

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Избердеевская средняя общеобразовательная школа
Имени Героя Советского Союза В.В. Кораблина
Тамбовской области Петровского района

Рассмотрена и рекомендована
к утверждению методическим советом
(протокол № ___ от «___» августа 2015г.)

Утверждена приказом МБОУ Избердеевская
сош № ___ от «___» _____ 2015 г.
Директор МБОУ Избердеевская СОШ

_____ / Э.А. Раева/

**Рабочая программа
по технологии
(девочки)
для 5-9 классов
на 2015-2016 г.г.**

Пояснительная записка

Рабочая программа основного общего образования по предмету Технология для 5-9х классов составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества.

Цели программы:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие **задачи**:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Нормативные правовые документы.

Рабочая программа по ОО «Технология» разработана на основе федерального компонента государственного стандарта общего образования с учетом требований следующих нормативных документов:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказом Министерства образования от 05.03.2004 № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования (с изменениями и дополнениями);
- Законом Тамбовской области от 04.06.2007 №212-3 «О региональном компоненте государственного образовательного стандарта начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования Тамбовской области»
- Приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»
- Приказом Минобрнауки России от 20.08.2008 г. №241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для общеобразовательных учреждений Российской Федерации реализующих программы общего образования»
- Приказ Министерства и науки РФ от 31.03.2014 г. №253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ, начального общего, основного общего, среднего общего образования».
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10. «Санитарно –эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ»
- Уставом МБОУ Избердеевской средней общеобразовательной школы
- Примерная программа общего образования по технологии (Приказ Министерства образования от 09.03.2004 № 1312);
- Программа основного общего образования «Технология. Технологии ведения дома» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2014 г. Авторы программы: М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко
- Концепции инновационного образовательного учреждения «Школа Агробизнеса - Тамбов» агроэкологического профиля.

Сведения о программе.

Рабочая программа по технологии разработана на основе примерной программы по направлению «Технология. Технологии ведения дома» составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, авторской программы «Технология. Технологии ведения дома» (Издательский центр «Вентана-Граф», 2014 г. Авторы программы: М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.)

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных

планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Содержание программы по направлению «Технология. Технологии ведения дома» предусматривает изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространенные технологии современного производства.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Технологии ведения дома» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Агротехника сельского хозяйства (растениеводство)».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Изучение материала программы, связанного с практическими работами предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Обучающиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Обоснование выбора программы.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития, учащихся средствами данного учебного предмета. Рабочая программа конкретизирует содержание блоков образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по крупным темам курса и последовательность изучения тем и разделов учебного предмета.

Рабочая программа позволяет учитывать межпредметные и внутрипредметные связи, логику учебного процесса, возрастные особенности учащихся, задачи формирования у обучающихся умения учиться.

В основе построения учебной программы лежит идея гуманизации образования, соответствующая современным представлениям о целях школьного образования и ставящая в центр внимания личность ученика, его интересы и способности, а в основе отбора методов и средств обучения лежит деятельностный подход.

Информация о внесенных изменениях.

Отсутствие технологии в федеральном компоненте по новому Базисному учебному плану в 9-ом классе не позволяет обеспечить преемственность перехода учащихся от основного к профильному, профессиональному обучению, трудовой деятельности и непрерывному самообразованию. Для обеспечения непрерывности технологической подготовки в системе общего и профессионального образования выделено из компонента образовательного учреждения 1 час в неделю в 9-ом классе и дополнительно 1 час в неделю в 8-ом классе.

В рамках Концепции инновационного образовательного учреждения «Школа Агробизнеса – Тамбов» агроэкологического профиля в рабочую программу по учебному курсу «Технология» вводится модуль «Агротехника сельского хозяйства». В связи с перераспределением времени между указанными разделами в программе по направлению «Агротехника» уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по технологии и комплексного освоения темы «Творческая, проектная деятельность» и раздела «Современное производство и профессиональное образование». Темы творческих работ и проектов учащихся носит комбинированный характер, сочетая технологии разделов обслуживающего и сельскохозяйственного труда.

