

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
лицей № 486
Выборгского района Санкт-Петербурга



Рабочая программа
по технологии (обслуживающий труд)
для 5класса
на 2018/2019учебный год

Разработчик:
Матафонова Галина Ильинична,
учитель технологии

Обсуждена и согласована на
методическом объединении учителей
«Здоровье»
Протокол № 1_
«_29_»_августа_____2018 г.

Принята на педагогическом совете
Протокол № _ «31__»_августа_____2018 г.

Санкт-Петербург

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общая характеристика программы курса

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания. Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Место курса в учебном плане

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классе еженедельно отводится 2 часа учебных занятий. Таким образом, обучение по данной рабочей программе в 5 классе рассчитано на 68 часов в год (при продолжительности учебного года 34 недели).

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Введение», «Проектные и творческие работы». В рабочую программу внесены следующие изменения: изменена последовательность изучения разделов программы:

1) Введение; 2) Создание изделий из текстильных и поделочных материалов; 3) Творческие, проектные работы; 4) Технологии ведения дома; 5) Кулинария.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы, рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Условия реализации курса, учебно-методический комплект

Ресурсное обеспечение программы

Основная литература для учителя

1. Программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О.А. Кожинной, Вентана - Граф, 2015 г.

2. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учебник / О.А.Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э.Маркуцкая-4-е изд., стереотип,- М.:Дрофа, 2017.
3. Технология: Обслуживающий труд Технология: обслуживающий труд: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. О.А.Кожинной,— М.: Дрофа, 2012
4. Технология (для девочек). 5-8 классы: тесты / авт.- сост. Г. А. Гордиенко.- Волгоград: Учитель, 2010.
5. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2012. – 128с

Дополнительная литература для учителя

- 1.Амирова Э.К., Труханова А.Т., Сакулина О. В., Сакулин Б. С. Технология швейных изделий.— М.: Академия, 2012.
- 2.Банакина Л. В. Лоскутное шитьё: техника: приёмы: изделия. - М.: АСТ-Пресс Книга, 2011.
- 3.Визгалова Н.А.Технология швейных изделий по индивидуальным заказам: цифровая книга, 2011.
- 4.Кухня: планировка и оформление. — М.: Ниола-Пресс, 2009.
5. Кухня:коллекция лучших идей журнала «Квартирный ответ на квартирный вопрос». — М.: Эксмо, 2011.
- 6.Савостпицкий Н.А., Амирова Э.К.Материаловедение швейного производства. — М.: Академия, 2012.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

Основная литература для учащихся:

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учебник / О.А.Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э.Маркуцкая-4-е изд., стереотип,- М.,:Дрофа, 2017

Дополнительная литература для учащихся:

1. Технология: обслуживающий труд: Технология: обслуживающий труд: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. О.А.Кожинной

Материалы на электронных носителях и ИНТЕРНЕТ – ресурсы:

- [http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?class=5&discipline_oo=19&moduletypes\[\]=](http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?class=5&discipline_oo=19&moduletypes[]=) - цифровые образовательные ресурсы ФЦИОР по технологии 5 класса
- www.km.ru/education- Учебные материалы и словари на сайте «Кирилл и Мефодий»
- Электронное приложение для 5 класса (www.drofa.ru)
- <https://sites.google.com/a/shko.la/technology/> - «технология в школе» сайт методиста Выборгского района Корсаковой Т.Н.
-
- Технология и ИЗО на портале "Pedsovet.su"
-
- <http://00149.ucoz.com/load/15> - Материалы Г. И. Матафоновой
-
- <http://tehnologiya.ucoz.ru/> / - образовательный портал «Непрерывная подготовка учителя технологии»
-

- <http://00149.ucoz.com> - сайт «Технология в начальной школе»
-
- / <http://www.it-n.ru> портал «Сеть творческих учителей»
-
- <http://stranamasterov.ru> / -сайт «Страна мастеров»
-
- <http://4mymoda.ru/blog/43220066182/Luchshie-platya-iz-raznyih-kollektsiy-Ulyanyi-Sergeenko> сайт «мир тесен» мода: модницы и модники»
- Википедия, сайты для поиска иллюстраций по вышивке, изготовлению передника, по кулинарным работам, термины по технологии
-

Оборудование:

- Компьютер
- Проектор
- Ручные швейные машины

Наглядные пособия.

