

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Окунёво»

РАССМОТРЕНО
на методическом
совете школы
протокол № ____
от ____ 20__ года

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УР
Н.В.Замякина
____ 20__ года

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
Н.П.Кукушкина
____ 20__ года

**Рабочая программа
по технологии
для 5 класса
на 2016/2017 учебный год**

(Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология.
Технология ведения дома: 5 класс:
Учебник для учащихся общеобразовательных организаций.
М.:Вента-Граф, 2013.
Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко,
Н.В. Синица.- М.: Вента-Граф, 2015.)

Разработчик программы
Учитель технологии
Афоница Г.А.,
педстаж 29 лет,
высшая
квалификационная категория

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД

Метапредметные результаты изучения курса

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагает сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наматывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- Выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- Определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- Выполнять художественную отделку швейных изделий;
- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- Определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технология проектной деятельности»

Выпускник научится:

- Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблемы; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- Осуществлять презентацию экономической и экологической оценки проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Сельскохозяйственный труд»

Выпускник научится:

- разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта.

Выпускник получит возможность научиться:

- способам обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

Содержание учебного предмета

Проектная деятельность (1 час)

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации, показ проектов.

Сельскохозяйственный труд (Растениеводство). Осенние работы

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (6 часов)

Основные направления растениеводства. (1 час)

Полеводство, овощеводство, плодоводство.

Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

Практическая работа №1 «Уборка и учёт урожая овощных культур» (1 час)

Декоративное садоводство и цветоводство (1 час)

Понятие об урожае и урожайности. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности.

Практическая работа №2 «Уборка и учёт урожая овощных культур» (1 час)

Технологии выращивания луковичных растений (1 час)

Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практическая работа №3 «Уборка и учёт урожая овощных культур» (1 час)

Кулинария (10 часов)

Физиология питания (здоровое питание) (1 час) Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах

Санитария и гигиена (1 час)

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы:

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

Варианты объектов труда: Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (8час).

Бутерброды, горячие напитки (1 час)

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.

Варианты объектов труда: Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (1 час)

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

Практическая работа №4 «Приготовление блюда из яиц» (1 час)

Варианты объектов труда: омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей (2 ч)

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.

Практическая работа №5 «Приготовление блюд из сырых и вареных овощей» (1 час)

Варианты объектов труда: Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола к завтраку.

Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (2час)

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.

Варианты объектов труда. Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 часа)

Элементы материаловедения (2 час).

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.

Лабораторная работа «Изучение свойств нитей основы и утка» (1 час)

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (4час).

Устройство бытовой швейной машины (2 час)

Современные материалы, текстильное и швейное оборудование. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа №6 «Работа на швейной машине» (2 час)

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.

Варианты объектов труда. Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов)

Фигура человека и ее измерение (1 час)

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. *(Интегр. с черчением и ИКТ)*

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.

Практическая работа №7 «Снятие мерок для построения чертежа фартука» (1 час)

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Практическая работа № 8 «Построение чертежа фартука в масштабе 1:4» (1 час)

Практическая работа № 9 «Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам» (1 час)

Моделирование рабочей одежды (1 час)

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Практическая работа №10 «Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою» (1 час)

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Проект «Фартук для работы на кухне» (10 часов)

Практическая работа №11 «Раскрой передника» (1 час)

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.

Практическая работа №12 «Подготовка деталей кроя к обработке» (1 час)

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

Практическая работа: №13 «Обработка нагрудника» (1 час)

Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Практическая работа №14 «Обработка бретелей» (1 час)

Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами.

Практическая работа №15 «Обработка накладных карманов» (1 час)

Практическая работа №16 «Соединение накладных карманов с изделием» (1 час)

Практическая работа №17 «Обработка нижней части фартука» (1 час)

Практическая работа № 18 «Обработка косынки» (1 час)

Практическая работа №19 «Отделка изделия» (1 час)

Практическая работа №20 «Влажно-тепловая обработка изделия. ТБ утюжильных работ» (1 час)

Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Художественные ремесла (16 часов)

Вышивка (1 час)

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.

Практические работы (15 часов)

Практическая работа №21.(1 час) Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Экскурсия в музей.