Необходимые сведения о профессиях промышленного и сельскохозяйственного производства, сферы услуг, путях получения профессионального образования сельским школьникам даны в общем профориентационном разделе.

Место и роль учебного курса.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Информация о количестве учебных часов.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации для изучения «Технологии» отводит по 70 часов в 5 7 классах из расчета 2 учебных часа в неделю, в 8 классе – 35 часов. Из компонента образовательного учреждения дополнительно выделены один час в неделю в 8-х классах и 1 час в неделю в 9-х классах.

Из них часов для проведения:

Разделы и темы программы	Количество часов по классам	
	Кол-во часов	Практика
I. Вводное занятие. Творческое проектирование.	2	
II. Технологии домашнего хозяйства.	6	3
1. Интерьер кухни.	2	1
2. Электротехника	2	
3. Проектная и исследовательская деятельность. Выполнение творческого проекта.	2	2
III. Кулинария	16	10
IV. Создание изделий из текстильных материалов.	26	20
V. Художественные ремёсла	14	12
VI. Агротехнология сельского хозяйства (растениеводство)	4	3
всего	70	48
II. проектов		4

Личностно – ориентированный подход к обучающимся осуществляется через ежедневное планирование педагога.

Формы организации образовательного процесса.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики:

- профорientационных игр;
- межпредметных интегрированных уроков
- проектной деятельности по ключевым темам курса.

Использование метода проекта проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технология на разных этапах обучения.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Технологии обучения

Выбор образовательных технологий для достижения цели и решения задач, поставленных в рамках учебной дисциплины «Технология», обусловлен потребностью сформировать у учеников общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям, а также обеспечивать требуемое качество обучения на всех его этапах.

Формы и технологии, используемые для обучения «Технологии», реализуют компетентностный и личностно-деятельностный подходы.

Учебный процесс базируется на модели смешанного обучения, которая помогает эффективно сочетать традиционные формы обучения и новые технологии.

Специфика дисциплины «Технология» определяет необходимость более широко использовать новые образовательные технологии, наряду с традиционными методами, направленными на формирование базовых навыков практической деятельности

Технологии, используемые в образовательном процессе:

1. Технологии традиционного обучения для освоения минимума содержания образования в соответствии с требованиями стандартов
2. Технологии реализации межпредметных связей в образовательном процессе;
3. Технология модульного обучения – предусматривает деление содержания дисциплины на достаточно автономные разделы (модули), интегрированные в общий курс.
4. Технологии дифференцированного обучения для освоения учебного материала обучающимися, различающимися по уровню обучаемости, повышению познавательного интереса, в различных областях на различных уровнях: минимальном, базовом, вариативном;
5. Технология проблемного обучения с целью развития творческих способностей обучающихся, их интеллектуального потенциала, познавательных возможностей;
6. Личностно-ориентированные технологии обучения, способ организации обучения, в процессе которого обеспечивается всемерный учет возможностей и способностей обучаемых и создаются необходимые условия для развития их индивидуальных способностей;
7. Технология индивидуализации обучения;
8. Информационно-коммуникативные технологии.

Механизмы формирования ключевых компетенций обучающихся

Повторение, обобщение, систематизация, сравнение, анализ, рассказ учителя, самостоятельная работа с учебником, рабочей тетрадью, раздаточным материалом, технологическими картами, работа в парах, работа в группах. Проектная и исследовательская деятельность как индивидуальная, так и коллективная. Творческие задания, направленные на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей. Практическая деятельность. Применение ИКТ

Виды и формы контроля.

Контроль осуществляется через использование следующих видов оценки ЗУН: стартовый, промежуточный и итоговый контроль; текущий контроль; самоконтроль;

взаимоконтроль. Контроль теоретических знаний и умений, обучающихся проводится с помощью итогового теста, который включает вопросы по основным проблемам курса.

При этом используются различные формы оценки и контроля ЗУН: самостоятельная работа, практическая работа, тест, проектная работа, устный опрос. А также оценка практических знаний и умений, обучающихся проводится при защите проекта.