1.Коллекции:

- Хлопок
- Шерсть
- Шелк
- Волокна
- Промышленных образцов тканей и ниток

2. Таблицы:

- Дефекты в изделиях и способы их устранения
- Раскрой швейных изделий
- Обработка нижнего среза юбки
- Отделка деталей изделия
- Обработка фартука
- Машинные швы
- Ручные стежки и строчки
- Обработка застежки
- Обработка горловины и проймы в изделии без воротника и рукавов

3.Транспоранты:

- Конструирование и моделирование плечевых изделий

4.Образцы материалов:

- Ткани
- Отделочные материалы
- Бумаги

5. Образцы пооперационной обработки швейных изделий

6. Инструкционные карты

7. Инструкции по технике безопасности

8. Журналы мод

9. Образцы швейных изделий.

Инструменты и приспособления для работы с тканью.

№ п/п	Наименование
1.	Ножницы портновские
2.	Ножницы для обрезки ниток
3.	Сантиметровая лента
4.	Линейка закройщика
5.	Лупа текстильная
6.	Распарыватель
7.	Шпульки
8.	Иглы машинные
9.	Набор ручных игл и булавок

Формы и методы контроля достижения планируемых результатов.

Контроль знаний, умений и навыков учащихся - важнейший этап учебного процесса, выполняющий обучающую, проверочную, воспитательную и корректирующую функции. В структуре программы проверочные средства находятся в логической связи с содержанием учебного материала.

Для контроля уровня достижений учащихся используются такие виды и формы контроля как предварительный, текущий, тематический, итоговый контроль. Используются такие формы контроля как дифференцированный индивидуальный письменный опрос, тестирование, самостоятельная проверочная работа, технологический диктант.

Для текущего контроля и оценки знаний в системе уроков предусмотрены:

- 1) Устный опрос
- 2) Работа с карточками
- 3) Письменная проверка
- 4) Тестовые задания.

Виды тестовых заданий:

- задания с выбором правильного ответа (варианты готовых ответов предлагаются);
- задание открытой формы или без готового ответа (испытуемый вписывает свой вариант в отведенное для этого место);
- задание на установление соответствия, в котором элементы одного множества требуется соотнести с элементами другого;
- задания на установление правильной последовательности (алгоритма действий) операций, процесса.

5) Выполнение проектов.

6) Учебно-практические работы

2. Итоговый контроль:

Практическая лабораторная работа. Проверочная работа.

Требования к результатам обучения и освоения содержания

Планируемые результаты изучения предмета

Изучение технологии **в основной школе** по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технократического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт операционного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательной трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение художественного проектирования во оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

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

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения данной программе учащиеся должны овладеть:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда

в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и

склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками самостоятельного планирования и ведения

домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические	Практические
1	Введение	2	2	0
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	42	17,5	24,5
2.1	Элементы материаловедения	4	1,5	2,5
2.2	Рукоделие. Художественные ремесла	8	3,5	4,5
2.3	Элементы машиноведения	6	3,5	2,5
2.4	Конструирование и моделирование рабочей одежды	6	3	3
2.5	Технология изготовления рабочей одежды	18	6	12
3	Творческие, проектные работы	10	1,5	8,5
4	Кулинария	10	5,5	4,5
4.1	Санитария и гигиена	1	1	0
4.2	Физиология питания	1	1	0
4.3	Интерьер кухни, столовой	2	1	1
4.3	Сервировка стола	1	0,5	0,5
4.4	Технология приготовления пищи	5	2	3
	Итого	64(4 резерв)		

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА

Введение (2 часа)

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

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с кабинетом «Технология. Обслуживающий труд», его оснащением, Правилами безопасной работы.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс, кабинет, выставка творческих работ учащихся, библиотечка кабинета, электронные средства обучения.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 часов)

Элементы материаловедения (4 часа).

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

Варианты объектов труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (6 часа).

Основные теоретические сведения. История создания швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине.

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.

Варианты объектов труда. Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов).

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 (18 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.

Варианты объектов труда. Образцы ручных стежков, строчек и швов; фартуки.

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

Вышивка

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.

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 безузелкового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Творческие, проектные работы (10 час).

Основные теоретические сведения. Понятие «творческий проект по технологии». Тематика творческих проектов. Этапы (организационно-подготовительный, конструкторско-технологический, заключительный) выполнения творческого проекта. **Практические работы.** Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов, инструментов и оборудования. Изготовление проектной работы. Оформление отчета о проделанной работе. Оценка и защита проекта.

Варианты объектов труда. Изготовление изделий в технике ручной вышивки, лоскутного шитья.

Проект «Лоскутное шитье»

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда

Прихватка, салфетка, игрушка.

Кулинария (12 часов).

Санитария и гигиена (1 час).

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

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

Варианты объектов труда. Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (1 час).

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

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

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

Интерьер кухни, столовой (2ч)

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

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

Варианты объектов труда. Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Технология приготовления пищи (5 часов).

Бутерброды, горячие напитки (1 часа)

Основные теоретические сведения. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

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

Варианты объектов труда. Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (2 часа)

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

Практические работы. Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Варианты объектов труда. Яйца.