Практическая работа №22. (1 час) Организация рабочего места для ручного шитья.

Практическая работа №23.(1 час) Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

Практическая работа №24.(1 час) Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Практическая работа №25.(1 час) Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы.

Практическая работа №26.(4 часа) Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити.

Творческий проект «Изделие в технике ручной вышивки». (6 часов) Свободная вышивка по рисованному контуру узора. *Варианты объектов труда.* Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

Интерьер кухни и столовой (3 часа)

История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере.

Требования к кухне и столовой (1 час)

Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны. Виды отделки интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Сельскохозяйственный труд. Весенние работы (6 часов)

Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений (1 час)

Размножение растений семенами.

Практическая работа № 40. Посев и посадка овощных культур. (1 час)

Понятие о сорте. (1 час)

Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды.

Практическая работа № 41. Посев и посадка овощных культур. (1 час)

Правила проведения фенологических наблюдений (1 час)

Практическая работа № 42. Оформление дневника фенологических наблюдений (1 час)

Повторение изученного (4 часа)

Тематическое планирование

Наименование разделов и тем	Количество часов
Проектная деятельность	1
Кулинария	10
Санитария и гигиена	1
Физиология питания (Здоровое питание)	1
Технология приготовления пищи	6
Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак» в моей семье»	2
Создание изделий из текстильных материалов	22
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	4
Конструирование (<i>интеграция с черчением</i>) и моделирование швейных изделий	6
Технология изготовления швейных изделий. Проект «Фартук для работы на кухне»	10
Художественные ремёсла.	16
Основы декоративно-прикладного творчества	10
Творческий проект «Изделие в технике ручной вышивки»	6
Оформление интерьера	3
Интерьер жилых помещений. Рациональное размещение кухни.	1
Творческий проект «Кухня моей мечты»	2
Сельскохозяйственный труд	12
Повторение изученного по теме:	4
«Кулинария»	2
«Конструирование и моделирование»,	1
«Художественные ремёсла».	1
Итого:	68

	1 четверть 16 ч	2 четверть 16 ч	3 четверть 18 ч	4 четверть 18 ч	Год 68ч
Количество часов теории	8	4	6	8	26
Количество часов практики	8	12	12	10	42
из них:					
Количество проектных работ	1	6	4	8	19
Количество практических работ	7	6	8	2	23

Календарно-тематическое планирование

№ урока, дата	Тема урока, тип урока	Кол-во часов	Основное содержание	Формы организации учебно-познавательной деятельности обучающихся	Планируемые результаты		
					личностные	метапредметные	предметные
И четверть – 16 ч							
1 06.09	Проектная деятельность (урок открытия нового знания)	1	Понятие о проектной деятельности	Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования, Самостоятельная работа: выполнение эскизов проектов, контроль и самоконтроль.	Формирование мотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности	П – умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ Р – целеполагание, планирование, рефлексия. К – диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы	Знания: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям.
Сельскохозяйственный труд – 6 часов Растениеводство. Осенние работы. <i>Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур</i>							
2 06.09	Основные направления растениеводства. (Комбинированный)	2	Полеводство, овощеводство, плодоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.	беседа	Мотивация учебной деятельности,	Осуществление поиска необходимой информации.	Формирование представлений об основных направлениях растениеводства
3 13.09	Практическая работа №1 «Уборка и учёт урожая овощных культур» (урок практических работ)			Уборка и учёт урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян	овладение элементами организации умственного и физического труда,	Планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей; вносить	Проведение наблюдений и экспериментов под

4 13.09	Декоративное садоводство и цветоводство. (Комбинированный)		Понятие об урожае и урожайности. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.	Работа с раздаточным материалом.	развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;	необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок	руководством учителя, выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, соблюдение норм и правил безопасного труда
5 20.09	Практическая работа №2 « Уборка и учёт урожая овощных культур»			Сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке.	формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;		
6 20.09	Технологии выращивания луковичных растений (Обобщение и систематизация знаний)		Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности	Выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве.		Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве	
7 27.09	Практическая работа №3 «Уборка и учёт урожая овощных культур»						
Кулинария 10 ч							
8 27.09	Физиология питания. Санитария и гигиена. (Изучение и первичное закрепление знаний)	(1)	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в	Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки.	Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего	Р- Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств;	Формировать представление о процессе пищеварения и значении здорового сбалансированного питания для