Планируемый уровень подготовки выпускников на конец ступени.

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Результаты обучения сформулированы в требованиях в обобщенном виде и являются инвариантными по отношению к направлению технологической подготовки учащихся.

Ожидаемые результаты обучения по данной примерной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регулирование своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; объективное оценивание вклада своей деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
 - овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;
 - 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;
 - выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям;
 - документирование результатов труда и проектной деятельности;
- в мотивационной сфере:*
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
 - согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
 - формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
 - выражение готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
 - стремление к экономии и бережливости в расходовании материалов, времени, денежных средств, труда;
 - наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- в эстетической сфере:*
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
 - рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
 - умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объектов труда и оптимальное планирование работ;
- в коммуникативной сфере:*
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности;
 - установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;
 - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
 - адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
- в физиолого-психологической сфере:*
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Информация об используемом учебно-методическом комплекте для реализации рабочей программы:

Рабочая программа по технологии в 5-9 классах реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплекту, подготовленному авторским коллективом под редакцией В.Д. Симоненко, (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2015-2016 учебном году).

Программы средних образовательных учреждений. Технология 5-11кл./ . Издательский центр «Вентана-Граф», 2015 г. Авторы программы: М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко

Технология. Технологии ведения дома: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – Н.В. Сеница. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 192 с.

Содержание рабочей программы. 5 класс

Раздел 1. Вводное занятие Творческое проектирование. (2 часа)

Вводное занятие.

Творческое проектирование.

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта.

Раздел 2. «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч.)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

Тема 2. Бытовые электроприборы.

Общие сведения о видах, принципе действия, правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Тема 3. Выполнение творческого проекта. «Создание интерьера кухни, столовой»

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел 3. Кулинария и физиология питания. (16 ч)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (2 ч)

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

Планируемый результат

Знать правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи

Тема 2. Физиология питания

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Планируемый результат

Иметь представление о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека

Тема 3. Булочки и горячие напитки. (2 ч)

Продукты, применяемые для приготовления булочек. Значение хлеба в питании человека.

Профессия пекарь. Виды булочек. Технология приготовления булочек. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых булочек. Условия и сроки их хранения. Подача булочек.

Виды горячих напитков. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Планируемый результат

Иметь представление о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях

Уметь; Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 ч.)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд.

Планируемый результат

Тема 5. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. (2 ч.)

Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов.

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Основные понятия темы: пищевая ценность, механическая обработка овощей, виды овощей

Планируемый результат

Иметь представление: о правилах первичной обработки всех видов овощей; - пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд

Знать: общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука, чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.

Технологии приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Инструменты и приспособления для нарезки.

Уметь: измельчать овощи, выполнять наиболее распространенные формы нарезки овощей.

Украшать готовые блюда продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Тема 6. Блюда из яиц. (2 ч.)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц. подача вареных яиц. Жарение яиц. подача готовых блюд.

Планируемый результат

Знать технологию приготовления блюд из яиц.

Уметь определять свежести яиц.

Тема 7. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом. (2 ч)

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Составление меню на завтрак. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.

Планируемый результат

Иметь представление о правилах этикета и пользования ими. **Соблюдать** правила за столом.

Уметь подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Складывать салфетки.

Тема 8. Проектная и исследовательская деятельность. Выполнение творческого проекта. (2 ч)

Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

Практические работы: обработка овощей; нарезка овощей, приготовление гарниров; нарезка салатов; приготовление блюд из яиц; определение яиц на свежесть.

Практические работы: Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность в питании. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из варенных овощей. Определение свежести яиц. Изготовление сложных и простых бутербродов с использованием украшений из овощей, фруктов. Сервировка стола к завтраку.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (26 часа)

Запуск творческого проекта.

Материаловедение (2 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч.)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Основные понятия темы: прядение, ткачество, долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона.

Планируемый результат

Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них

Лабораторно-практическая работа: Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани.

Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

Элементы машиноведения. (4 ч)

Тема 2. Бытовая универсальная швейная машина. (2 ч.)

Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине. Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине. Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы. Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей

Основные понятия темы: бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины. Машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины

Имеет представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов.

Уметь организовать рабочее место, готовить швейную машину к работе.

Тема 3. Приемы работы на швейной машине. (2 ч.)

Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладеть безопасными приёмами труда

Тема 4. Выполнение машинных швов. (2 ч)

Швы соединительные и краевые. Регулировка стежка Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Основные понятия темы: шов, ширина шва, длина стежка.

Планируемый результат

Уметь: управлять швейной машиной; - строчить по прямой и кривой линиям; делать закрепки и поворачивать шов

Практические работы: Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Основы конструирования, моделирования и пошива одежды. (16 ч.)

Тема 5. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней. (1 ч.)

Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме

Планируемый результат

Иметь представление о рабочей одежде и требованиях, предъявляемых к ней

Тема 6. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок (1 ч.)

Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Правила записи мерок.

Основные понятия темы: мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок.

Планируемый результат

Знать правила снятия. **Уметь** их использовать.

Практическая работа: Снятие мерок и их запись.

Тема 7. Конструирование швейных изделий. (2 ч)

Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Последовательность построения чертежа выкройки фартука. Построение чертежа выкройки фартука в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Основные понятия темы: конструирование, линейка закройщика, масштаб.

Планируемый результат

Иметь представление о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскиз.

Уметь строить чертеж по описанию.

Практическая работа: Построение чертежа в М 1:4 и в натуральную величину по меркам и запись инструкционной карты.

Практическая работа: Изготовление выкройки фартука в М 1:1 и ее оформление.

Тема 8. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. (2 ч)

Правила ТБ работы с тканями. Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.

Планируемый результат

Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки.

Знать правила ТБ.

Уметь кроить детали изделия.

Практическая работа: Изготовление выкройки фартука.

Тема 9. Швейные ручные работы. (2 ч.)

Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.

Тема 10. Подготовка к обработке и обработка деталей кроя. (2 ч)

Организация рабочего места для ручных работ. Понятия: шов, строчка, стежок, длина стежка. Прямые стежки и строчки, выполняемые: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная.

Планируемый результат

Знать область применения прямых стежков. **Уметь** выполнять прямые стежки.

Тема 11. Обработка бретели и накладных карманов. (2 ч)

Методы обработки бретелей в зависимости от модели. Последовательность изготовления обтачного шва. Методы обработки карманов.

Планируемый результат

Знать последовательность обработки бретелей в зависимости от модели, зависимость ширины шва от строения и свойства материала, а также от моделей изделия.

Уметь: использовать обработку бретели и нагрудника в зависимости от модели; последовательность обработки накладных карманов: выполнять обработку накладных карманов, определять расположение карманов, правильно настрачивать карманы на нижнюю часть фартука.

Тема 12. Обработка пояса и соединение деталей фартука. (2 ч)

Способы обработки пояса и притачивание пояса к нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона

Планируемый результат

Иметь представление о методах обработки бретелей пояса.

Знать: последовательность сборки фартука.

Уметь их использовать.

Тема 13. Влажно-тепловая обработка изделия. (2 ч)

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. ТБ утюжительных работ.

Планируемый результат

Знать: правила ТБ утюжительных работ; критерии оценки качества изделия.

Практические работы: Разработка модели фартука, подготовка выкроек к раскрою, расчет количества ткани для изготовления фартука. Подготовка ткани к раскрою, настиление, раскладка деталей выкройки на ткани, вырезание деталей кроя. Обработка бретели и нагрудника. Обработка накладных карманов, контроль качества выполненной работы. Обработка пояса и обработка нижнего среза фартука. Соединение карманов с нижней частью фартука, соединение пояса с нижней частью фартука. Художественная отделка изделия и ВТО изделия.

Тема 14. Исследовательская и созидательная деятельность. (2 ч)

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Защита проекта. .

Раздел 5. «Художественные ремесла» (14 ч.)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство. (2 ч.)