Блюда из овощей (2 часа)

Основные теоретические сведения. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы. 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.

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

Сервировка стола (2 час).

Основные теоретические сведения. Составление меню на завтрак. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

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

№	Темы лабораторных, практических работ	Кол-во часов	Темы проверочных работ	Кол-во часов
1.	Л.П. работа.Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей. Определение в ткани направления нитей основы и утка.	1,5	Проверочная работа № 1 по теме «Элементы материаловедения»	1
2.	Практическая работа №2 «Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей»	1,5		
3.	Практическая работа № 3 «Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка»	1	Проверочная работа № 2 по теме «Элементы машиноведения»	1
4.	Практическая работа № 4 «Снятие мерок и запись результатов измерений»	1		
5.	Практическая работа №5 «Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам»	1		
6.	Практическая работа №6 « Эскизы рабочих и нарядных фартуков. Моделирование выбранной модели.	1		
7.	Практическая работа № 7 Правила раскладки деталей выкройки на ткани и раскроя изделия	1		
8.	Практическая работа № 8 «Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани»	1,5		

9.	Практическая работа № 9 «Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов»	1,5		
10.	Практическая работа № 10 «Условные обозначения и технология выполнения машинных швов»	1,5		
11.	Практическая работа № 11 «Обработка нагрудника и нижней части фартука»	1,5		
12.	Практическая работа № 12 «Обработка накладных карманов, бретелей и пояса»	1,5		
13.	Практическая работа № 13 «Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ»	1,5	Проверочная работа № 3 по теме «Технология изготовления рабочей одежды »	1
14.	Практическая работа № 14 «Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити	1,5		
15.	Практическая работа № 15 «Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы»	1,5		
16.	Практическая работа № 16 «Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный»	1,5		
17.	Практическая работа № 17. Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов	1		
18.	Практическая работа № 18 «Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование	1		

	выбора, разработка эскиза изделия»			
19.	Практическая работа №19 «Подбор материалов, инструментов и оборудования»	1,5		
20.	Практическая работа №20 «Изготовление проектной работы. Оформление отчета о проделанной работе»	2		
21.	Практическое задание № 21 «Выполнение эскиза интерьера кухни»	1		
22.	Практическая работа № 27 «Технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой. Раскрой элементов орнамента изделия»	1		
23.	Практическая работа № 28 «Соединение деталей в полосу. Соединение полос в блок»	1		
24.	Практическая работа № 29 «Соединение лоскутной части изделия с подкладкой»	1		
25.	Практическая работа № 26 Способы обработки накладных карманов.	1		
26.	Практическая работа № 22 «Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами»	1		
27.	Практическая работа № 23 «Приготовление бутербродов и горячих напитков»	2		
28.	Практическая работа №24 «Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей»	1		

29.	Практическая работа № 25 «Определение доброкачественности яиц. Технология приготовления блюд из яиц»	1		
	Итого	37		3

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Технология

5 класс

(68 часов, 2 час в неделю)

№ урока	Тема урока	Тип (форма урока)	Основные элементы содержания	Планируемые результаты обучения (предметные)	Планируемые результаты (личностные, метапредметные)	Виды и формы контроля	Оснащение урока	Дата проведения уроков
ВВЕДЕНИЕ 2ч.								5а
1-2	Вводное занятие. Правила безопасной работы в кабинете обслуживающего труда Правила санитарии и личной гигиены. Планирование	Объяснение нового материала (урок-лекция)	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Правила безопасной работы в кабинете обслуживающего труда. Планирование учебной работы. Правила санитарии и личной гигиены	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике	<u>Личностные УУД:</u> ✓Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности. <u>Регулятивные УУД:</u> ✓Принятие учебной цели; ✓Выбор способов деятельности;	Правила ТБ - инструкция №13 Опрос	Презентация «Введение в предмет технология»	6.09

	учебной работы				<ul style="list-style-type: none"> ✓Организация рабочего места; <p><u>Познавательные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Практическая работа; ✓Работа с дополнительной литературой. <p><u>Коммуникативные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления и действия; ✓Умение выделять главное из прочитанного материала 			
--	----------------	--	--	--	---	--	--	--

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ 42 часа

Элементы материаловедения 4ч.