	и способов действий). <u>Интеграция</u> - энегосбережение.		витаминах Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.	хозяйства;	наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ. К-Уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов П - Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда,	организма человека; роли режим питания
Технология приготовления пищи		(6)					
9 04.10	Бутерброды, горячие напитки (комбинированный)		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.	Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей	П- Осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы; Р - соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда	Знать безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасного пользования приборами. Знать назначение кухонного инвентаря.
10 04.10	Блюда из яиц (урок усвоения новых		Строение яйца. Способы определения свежести	Определение свежести яиц. Первичная	Проявление технико-технологического и	Р - Планировать свое действие в	Практическое освоение

11 11.10	знаний). Практическая работа: приготовление бутербродов, блюд из яиц и горячих напитков		яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.	обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.	экономического мышления при организации своей деятельности	соответствии с поставленной задачей, совместно договариваться о правилах поведения и общения в школе и следовать им.	обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности
12 11.10 13 18.10 14 18.10	Блюда из овощей (урок усвоения новых знаний). Практическая работа: Приготовление блюд из сырых овощей. Практическая работа: Приготовление блюд из варёных овощей.		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.	Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. Приготовление блюд национальной кухни.	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;	Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной трудовой деятельности с другими участниками	подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных изделий и кондитерских изделий
15 25.10	Сервировка стола к завтраку (практическая работа)	2	Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Салфетки.	Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами	Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства	Принимать и сохранять учебную задачу, уметь оценивать правильность выполнения действия на уровне адекватной оценки.	Оформление блюд и правила поведения за столом.
16 25.10	Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»		Формирование у учащихся умений к осуществлению	Выполнение проекта	Формирование нравственно-эстетической	Использовать приобретенные знания в	

	семе» (практическая работа). Интеграция – энергосбережение		контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений), практическая работа, защита проектов, рефлексия выполненного проекта.		ориентации, познавательного интереса, развитие трудолюбия	практической деятельности и повседневной жизни. Руководствоваться правилами при выполнении работы. В доброжелательной форме высказывать свои предложения и пожелания, а также проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.	
--	--	--	--	--	--	--	--

II четверть – 16 ч

Создание изделий из текстильных материалов

Элементы материаловедения		(2)					
17 08.11	Ткани из натуральных растительных волокон. (урок усвоения новых знаний).		Классификация текстильных волокон. Натуральные раститель- ные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных расти- тельных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.	Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца плотняного переплетения.	Овладение элементами организации умственного и физического труда	Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;	Иметь представление о волокне. Иметь понимание о натуральных волокнах, различать волокна животного и растительного происхождения.
18 08.11	Практическая работа: Изучение свойств нитей основы и утка.						

			Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.				
Элементы машиноведения		(2)	Бытовая универсальная швейная машина, её технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места. Прямые стежки и строчки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Конструкция машинного шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.	Заправка верхней и нижней нитей. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка, закрепки. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.	Овладение элементарными практическими умениями работы с учебником для исследования. Возможности применения этих умений в повседневной жизни	Оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей; Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; 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;	Иметь представление о происхождении швейной машины. Знать принцип работы швейной машины.
19 15.11	Устройство бытовой швейной машины. (урок усвоения новых знаний).						
20 15.11	Практическая работа: Работа на швейной машине. Интеграция – энергосбережение.						
Конструирование рабочей одежды и моделирование (интегр.– черчение, ИКТ)		6					
21 22.11	Фигура человека и её измерение. Общие		Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном	Конструирование одежды. Измерение	Стремление к приобретению новых	Выполнение технологических	Иметь представление о