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2 ч.)

Понятие «композиция». Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаниях. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора.

Тема 3. Лоскутное шитье. (2 ч.)

Запуск проекта

Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике.

История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе

Планируемый результат

Знать: о технике пэчворка (лоскутного шитья), орнаменте, симметрии и композиции.

Уметь выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты

Тема 4. Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы (2 ч.)

Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка.

Планируемый результат

Знать: о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей

Тема 5. Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье. (2 ч.)

Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия

Планируемый результат

Знать: правила сборки полотна.

Уметь ими пользоваться

Тема 6. Соединение лоскутной основы с подкладкой. Оформление изделия. ВТО (2 ч.)

Особенности соединения лоскутной основы с подкладной

Планируемый результат

Знать: правила соединения подкладки с основной.

Уметь выполнять эти правила.

Практическая работа: соединение подкладки с основой, окончательная отделка изделия. ВТО изделия.

Тема 7. Проектная и исследовательская деятельность.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.

Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации.

Защита проекта.

Раздел 6. Агротехника сельского хозяйства (4 ч.).

Тема 1. Растениеводство как одна из главных отраслей сельского хозяйства. (1 ч.)

Растениеводство как одна из главных отраслей сельского хозяйства, занимающейся возделыванием различных сельскохозяйственных культур и повышением их урожайности. Безопасные приемы работы на пришкольном участке.

Тема 2. Подготовка семян к посеву, посев семян. (1 ч)

Тема 3. Пикировка рассады. Пересадка рассады. (2 ч)

Основные понятия темы: рассада, экономические выгоды от рассадного способа выращивания цветочно-декоративных культур, виды защитного грунта.

Практические работы: Подготовка семян к посеву. Определение всхожести семян. Работа на учебно-опытном участке. Технология пикирования и пересадки рассады цветочно-декоративных культур. Пикировка рассады. Посев семян овощей

Учебно-тематический план.

№ п/п	Темы разделов	Кол-во ч.	Тема и содержание урока	Характеристика основных видов деятельности учащихся (на уровне учебных действий)
1	Вводное занятие. Творческое проектирование.	2	Вводное занятие. Творческое проектирование. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта.	Знакомиться с целью и задачами изучения предмета «Технология» в 5 классе, с содержанием предмета и последовательностью его изучения. Знакомиться с понятиями проект, проектирование, проектная деятельность, с этапами выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.
2	Технологии домашнего хозяйства	6		
		2	Тема 1. Интерьер кухни, столовой Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
		2	Тема 2. Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия, правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника,	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила

			микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.	эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
		2	Тема 3. Выполнение творческого проекта. «Создание интерьера кухни, столовой» Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Проектирование кухни с помощью ПК.	Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
3	Кулинария	16		
		2	Тема 1. Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
		2	Тема 2. Физиология питания Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды

			помощь при отравлениях. Режим питания.	
	<i>Технология приготовления блюд.</i>	8		
		2	<p>Тема 3. Бутерброды и горячие напитки</p> <p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>
		2	<p>Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар</p>

		<p>2</p> <p>Тема 4. Технология приготовления блюд из овощей.</p> <p>Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов.</p> <p>Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.</p> <p>Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей.</p> <p>Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из овощей или фруктов.</p>
		<p>2</p> <p>Тема 6. Блюда из яиц.</p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц.</p> <p>Способы хранения яиц.</p> <p>Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц. Подача вареных яиц.</p> <p>Жарение яиц. Подача готовых блюд.</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
		<p>2</p> <p>Теме 7. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом.</p> <p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.</p> <p>Составление меню на завтрак.</p> <p>Понятие о сервировке стола.</p> <p>Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p>

			Способы складывания салфеток. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.	Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
		2	Тема 8. Проектная и исследовательская деятельность. Выполнение творческого проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.	Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
4	Создание изделий из текстильных материалов	26		
	<i>Элементы материаловедения.</i>	2	Тема 1. Свойства текстильных материалов Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.
	<i>Элементы машиноведения</i>	6		
		2	Тема 2. Бытовая универсальная швейная машина.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с