3-4	Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и	Комбинированный Лабораторно-практиче	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды	Знать классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка. Уметь определять в	<u>Личностные УУД:</u> Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области	Опрос. Проверка лабораторной работы	Презентация «Лён, ты мой лён» и мультфильм «Ситцевая улица» Коллекции	13.09
-----	--	---	--	--	--	--	---	-------

	ткачества.	ская № 1	переплетений.	ткани нити основы и утка Иметь представление о процессах обработки хлопковых и льняных волокон, прядении и ткачестве.	технологической деятельности. <u>Регулятивные УУД:</u> ✓Принятие учебной цели; ✓Выбор способов деятельности; ✓Организация рабочего места;		волокон и тканей растительного происхождения	
5-6	Ткацкие переплетения. Отделка ткани.	Комбинированный . Проверочная работа №1	Ткацкие переплетения.Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент. Виды отделки тканей	Иметь представление О ткацком полотняном переплетении о свойствах тканей из растительных волокон, видах отделки тканей. Уметь определять в ткани лицевую и изнаночную сторону ткани	<u>Познавательные УУД:</u> Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в ткани. Исследование различных свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани.	Проверочная работа № 1 по теме «Элементы материаловедения»		20.09

Рукоделие. Художественные ремесла. (8ч.)

7-8	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства	Комбинированный Инструменты и материалы. Выбор узора, композиции, цвета	Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт)	Знать: - виды декоративно-прикладного искусства; - материалы и инструменты для вышивания; - свойства цвета и элементы построения вышивки	<u>Личностные УУД:</u> Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности. <u>Регулятивные УУД:</u> ✓Принятие учебной цели; ✓Выбор способов деятельности; ✓Организация рабочего места;	Опрос	Википедия, сайты для поиска иллюстраций по вышивке Образец с вышивкой ручных украшающих швов	27.09
9-10	Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити	Практическая работа № 14	Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку»	Уметь: - закреплять нити разными способами; - выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку»	<u>Познавательные УУД:</u> Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона. Зарисовка наиболее интересных образцов	Правила ТБ инструкция №13 Качество образца	Презентация «Вышивка 5 класс Технология ручных швов»	4.10

11-12	Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы	Практическая работа № 15	Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов	Уметь: - выполнять стебельчатый и тамбурный швы; - закреплять ткань в пяльцы	рукоделия. Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.	Качество образца		11.10
13-14	Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный	Практическая работа № 16	Техника выполнения швов «козлик» и петельный	Уметь выполнять швы: «козлик» (крестообразные стежки) и петельный	Коллективное обсуждение творческих работ. Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру. Подбор рисунков для отделки вышивкой скатерти, салфетки. Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки.	Качество образца		18.10
<i>Элементы машиноведения (6ч)</i>								

15-16	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине.	Комбинированный	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Техническая характеристика и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы	Знать правила ТБ, технические характеристики бытовой швейной машины, виды приводов Уметь организовать рабочее место Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов.	<u>Личностные УУД:</u> ✓Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности. <u>Регулятивные УУД:</u> ✓Принятие учебной цели; ✓Организация рабочего места; <u>Познавательные УУД:</u> Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах.	Опрос. Контроль подготовки рабочего места, работа в парах, самоконтроль, взаимоконтроль	Презентация «Машиноведение 5 класс»	25.10
17-18	Подготовка швейной машины к работе. Намотка нити на шпульку и заправка нитей	Практическая работа №2	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей	Уметь готовить швейную машину к работе, заправлять верхнюю и нижнюю нити	Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового	Правила ТБ инструкция №13 Контроль выполнения	Учебник Технология 5 класс - под ред. О.А.Кожинной стр.110-111	08.11
19	Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка	Практическая работа №3	Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка	Уметь: - управлять швейной машиной; - строчить по прямой и		Правила ТБ - инструкция №13 Качество	Учебник 112стр.	15.11

	стежка			кривой линиям; - делать закрепки и поворачивать шов	колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины. Выполнение образцов машинных строчек и швов.	образца		
20	Проверочная работа № 3 по теме «Машиноведение»		Работа с тестами	Знать теоретические сведения о бытовой швейной машине		Проверка знаний тестирование м	Тестовые задания	15.11
Конструирование и моделирование рабочей одежды (бч)								
21-22	Виды рабочей одежды и требования к ней. Снятие мерок и	Комбинированный Практическая	Назначение рабочей одежды, ее ассортимент. Особенности строения фигуры	Иметь представление о рабочей одежде и требованиях к ней Знать правила снятия	<u>Личностные УУД:</u> ✓Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной	Опрос Текущее наблюдение	Подборка фото различных по форме и назначению передников из	2211

