | | |  | | |
| 31-32 | Конструирование швейных изделий. Изготовление выкроек.  Нрк. Передники в национальном костюме. | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. | | Научиться пользоваться инструментами и приспособлениями для изготовления выкроек и раскроя ткани, определять размеры швейного изделия, производить правильное снятие мерок по конструктивным линиям фигуры. Изготавливать выкройки. | **Познавательные:** Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;  **Регулятивные:** Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;  **Коммуникативные:** Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информаций, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; | умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива |  | | |  | | |
| 33-34 | Раскрой швейного изделия | Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | | Знать и уметь подготавливать ткань к раскрою, раскладывать ткань перед раскроем. Уметь произвести обмеловку выкройки с учётом припусков на швы, выкроить деталь, придерживаться критериев качества кроя. Знать и правильно пользоваться правилами безопасной работы с иглами и ножницами. | **Познавательные:** Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности;  **Регулятивные:** Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;  **Коммуникативные:** 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; | 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. |  | | |  | | |
| 35-36 | Швейная машина.  Швейные ручные работы | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда  Участие в беседе по теме;  Усвоение основных определений и  понятий по теме;  Выполнение прямого стежка,  Перенос линий выкройки на детали  кроя,  Изготовление образцов ручных работ  Соблюдение правил ТБ | | Изучить устройство швейной машины. Научиться заправлять верхнюю и нижнюю нить, овладеть приёмами работы на швейной машине. Изучить правила безопасной работы на швейной машине.  Запомнить определения о стежке, строчке и шве. Знать и применять в работе требования к выполнению ручных работ. Уметь выполнять прямой стежок, переносить линии выкройки на детали кроя. Уметь обрабатывать детали кроя от осыпания. Выполнять временные строчки. | **Познавательные:** Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;  **Регулятивные:** Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда  **Коммуникативные:** Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда; | Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учить |  | | |  | | |
| 37-38 | Основные операции при машинной  обработке изделия. | Участие в беседе по теме;  Усвоение основных определений и  понятий по теме;  Изготовление образцов машинных  работ: обметывание, стачивание, застрачивание.  С помощью современной бытовой швейной машины можно быстро и качественно выполнить любые швейные операции: обмётывание срезов и петель, стачивание деталей и застрачивание подогнутого края, пришивание пуговиц, штопку и вышивание. | | Неукоснительно выполнять требования к выполнению машинных работ. Научиться на швейной машине обмётывать края зигзагообразной строчкой, выбирать длину и ширину стежка в зависимости от вида ткани, застрачивать подогнутый край изделия машинной строчкой. Уметь правильно удалять строчки временного назначения. | **Познавательные:** Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;  **Регулятивные:** Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;  **Коммуникативные:** Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; | Осознание необходимости самосовершенствования при изучении стежков и швов |  | | |  | | |
| 39-40 | Влажно – тепловая обработка ткани | Соблюдение правил ТБ  Участие в беседе по теме;  Усвоение основных определений и  понятий по теме;  Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить,  заутюжить  Соблюдение правил ТБДля того, чтобы изделие получилось аккуратным, а его детали приобрели желаемую форму и вид, при пошиве проводят влажно-тепловую обработку. Делают это не только тогда когда изделие готово, но и после выполнения каждой машинной операции | | Запомнить новые слова, основные операции влажно-тепловой обработки и правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке изделий. | **Познавательные:** Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  **Регулятивные:** вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя.  **Коммуникативные:** Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы | Стремление к приобретению новых знаний при изучение ВТО. |  | | |  | | |
| 41-42 | Машинные швы | Участие в беседе по теме;  Усвоение основных определений и  понятий по теме;  Поиск информации в Интернете о значении  старинного слова «тачать»  Выполнение стачных швов вразутюж-  ку и взаутюжку4  Выполнение краевых швов вподгибкус  открытым и закрытым срезами  Соблюдение правил ТБ | | Ознакомиться с условными обозначениями различных машинных швов. Знать назначение соединительных швов | **Познавательные:** Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;  **Регулятивные:** Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;  **Коммуникативные:** Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены | Стремление к приобретению новых знаний при изучении машинных швов. Осознание своих возможностей при работе на швейной машине. |  | | |  | | |
| 43-44 | **Технология изготовления швейных изделий.**  Обработка нижней части фартука  швом вподгибку с закрытым срезом. | Участие в беседе по теме;  Усвоение основных операций и  понятий по теме;  Обработка нижней части фартука  швом вподгибку с закрытым срезом.  Соблюдение правил ТБ | | Знать, что включает в себя технология пошива фартука, её последовательность. | **Познавательные:** Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  **Регулятивные:** вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя.  **Коммуникативные:** Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы. | Стремление к приобретению новых знаний при изучении технологии пошива швейных изделий. |  | | |  | | |