		<p>Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине. Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине. Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы. Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей</p>	<p>электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Находить и представлять информацию об истории швейной машины.</p>
	2	<p>Тема 3. Приемы работы на швейной машине. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладеть безопасными приемами труда</p>	<p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладеть безопасными приемами труда</p>
	2	<p>Тема 4. Выполнение машинных швов. Швы соединительные и краевые. Регулировка стежка Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.</p>	<p>Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p>
<p><i>Основы конструирования, моделирования и пошива одежды.</i></p>	16		
	1	<p>Тема 5. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней. Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме.</p>	<p>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, фартуков. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей</p>
	1	<p>Тема 6. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и</p>	

		их условные обозначения. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Правила записи мерок Основные понятия темы: мерки, сантиметровая	швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.
	2	Тема 7. Конструирование швейных изделий. Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Последовательность построения чертежа выкройки фартука. Построение чертежа выкройки фартука в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	
	2	Тема 8. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. (Правила ТБ работы с тканями. Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.
	2	Тема 9. Швейные ручные работы. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.	Изготавливать образцы ручных работ: переносить линии выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывать косыми (или петельными) стежками; замётывать (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывать.
	2	Тема 10. Подготовка к обработке и обработка деталей кроя. Организация рабочего места для ручных работ. Понятия: шов,	

			<p>строчка, стежок, длина стежка. Прямые стежки и строчки, выполняемые: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная.</p>	<p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Обрабатывать проектное изделие по технологическим картам. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
		2	<p>Тема 11. Обработка бретели и накладных карманов. Методы обработки бретелей в зависимости от модели. Последовательность изготовления обтачного шва. Методы обработки карманов.</p>	
		2	<p>Тема 12. Обработка пояса и соединение деталей фартука. Способы обработки пояса и притачивание пояса к нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона</p>	
		2	<p>Тема 13. Влажно-тепловая обработка изделия. (2 ч) Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. ТБ утюжительных работ.</p>	<p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Проводить ВТО изделия</p>
		2	<p>Тема 14. Исследовательская и созидательная деятельность. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Защита проекта. .</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>
5	Художественные ремесла.	14		
		2	<p>Тема 1. Декоративно-прикладное искусство. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка,</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов</p>

		<p>кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p>	<p>России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>
	2	<p>Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Понятие «композиция». Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаниях. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора.</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора</p>
<i>Лоскутное шитье.</i>	8	<p>Тема 3. Лоскутное шитье. Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике. История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте,</p>	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани</p>

			<p>симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе</p>	<p>соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья</p>
		2	<p>Тема 7. Проектная и исследовательская деятельность. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта.</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
	Агротехника сельского хозяйства	4		
		1	<p>Тема 1. Растениеводство как одна из главных отраслей сельского хозяйства. Растениеводство как одна из главных отраслей сельского хозяйства, занимающейся возделыванием различных сельскохозяйственных культур и повышением их урожайности. Безопасные приемы работы на пришкольном участке.</p>	<p>Готовить семена к посеву. Определять всхожесть семян. Работать на учебно-опытном участке. Применять технологии пикирования и пересадки рассады цветочно-декоративных культур. Пикировать рассаду. Сеять семян. Пересаживать рассаду</p>
		1	<p>Тема 2. Подготовка семян к посеву, посев семян.</p>	
		2	<p>Тема 3. Пикировка рассады. Пересадка рассады.</p>	
	Итого	70		

Требования к уровню подготовки выпускников.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», **планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
- **Выпускник получит возможность научиться:**
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
 - называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
 - разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
 - объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
 - приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
 - объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
 - составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
 - осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
 - осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
 - осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
 - конструирует модель по заданному прототипу;
 - осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
 - получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
 - получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
 - получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
 - получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
 - получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
 - получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Литература для учащихся

основная

5 класс

1. Технология. Технологии ведения дома: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – Н.В. Сеница. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 192 с.
2. Бровина Е.В. Швея, портной. Комплект инструкционно_технологических карт
3. В.Д. Симоненко. Основы потребительской культуры