	запись результатов	работа № 4	человека. Правила снятия мерок, их условные обозначения	мерок. Уметь их использовать	области технологической деятельности. <u>Регулятивные УУД:</u> ✓Принятие учебной цели; ✓Организация рабочего места;		интернета Учебник «Снятие мерок» стр154-155	
23	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам	Практическая работа № 5	Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе Последовательность построения чертежа выкройки фартука	Иметь представление о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе . Уметь читать чертеж, строить чертеж по своим меркам	<u>Познавательные УУД:</u> Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учетом особенностей фигуры и назначения изделия. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.	Контроль чертежа самоконтроль, взаимоконтроль	Презентация «Построение чертежа фартука с нагрудником»	29.11
24	Практическая работа № 6 Эскизы рабочих и нарядных фартуков, моделирование выбранной модели.	Практическая работа № 6	Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды	Знать способы моделирования. Уметь вносить модельные изменения в выкройку	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным	Контроль чертежа, самоконтроль, взаимоконтроль	Стр.160-162	29.11

25-26	Виды отделки швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою	Комбинированный Подготовка выкройки к раскрою	Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы художественного моделирования.	Иметь представление о видах отделки швейных изделий. Знать способы моделирования. Уметь вносить модельные изменения в выкройку	размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою	Контроль выполнения	Коллекция видов отделки Учебник стр.163 образцы фартуков с различными видами отделки	06.12
Технология изготовления рабочей одежды (18ч)								
27-28	Инструктаж по ТБ работы с тканями. Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладки деталей выкройки на ткани и раскроя изделия.	Комбинированный Практическая работа № 7	Правила ТБ работы с тканями. Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, правила раскладки деталей выкройки на ткани и раскроя изделия. Обмеловка выкроек и раскрой ткани.	Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки. Знать правила ТБ. Уметь находить лицевую сторону ткани	<u>Личностные УУД:</u> ✓Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности. <u>Регулятивные УУД:</u> ✓Принятие учебной цели; ✓Организация рабочего места;	Правила ТБ инструкция №13	Учебник стр.166-168	13.12
29-30	Подготовка деталей кроя к обработке	Комбинированный Практическая работа №	Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани	Иметь представление о способах переноса линий и точек на ткани. Уметь ими	<u>Познавательные УУД:</u> Выбор способа	Контроль качества, самоконтроль, взаимоконтроль,	Учебник стр.176	20.12

		8		пользоваться	подготовки данного вида ткани к раскрою.	оль		
31-32	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов	Комбинированный Практическая работа № 9	Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: <u>шов</u> , <u>строчка</u> , <u>стежок</u> , <u>длина стежка</u>	Знать область применения прямых стежков. Уметь организовывать рабочее место для ручных работ, выполнять прямые стежки, строчки	Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Отработка точности	Контроль качества	Стр.126-128	27.12
33-34	Краевые и соединительные швы.	Комбинированный Практическая работа № 10	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов	Иметь представление о конструкции машинных швов. Уметь читать графические схемы швов и выполнять их	движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойства ткани и	Правила ТБ инструкция №13 Контроль качества самоконтроль, взаимоконтроль	Презентация «машинные швы», образцы швов	17.01
35-36	Обработка бретелей и	Комбинированный	Способы обработки бретелей и пояса	Иметь представление	свойства ткани и	Контроль качества,	Стр.178	24.01

	деталей пояса	рованный Практическая работа №11	(обтачной шов)	об обработке бретелей, пояса.	наличия необходимого оборудования. Чтение технологической документации выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.	самоконтроль, взаимоконтроль		
37-38	Обработка нагрудника фартука	Комбинированный Практическая работа №12	Способы обработки нагрудника в зависимости от ткани и фасона	Иметь представление о способах обработки нагрудника фартука	Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.	Контроль качества, самоконтроль	Стр.185	31.01
39-40	Обработка срезов нижней части фартука	Комбинированный Практическая работа №13	Способы обработки бокового и нижнего срезов нижней части фартука	Иметь представление о способах обработки срезов нижней части фартука	Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок	Контроль качества	Стр.203	07.02
41-42	Обработка накладных карманов	Комбинированный Практическая работа №14	Способы обработки карманов	Иметь представление о методах обработки карманов. Уметь их использовать		Контроль качества, самоконтроль	Стр.198	14.02

43-44	Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжительных работ. Проверочная работа № 3 по теме «Изготовление швейного изделия»	Комбинированный Практическая работа № 15	Окончательная отделка изделия. Правила ТБ утюжительных работ. Критерии оценки и контроль качества изделия	Знать: - последовательность сборки фартука; - правила ТБ утюжительных работ; - критерии оценки качества изделия		контроль качества готового изделия Опрос и электронный тест «найди лишнее»	Стр.203 Презентация « В мире профессий»	21.02
ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10ч)								
45-46	Понятие о творческом проекте по технологии Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.	Комбинированный Практическая работа 18	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап: выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов.	Уметь: - выбирать посильную и необходимую работу; - аргументировано защищать свой выбор; - делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	<u>Познавательные УУД:</u> 1. понятия <i>проект, проектирование, проектная деятельность.</i> 2. цель проектной деятельности в 5 классе 3. этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный). 4. понятие творческой	Контроль формирования знаний Контроль выполнения П.Р.	Стр.6 Банк проектов	28.02