| 45-46 | Изготовления и оформление карманов. | Участие в беседе по теме;  Усвоение основных операций и  понятий по теме;  Изготовления и оформление карманов  Соблюдение правил ТБ | | Изготовления и оформление карманов. | **Познавательные УУД:**  -формирование умения планировать, контролировать и  оценивать учебные действия в  в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации,  **Регулятивные УУД:**  -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках, в жизненных ситуации.,  - понимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу.  – с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения заданий материалов, инструментов, способов.  .–учиться готовить рабочее место. –выполнять контроль точности разметки припусков на швы, качества швов **Коммуникативные УУД**: -умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия - умение выделять главное. – слушать и слышать учителя. | Стремление к приобретению новых знаний при изучении машинных швов. Осознание своих возможностей при работе на швейной машине. |  | | |  | | |
| 47-48 | Соединение карманов с нижней частью фартука. | Участие в беседе по теме;  Усвоение основных операций и  понятий по теме;  Соединение карманов с нижней частью фартука.  Соблюдение правил ТБ | | Соединение карманов с нижней частью фартука. | **Познавательные:** Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  **Регулятивные УУД:**  -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках, в жизненных ситуации.,  - понимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу. – учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с алгоритмом.  **Коммуникативные УУД**: -умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия - умение выделять главное. – слушать и слышать учителя. –принимать участие в коллективной работе(парами, группами). | Стремление к приобретению новых знаний при изучении машинных швов. Осознание своих возможностей при работе на швейной машине. |  | | |  | | |
| 49-50 | Обработка верхнего среза фартука. | Участие в беседе по теме;  Усвоение основных операций и  понятий по теме;  Обработка верхнего среза фартука.  Соблюдение правил ТБ | | Обработка верхнего среза фартука.  Мягкие складки | **Познавательные:** Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  **Регулятивные УУД:**  -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках,  - понимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу. – учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с алгоритмом.  **Коммуникативные УУД**: -умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия - умение выделять главное. – слушать и слышать учителя. | Стремление к приобретению новых знаний при изучении машинных швов. Осознание своих возможностей при работе на швейной машине. |  | | |  | | |
| 51-52 | Обработка пояса. | Участие в беседе по теме;  Усвоение основных операций и  понятий по теме;  Обработка пояса.  Соблюдение правил ТБ | | Обработка пояса. | **Познавательные:** Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  **Регулятивные УУД:**  -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках, в жизненных ситуации.,  - понимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу  **Коммуникативные УУД**: -умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия - умение выделять главное. – слушать и слышать учителя. –принимать участие в коллективной работе(парами, группами). | Стремление к приобретению новых знаний при изучении машинных швов. Осознание своих возможностей при работе на швейной машине. |  | | |  | | |
| 53-54 | ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | Участие в беседе по теме;  Усвоение основных операций и  понятий по теме;  ВТО изделия.  Проведение контроля и оценки  качества готового изделия.  Соблюдение правил ТБ | | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | **Познавательные:** Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  **Регулятивные УУД:**  -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках  - понимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу. – учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с алгоритмом.  **Коммуникативные УУД**: -умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия - умение выделять главное. – слушать и слышать учителя. –принимать участие в коллективной работе(парами, группами). | Стремление к приобретению новых знаний при изучении машинных швов. Осознание своих возможностей при работе на швейной машине. |  | | |  | | |
| 55-56 | Обработка проектного материала. | Участие в беседе по теме;  Усвоение основных операций и  понятий по теме;  Обработка проектного материала | | Уметь: обосновать выбор изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Соблюдать последовательность изготовления изделия.  Иметь представление о эргономических требованиях. ТБ. | **Познавательные:** Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  **Регулятивные УУД:**  -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках  - понимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу. – учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с алгоритмом.  **Коммуникативные УУД**: -умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия - умение выделять главное. – слушать и слышать учителя. |  |  | | |  | | |
| **Раздел 6. Художественные ремёсла – 8 часов** | | | | | | | | | | | | |
| 57-58 | Виды декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Орнамент и композиция при создании предметов декоративно-прикладного искусства.  Нрк. Символика народной вышивки | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее  интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности  декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать  краеведческий музей  (музей этнографии, школьный  музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и  материалах, применяемых для  украшения праздничной одежды в старину | | Ознакомиться с некоторыми видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны: узорным ткачеством, вышивкой, кружевоплетением, вязанием, росписью по дереву и ткани, ковроткачеством. | **Познавательные:** Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности; Выявление потребностей, проектирования и создания объектов, имеющих потребительную стоимость;  **.Регулятивные:** Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;  **Коммуникативные:** обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии. | Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства. |  | | |  | | |