22 22.11	правила построения и оформления чертежей швейных изделий. (урок усвоения новых знаний). Практическая работа: Снятие мерок для построения чертежа фартука.		костюме. Краткие сведения из истории одежды; о значении и особенностях оформления фартуков в национальном костюме; эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде, ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды; расчетно-графическую систему конструирования одежды	параметров фигуры человека. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, Построение и оформление чертежей швейных изделий.	знаний при изучении технологии пошива швейных изделий.	операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работ	понятиях : мерка, обхват, полуобхват. Формировать умения записать мерки.
23 29.11 24 29.11	Практическая работа: Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 Практическая работа: Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам		Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Использование ИКТ при оформлении чертежей	Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах	Формирование познавательных интересов, учебных мотивов при подготовке ткани к раскрою и выкраиванию деталей швейного изделия.	Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками планирование процесса познавательной трудовой деятельности;	
25 06.12 26 06.12	Моделирование рабочей одежды Практическая работа: Моделирование фар-		Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме	выбирать модели и моделировать фартук; готовить выкройку к раскрою	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического	уметь определять й формулировать цель на уроке с помощью учителя; проговаривать последовательность действий на уроке;	самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов

	тука выбранного фасона.		одежды		мышления	работать по коллективно составленному плану	
	Проект «Фартук для работы на кухне»	10					
27 13.12	Практическая работа: Раскрой передника.		Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой, способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, обмеловку, раскрой ткани.	Организация рабочего места для ручных работ. Раскрой передника. Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.	овладение элементами организации умственного и физического труда;	планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок;	самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий
28 13.12	Подготовка деталей кроя к обработке						
29 20.12	Практическая работа: Обработка нагрудника		Технология соединения деталей в швейных изделиях.	Обработка нагрудника, бретелей стачным и обтачным швом. Выполнение отделки и влажно-тепловой обработки изделия.	развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;	соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда;	Познакомить с технологией выполнения обработки швейных изделий; зависимость ширины шва от строения
30 20.12	Практическая работа: Обработка бретелей		Выполнение ручных и машинных швов.				
31 27.12	Практическая работа: Технология соединения деталей в швейных изделиях.		Обработка нагрудника, бретелей стачным и обтачным швом. Выполнение отделки и влажно-тепловой обработки изделия	Практическая работа	Познакомить с технологией выполнения обработки швейных изделий; зависимость ширины шва от строения	вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок	Формировать представление о назначении соединительных и краевых швов
32 27.12	Практическая работа: Выполнение ручных и машинных швов.						
III четверть - 18 ч							
33 17.01	Практическая работа: Обработка нижней части фартука.		Технология выполнения шва вподгибку, правила ТБ утюжильных работ, критерии оценки качества изделия	Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения	организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;	ставить цели и планировать личную учебную деятельность, проговаривать последовательность действий на уроке; работать по коллективно составленному	Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов
34 17.01	Практическая работа: Обработка косынки						

						му плану, слушать и понимать речь других;	
35 24.01	Практическая работа: Отделка изделия.		Выполнение ВТО в зависимости от волокнистого состава ткани.	Выполнение отделки и влажно-тепловой обработки изделия. Контроль и оценка качества готового изделия	самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;	Овладение способами самоорганизации УД, ставить цели и планировать личную учебную деятельность, проводить самооценку личных учебных достижений	Формировать представление о влажно-тепловой обработке и ее значении при изготовлении швейных изделий и значении контроля качества готового изделия
36 24.01	Практическая работа: Влажно-тепловая обработка изделия. ТБ утюжильных работ. <u>Интеграция</u> - энергосбережение		Контроль качества готового изделия				
Художественные ремёсла - 16 ч							
37 31.01	Вышивка. Построение узора в художественной отделке вышивкой.		Первые дошедшие до нас образцы вышивки. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.	Слайд-фильм. Создание презентаций. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного творчества.	Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира (родного края)	проговаривать последовательность действий на уроке; работать по коллективно составленному плану, диагностика результатов	развитие умений применять различные технологии в вышивке, овладение методами эстетического оформления изделий
38 31.01	Практическая работа: Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки						
39 07.02	Практическая работа: Организация рабочего места для ручного шитья		Способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани. Способы вдевания нитки в иголку. Заправка изделий в пяльцы. Способы закрепления рабочей нити.	Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья Заправка изделия в пяльцы. Знакомство со способами безузловое закрепления рабочей нити.	Развитие творческой деятельности эстетического характера	оценивать правильность выполнения упражнений, формирование умения общаться при коллективном выполнении работ, оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения	планирование технологического процесса, и процесса труда; подбор материалов, инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов;
40 07.02	Практическая работа: Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом						