					и созидательной деятельности обучающихся в 5 классе, о составных частях творческого проекта, создании портфолио и защите творческого проекта			
47-48	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	Комбинированный Практическая работа №19	Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	Уметь: - пользоваться необходимой литературой; - подбирать все необходимое для выполнения идеи		Контроль выполнения П.Р.		7.03
Проект «Лоскутное шитье»								
49-50	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном	Комбинированный Практическая работа №17	Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья «квадратики». Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление	Уметь выполнить следующие работы: -Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья «квадратики».	<u>Личностные УУД:</u> ✓Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности.	Контроль выполнения П.Р.	Образцы изделий в лоскутной технике	14.03

	<p>искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.</p>		<p>шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента</p>	<p>-Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. - Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента.</p>	<p><u>Регулятивные УУД:</u> ✓Принятие учебной цели; ✓Организация рабочего места; <u>Познавательные УУД:</u> -Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья «квадратики».</p>			
51-52	<p>Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья «квадратики».</p>	<p>Комбинированный Практическая работа № 27 Практическая работа № 28 Практическая</p>	<p>Раскрой элементов орнамента изделия. Технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой.</p>	<p>Уметь выполнить следующие работы: -Раскрой ткани с учетом направления долевой нити - соединения деталей орнамента между собой, лоскутной части с подкладочной деталью.</p>		<p>Правила ТБ инструкция №13 Контроль выполнения практической работы</p>		21.03

		работа № 29						
53-54	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	Комбинированный Практическая работа №20	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее		Защита проекта		4.04
КУЛИНАРИЯ (12ч)								
<i>Основы рационального питания. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. (2ч)</i>								
55	Основы рационального питания (1 ч)	Комбинированный	<p>Основные теоретические сведения</p> <p>Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи.</p> <p>Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах, о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ,</p>	<p>Знать: основы рационального питания.</p> <p>Уметь: применять общенаучные знания в процессе технологической деятельности.</p> <p>Поиск информации о содержании в пищевых продуктах витаминов.</p> <p>Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов</p> <p>Знать: значение</p>	<p><u>Личностные УУД:</u></p> <p>✓Личная ответственность за выполнение ПТБ;</p> <p><u>Регулятивные УУД:</u></p> <p>✓Принятие учебной цели;</p> <p>✓Выбор способов деятельности;</p> <p>✓Организация рабочего места</p> <p><u>Познавательные УУД:</u></p> <p>✓Систематизация;</p> <p>✓Усвоение информации с помощью компьютера;</p>	Опрос	Стр.9 Презентация «Ягодное царство»	11.04

56	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы(1ч)	Комбинированный	<p>их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.</p> <p>Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых</p>	<p>здорового питания для сохранения своего здоровья;</p> <p>уметь: рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках;</p> <p>уметь: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения безопасных приемов труда и санитарии гигиены;</p> <p>Знать: правила мытья посуды, инвентаря.</p> <p>Уметь: применять полученные знания на практике.</p> <p>Знать: нормы и правила безопасного труда.</p> <p>Уметь : организовать</p>	<p>✓ Работа со справочной литературой;</p> <p><u>Коммуникативные УУД:</u></p> <p>✓ Умение отвечать на вопросы, строить высказывания понятные для партнеров;</p> <p>✓ Умение выделять главное из прочитанного;</p> <p>✓ Слушать и слышать собеседника;</p> <p>Задавать вопросы на понимание и обобщение.</p>		<p>ИК: 1) Сан-Гигиен. правила при подготовке продуктов к приготовлению. 2) правила хранения пищевых продуктов 3) правила безопасной работы с электроприборами 4) правила без. работы с горячими жидкостями 5) основные правила ухода за кухонной и столовой посудой</p>	
----	--	-----------------	--	--	---	--	--	--

			<p>ых отравлений.</p> <p>Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p>	<p>рабочее место в соответствии с нормами и правилами техники безопасности.</p>				
ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (2 ч)								
57	<p>Эстетика и экология жилища. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера.</p>	<p>Комбинированный</p>	<p>Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой.</p>	<p>Знать: применение приборов и оборудования кухни.</p> <p>Уметь: создавать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи.</p> <p>Знать: современные стили в интерьере, оборудование кухни и его рациональное размещение.</p>	<p><u>Личностные УУД:</u></p> <p>✓Самопознание;</p> <p>✓Проявление познавательных интересов и активности к изучению интерьера кухни..</p> <p><u>Регулятивные УУД:</u></p> <p>✓Принятие учебной цели;</p> <p>✓Организация рабочего места.</p> <p><u>Познавательные УУД:</u></p> <p>Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Систематизация полученной</p>		<p>ПК.проектор, презентация «интерьер»</p>	18.04