дополнительная

1. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.
2. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первокласная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002. – 96с.
3. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
4. Небесный С. Юным овощеводам. – М.: Детская литература, 1987. – 94с.
5. Голубева Н.Н. Аппликация из природных материалов. – М.: Культура и традиции, 2002. – 112с.
6. Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. – М.: Педагогическое общество России, 2002. – 192с
7. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.
8. История костюма. /Серия «Учебники 21 века»/ Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
9. Калужная Т.В. Ежемесячник огородника. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2006. – 352с.

Литература для учителя

1. Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 5-9 кл.
2. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко .: Издательский центр «Вентана-Граф», 2011 г.
3. Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2011-263с.
4. Технология.8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2011-281с
5. Технология.9 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2011-295с
6. Голондарева Н.Б. Технология. 5 класс (девочки). Поурочные планы. – Волгоград: Учитель – АСТ, 2003. – 112 с.
7. Девятова М.И. Тестовые задания по технологии – Елабуга: Изд-во ЕГПУ, 2007. – 77с.
8. Технология. 5-11 . проектная деятельность учащихся/ авт.-сос.Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О. В. Павлоа. – 2 изд., стереотип.- Волгоград: учитель, 2008. – 204 стр.
9. Творческая мастерская учителя . Технология. 5-9 классы.Автор: Боброва Л.В. издание 2009
10. Уроки по курсу технология . 5-9 классы. Авт: Перова. Е.Н. 2006.
11. Журнал «Школа и производство»
12. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.
13. Винницкая В.Ф, Акишин Д. по программе В.Д.Симоненко/Авт.-сост. А.Н.Бобровская. – Волгоград: Учитель, 2005. – 171с.
14. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
15. Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.

Материально-техническое и информационно-техническое обеспечение программы

№ п/п	Наименование	Количество
1	ПК	1
2	Принтер	1
3	Сканер	1
4	Экран	1
5	Проектор	1
6	Аудиоколонки	1
7	Швейная машина	10
8	Швейная машина	2
9	Утюг	2
10	Гладильная доска	2
11	Манекен	1
12	Сантиметровая лента	10
13	Линейка закройщика	12
14	Ножницы	10
15	Пяльцы	10
16	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой	1
17	Фильтр для воды	1
18	Холодильник	1
19	СВЧ	1
20	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)	1
21	Электроплиты	2
22	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов	1
23	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов	2
24	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов	4
25	Набор инструментов для разделки рыбы	4
26	Набор инструментов для разделки рыбы	4
27	Набор инструментов для разделки мяса	4
28	Мясорубка (элекромясорубка)	1
30	Мультиварка	1
31	Хлебопекарная машина	1
32	Миксер	1
33	Соковыжималка	1
34	Пароварка	1
35	Блендер	1
36	Электрочайник	1
37	Посудомоечная машина	1
38	Весы бытовые электронные	1
39	Набор инструментов и приспособлений для разделки теста	4
04	Комплект разделочных досок	2
41	Набор мисок	1
42	Набор столовой посуды из нержавеющей стали	1
43	Сервиз столовый	1
44	Сервиз чайный	1
45	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	1

Цифровые и образовательные ресурсы по технологии

1. Энциклопедия интерьеров. [Электронный ресурс]. ООО «Медиа-сервис», 2000.
2. Мультимедийная энциклопедия. Секреты красоты. [Электронный ресурс]. ООО «Руссобит Пабблишинг», 2004.
3. Текстильное творчество. [Электронный ресурс]. ООО «Терра», Новосибирск, 2005.
4. Декоративные композиции. [Электронный ресурс]. ООО «Студия компас», 2005
5. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. ООО «Кирилл и Мефодий», 2004
6. Коллекция схем для вышивки крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2005
7. Самоучитель. Дизайн интерьеров. [Электронный ресурс]. ООО «Бизнес софт», 2006.
8. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. Alisa Studio, 2002.
9. Энциклопедия здорового питания. [Электронный ресурс]. ООО «Медиа-сервис», 2000.
10. Вышивка крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
11. Уроки рукоделия. Вязание на спицах. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
12. Практическая энциклопедия садовода. [Электронный ресурс]. Компания «Одиссей», 2006.
13. Цветочная фантазия. [Электронный ресурс]. ООО «АРК - Систем», 2006.
14. Уроки рукоделия. Пэчворк и квилт. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2007.