| 59-60 | Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции. Создание композиции с помощью графического редактора. | Участие в беседе по теме;  Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.  Слово «композиция» означает «составление, соединение, сочетание различных частей в единое целое в соответствии с какой-либо идеей. Создавая декоративное изделие, нужно учитывать основные правила, приёмы и средства композиции. | | Изучить и запомнить правила композиции, приёмы композиции, средства композиции Понять,что означает статичная и динамичная композиция,что для них характерно и чем они отличаются друг от друга. Понять,что означает ритмическая и пластическая композиция и в чём их различие.Изучить понятия симметрия и асимметрия, что значит фактура, текстура, колорит в композиции, какие средства они собой представляют, и наконец понять, что представляет собой стилизация реальных форм. | **Познавательные:** Оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;  **Регулятивные:** Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;  **Коммуникативные:** удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникаций, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникаций партнёра. интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями. | Формирование усидчивости, целеустремленности, аккуратности при изучении основ композиций для создания предметов декоративно-прикладного творчества. |  | | |  | | |
| 61-62 | Лоскутное шитье. Технология изготовления лоскутного изделия  Нрк. Лоскутное шитье наших бабушек. | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | | Изделия, сшитые из разноцветных маленьких лоскутков, напоминают мозаичные картинки. Получилась грамотно выполненная и законченная работа учащихся нужно научить приёмам выполнения лоскутного шитья: «спираль», «изба». | **Познавательные:** обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;  **Регулятивные:** учитывать правило в планировании и контроле способа решения;  осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату.  **Коммуникативные:** адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи. | Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду. |  | | |  | | |
| 63-64 | Выполнение эскиза в лоскутной технике. | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | | Научить технологии изготовления шаблонов, выкраивания деталей, технологии создания лоскутного верха. Соблюдать правила безопасной работы на швейной машине и с колюще-режущими инструментами | **Познавательные:** Самостоятельное создание способов решения проблем.  **.Регулятивные:** принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.  **Коммуникативные:** обеспечивать бесконфликтную совместную работу в группе. | Оказание взаимной помощи в процессе сотрудничества; умение сформулировать собственное мнение и позицию. Умение дружить, уступать, убеждать |  | | |  | | |
| **Раздел 7. Растениеводство.**  **Весенние работы 4 часов** | | | | | | | | | | | | |
| 65-66 | Подготовка семян к посеву.  Выращивание овощных культур.  Нрк. Сроки посадки овощных культур в регионе. | Рассмотреть подготовку семян к посеву, способы посева и посадки, виды удобрений и приёмы их внесения под овощные культуры. Урожай растений во многом зависит от качества семян (посевного материала). Овощные культуры выращивают, используя рассадный и безрассадный способы посадки и посева. | | Научить способам сортировки семян, протравливанию и обеззараживанию семян, замачиванию и проращиванию, закаливанию, дражированию семян для лучшего всхода семян. Научить учащихся рассадному и безрассадному способу выращивания овощей | **Познавательные:** структурирование знания, развитие внимание, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы.  **Регулятивные:**  принимать и сохранять учебную задачу,  планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.  **Коммуникативные:** понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственно, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии;  учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности. | Оценка своих действий при выполнении практической работы. |  | | |  | | |
| 67-68 | Внесение удобрений под овощные растения.  Защита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. | Удобрения – это органические и неорганические вещества, которые содержат элементы питания растений. Их применяют для повышения урожайности сельскохозяйственных культур и улучшения качества  продукции. Вредители и болезни наносят значительный вред сельскохозяйственным растениям: снижают урожаи, поражённые плоды теряют свои вкусовые и товарные качества. Запомнить, что для борьбы с болезнями и вредителями применяют специальные меры защиты: агротехнические, химические, биологические. | | Дать понятия о том, зачем нужны удобрения, каковы нормы приготовления и внесения растворов удобрений. Помнить о правилах безопасной работы с минеральными удобрениями. Учащиеся должны быть ознакомлены с различными мерами и способами защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Учащиеся должны быть ознакомлены с различными мерами и способами защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезей | **.Познавательные:** ориентировка на разнообразие способов выращивания овощных культур, умение осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков сортов овощей.  **Регулятивные:** планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане, различать способ и результат действия, адекватно воспринимать оценку учителя.  **Коммуникативные:** понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственно, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии, строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи. | Стремление к приобретению новых знаний при изучении внесения удобрений под овощные культуры. Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. |  | | |  | | |

**Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса**

Ноутбук

Экран

Видеопроектор

Фотоаппарат

Телевизор

**Планируемые результаты изучения учебного 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 приобретённый 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 приобретённых школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
* В приобретённом опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* В формировании ценностных ориентаций 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 нём; 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, опыт 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 обработки конструкционных и поделочных материалов**

*Выпускник научится:*

• находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

**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.

**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 работ

**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.