58	Интерьер жилых помещений и их комфортность	Практическая работа №2 2	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	<p>Уметь: Делить кухню на зоны приготовления пищи и ее принятия.</p> <p>Уметь ухаживать за посудой.</p> <p>Знать: требования к размещению оборудования кухни;</p> <p>Уметь: выполнять эскизы элементов декоративного оформления кухни.</p> <p>Знать: требования, предъявляемые к эстетике и экологии кухни,</p>	<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; ✓Работа со справочной литературой <p><u>Коммуникативные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Умение отвечать на вопросы; ✓Слушать и слышать собеседника, учителя; <p>Задавать вопросы на понимание и обобщение;</p> <p><u>Личностные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Овладение установками, нормами НОТ; ✓Адекватное реагирование на трудности. <p><u>Регулятивные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Принятие учебной цели; ✓Выбор способов деятельности; 	Опрос.	ПК.проектор http://www.myshared.ru/slide/901955 - оформление интерьера кухни/ стр. 25-32	18.04
----	--	-----------------------------	--	---	--	--------	--	-------

59	Сервировка стола		<p>потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.</p> <p>Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.</p> <p>Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и</p>	<p>характеристику современных бытовых климатических приборов.</p> <p>Уметь: создавать в помещении необходимый микроклимат, пользоваться современными бытовыми климатическими приборами.</p> <p>уметь: использовать приобретенные знания и умения в практической</p>	<p>✓ Организация рабочего места;</p> <p>✓ Выполнение правил гигиены труда.</p> <p><u>Познавательные УУД:</u></p> <p>✓ Поиск и систематизация информации;</p> <p>✓ Практическая работа;</p> <p>✓ Анализ дизайн интерьера на соответствие требованиям эргономики, гигиены, эстетики;</p> <p>✓ Работа с дополнительной литературой.</p> <p><u>Коммуникативные УУД:</u></p> <p>✓ Взаимодействовать при решении учебной задачи. Слушать и слышать собеседника, учителя, при необходимости вступать с ним в диалог.</p> <p><u>Личностные УУД:</u></p> <p>✓ Самооценка деятельности;</p> <p>✓ Личная ответственность за</p>			25.04
----	------------------	--	---	---	--	--	--	-------

			<p>правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими.</p> <p>П.Р. №22 Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.</p>	<p>деятельности и повседневной жизни для: организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев</p>	<p>результаты работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Адекватное реагирование на трудности. <p><u>Регулятивные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Принятие учебной цели; ✓ Выбор способов деятельности; ✓ Организация рабочего места; ✓ Внесение дополнений и корректировки; <p><u>Познавательные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Анализ норм и правил НОТ. ✓ Систематизация полученной информации. <p>Практическая работа Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря и посуды к работе. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>✓ <u>Коммуникативные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Умение отвечать на 			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>вопросы, рассуждать, описывать явления и действия;</p> <p>✓Умение выделять главное из услышанного;</p> <p>Задавать вопросы на понимание и обобщение.</p>			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

60	. Бутерброды. Горячие напитки. Составление меню завтрака.	Комбинированный Практическая работа №23	Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Требования к качеству	уметь: составлять последовательность выполнения технологических операций для приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные	<u>Личностные УУД:</u> ✓Самопознание; ✓Самооценка; ✓Личная ответственность; ✓Адекватное реагирование на трудности, <u>Регулятивные УУД:</u> ✓Принятие учебной цели; ✓Выбор способов деятельности; ✓Организация рабочего	Правила Тб и СГТ. Опрос	Стр.44 презентации: «Хлеб всему голова», «Бутерброды»	2.05

60	Требования к качеству готовых бутербродов и напитков		<p>готовых бутербродов. Условия</p> <p>и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.</p> <p>Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.</p> <p>Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.</p> <p>Основные теоретические сведения</p> <p>Значение яиц в</p>	<p>кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания;</p> <p>Знать: нормы и правила изготовления бутербродов;</p> <p>Инструменты и приспособления для их изготовления и оформления;</p> <p>Способы нарезки;</p> <p>Использование обрезков;</p> <p>Виды бутербродов.</p> <p>Уметь: выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.</p> <p>Знать: нормы и правила изготовления горячих напитков (чая, кофе, какао);</p> <p>Правила хранения;</p> <p>Требования к качеству готовых напитков.</p>	<p>места;</p> <p>✓Выполнение правил гигиены умственного труда</p> <p><u>Познавательные УУД:</u></p> <p>✓Сравнение;</p> <p>✓Анализ;</p> <p>✓Систематизация;</p> <p>✓Мыслительные эксперимент;</p> <p>✓Практическая работа;</p> <p>✓Работа с дополнительной литературой</p> <p><u>Коммуникативные УУД:</u></p> <p>✓Умение отвечать на вопросы</p> <p>Строить понятные для собеседника высказывания, уметь формулировать свое мнение.</p>	Опрос-игра		
----	--	--	---	---	--	------------	--	--