41 14.02	Практическая работа: Выполнение эскизов композиции вышивки		Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов.	Уметь: -закреплять ткань в пяльцы; -выполнять стебельчатый и тамбурный швы; -выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду	П: Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии. Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.	
42 14.02	Практическая работа: перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка		Свободная вышивка по рисованному контуру				
43 21.02	Практическая работа: Выполнение простейших вышивальных швов!		Технология выполнения простых швов: «стебельчатый», «тамбурный». «козлик», «петельный".	Изготовление образцов вышивки с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания	формирование готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию	выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда	оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
44 21.02	Практическая работа: Выполнение простейших вышивальных швов		Заправка ткани в пяльцы. Изготовление изделий с				
45 28.02 46 28.02 47 07/03 48 07.03 49 14.03	Практическая работа: Вышивка крестом		Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания	Вышивание метки, монограммы	выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства, формиро-	Выполнение технологических операций с правил безопасного труда, вносить необходимые коррективы после их завершения на основе его оценки и учета характера	Находить информацию о видах простейших швов и применение их в украшении изделий. Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий;

					вание индивидуально-личностных позиций учащихся	сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. Обосновывать выбор метода обработки	
IV четверть - 18 ч							
50 14.03 51 28.03 52 28.03	Творческий проект « Изделие в технике ручной вышивки» (практ. работа)		Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания	Свободная вышивка по рисованному контуру. Защита проекта	выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства, формирование индивидуально-личностных позиций учащихся	Выполнение технологических операций с правил безопасного труда, вносить необходимые коррективы после их завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. Обосновывать выбор метода обработки	Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий;
53 04.04 54 04.04 55 11.04	Творческий проект « Изделие в технике ручной вышивки» Творческий проект « Изделие в технике ручной вышивки» Творческий проект « Изделие в технике ручной вышивки». <u>Интеграция</u> - энергосбережение		Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания	Свободная вышивка по рисованному контуру. Защита проекта	выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства, формирование индивидуально-личностных позиций учащихся	Выполнение технологических операций с правил безопасного труда, вносить необходимые коррективы после их завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. Обосновывать выбор метода обработки	

Интерьер кухни, столовой – 3 ч							
56 11. 04	Требования к кухне, столовой		История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой.		Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности	Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности. Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, рациональное использование информации для проектирования и создания объектов труда. Овладение умениями совместной деятельности: Согласование и координация деятельности с другими ее участниками.	Иметь представление о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой; об оборудовании и его влиянии на человека, выполнять планировку кухни-столовой; создавать эскизы интерьера кухни-столовой.
57 18.04	Творческий проект «Кухня моей мечты»						
58 18.04	Творческий проект «Кухня моей мечты». <u>Интеграция</u> - энергосбережение			Проектная деятельность учащихся. Создание фотоколлажа отделки кухни своего дома, столовой. Выполнение эскиза интерьера кухни.			
Сельскохозяйственный труд -6							
59 25.04	Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений.		Размножение растений семенами. Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве	Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов.	Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;	Соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства, оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения, фиксировать	проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя, уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства,
60 25.04	Практическая работа: Выбор культур для весенних посевов.		Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве	Выполнять правильную посадку растений			
61 02.05	Понятие о сорте.		Понятие «сорт». Правила использования органических удобрений с учетом требований	Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, по-			
62 02.05	Практическая работа: посев и посадка						

	овощных культур.		безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды.	лив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка.		индивидуальное затруднение в пробном учебном действии;	
63 16.05	Правила проведения фенологических наблюдений		Организация технологического цикла, фенологические фазы развития растений.				
64 16.05	Оформление дневника фенологических наблюдений			Составлять дневник фенологических наблюдений за растениями	- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;	оценивание правильности выполнения учебной задачи	ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
65 23.05	Повторение изученного по теме «Кулинария»	1					
66 23.05	Повторение изученного по теме «Конструирование»	1					
67 30.05	Повторение изученного по теме «Машиноведение»	1					
68 30.05	Повторение изученного по теме «Технология изготовления швейных изделий»	1					