61-62	<p><i>БЛЮДА ИЗ ЯИЦ</i> (2 ч)</p> <p>Основные теоретические сведения</p>		<p>питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц.</p> <p>П.Р.№25 Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.</p>	<p>Знать: способы определения свежести продукта и способы хранения;</p> <p>Технологию</p>	<p><u>Личностные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Самопознание; ✓Самооценка; ✓Личная ответственность; ✓Адекватное реагирование на трудности, 			
-------	---	--	---	--	--	--	--	--

	<p>Технология приготовления блюд из яиц.</p>		<p>Основные теоретические сведения</p> <p>Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.</p> <p>Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки.</p> <p>Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность</p>	<p>приготовления, и оформления блюд из яиц.</p> <p>Уметь: оформлять и готовить блюда из яиц.</p> <p>Знать: способы крашения и приготовления яиц.</p> <p>Уметьопределять готовность блюд из яиц..</p>	<p><u>Регулятивные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Принятие учебной цели; ✓Выбор способов деятельности; ✓Организация рабочего места; ✓Выполнение правил гигиены умственного руда <p><u>Познавательные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Сравнение; ✓Анализ; ✓Систематизация; ✓Мыслительные эксперимент; ✓Практическая работа; ✓Работа с дополнительной литературой <p><u>Коммуникативные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Умение отвечать на вопросы <p>Строить понятные для собеседника высказывания, уметь формулировать свое</p>			
--	--	--	---	---	--	--	--	--

63-64	<p>БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (2 ч)</p> <p>Понятие о пищевой ценности овощей.</p>		<p>продуктов.</p> <p>Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.</p> <p>Механическая обработка овощей</p> <p>Санитарные условия механической обработки овощей.</p> <p>Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).</p> <p>Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки,</p>	<p>Знать: Виды овощей;</p> <p>Способы кулинарного использования.</p> <p>Уметь: классифицировать овощи ,определять качество продуктов.</p>	<p>мнение.</p> <p><u>Личностные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Самопознание; ✓Самооценка; ✓Личная ответственность; ✓Адекватное реагирование на трудности, <p><u>Регулятивные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Принятие учебной цели; ✓Выбор способов деятельности; ✓Организация рабочего места; ✓Выполнение правил гигиены умственного руда <p><u>Познавательные УУД:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Сравнение; ✓Анализ; ✓Систематизация; ✓Мыслительные эксперимент; ✓Практическая работа; 		<p>Стр.56</p> <p>Стр.54</p> <p>Презентация «Весёлая кулинария»</p>	
-------	--	--	--	---	--	--	--	--

<p>Механическая обработка овощей</p> <p>Практическая работа №24</p> <p>Приготовление блюд из сырых</p>		<p>обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.</p> <p>Приготовление блюд из свежих овощей</p> <p>Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.</p> <p>Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец,</p>	<p>Знать: Инструменты и приспособления для механической обработки овощей.</p> <p>Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов</p> <p>Уметь: Выполнять способы нарезки овощей.</p>	<p>✓ Работа с дополнительной литературой</p> <p><u>Коммуникативные УУД:</u></p> <p>✓ Умение отвечать на вопросы</p> <p>Строить понятные для собеседника высказывания, уметь формулировать свое мнение.</p>		<p>Стр. 58</p>	
--	--	---	---	--	--	----------------	--

<p>овощей</p>	<p>Приготовление блюд из вареных овощей</p>		<p>огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.</p> <p>Приготовление блюд из вареных овощей</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки: пассерование, бланширование. Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.</p> <p>Время варки овощей.</p>	<p>Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание).</p>			<p>Стр. 69</p>	
---------------	---	--	---	---	--	--	----------------	--

			<p>Способы определения готовности.</p> <p>Охлаждение овощей после варки или припускания.</p> <p>Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей.</p> <p>Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.</p> <p>Требования к качеству оформлению готовых блюд</p>					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

		64 часа							
		4ч (резервные)							
		ИТОГО:68 ч.							

Лист коррекции выполнения программы по предмету технология (обслуживающий труд)

Период	Количество часов по плану	Количество часов по факту	Причина отставания	Способ устранения (вид коррекции – сокращение часов по разделу, использование резерва, замещение)
1 четверть				
2 четверть				
3 четверть				
4 четверть				
Год				