Интернет – ресурсы

Технологии обработки тканей и пищевых продуктов

Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".

http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm

Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".

<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>

Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего, и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира.

Ежедневные обновления.

<http://kuking.net/>

Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.

<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>

Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.

<http://remesla.ru/>

Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.

<http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600>

Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда.

<http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml>

Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение.

<http://sc1173.narod.ru/texn-med.html>

Декада технологии в школе.

<http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html>

Информация о технологии получения трансгенных организмов: выделение ДНК, клонирование генов, трансформация. Интерактивные тесты, анимационные вставки и словарь терминов.

<http://citnews.unl.edu/hscroptechology/index.html>

Сахар (сахароза): исторические факты, источники в природе, применение, производство, потребление.

<http://www.krugosvet.ru/articles/03/1000344/1000344a1.htm#1000344-A-101>

Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС.

Декоративно-прикладное искусство

Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника".

http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/

Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>

Учебники по ДПИ.

<http://remesla.ru/>

Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки.

<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm>

Изучение техники филейного вязания. Общие сведения о методе. Технология изготовления – этапы. Методика обучения. Примеры (обучение технике вязания на основе метода проектов). Фотоальбом.

<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project170/>

Городецкая роспись. Подборка материалов о городецкой росписи: история возникновения, галерея изделий, технология росписи, композиция.

<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1005/index.htm>

Презентация служит для демонстрации основных способов формообразования изделий из пластичных материалов и разработана как наглядно-визуальное средство для урока технологии "Способы ручной формовки изделий из глины". Данный материал разработан на основе электронного пособия по художественной керамике.

<http://som.fio.ru/RESOURCES/GLOZMANAE/2003/12/MG1.PPT>

Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.

<http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/>

Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/

Школьный кружок по росписи ткани. Можно получить консультации и научиться рисовать.

<http://www.catalog.alledu.ru/predmet/trud/http/www.sunrain.by.ru>

История Палеха. Технология изготовления лаковой миниатюры. Стилистические особенности палехской росписи. Художники Палеха и их произведения. Палехские миниатюры в музейных собраниях. Словарь специальных терминов и сокращений.

<http://www.palekh.narod.ru/>

Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html

Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html>

Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки.

Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.

**Календарно – тематическое планирование уроков технологии в 5^х классах
на 2015-2016 уч. год
учителя Литвин Т.В.**

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока.	Кол- во часов	Дата		Виды и форма контрол я.	Планируемые результаты		
			по плану	факти чески		Предметные	Метапред метные	Личностные
1	2	5	6	7	8	9	10	11
1-2	Раздел 1. Вводное занятие Творческое проектирование.	2			Опрос	Знакомиться с прави-лами поведения и техни-ки безопасности при ра-боте в кабинете, с прог-раммой курса «Техноло-гия» в 5 классе; соблю-дать правила ТБ и сани-тарно-гигиенические требования. - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать тебхнологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;	Соблюдение норм и правил безопасности, познавательной трудовой деятельности и созидательного труда, освоение начальных форм познавательной и личностной рефлексии.	Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.

Раздел 2. «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч.)								
3-4	Интерьер кухни, столовой. <i>Запуск творческого проекта.</i>	2			Опрос, пр/р	Понимать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях, основные виды бытовых домашних работ, средства оформления интерьера, назначение основных видов современной бытовой техники; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой. - использовать приобретенные навыки и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для выбора рациональных способов оформления интерьера	- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию выполнения изделия; соблюдение правил техники безопасности (что можно делать и что опасно делать) при выполнении работ. - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в парах и группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха	проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.
5-6	Бытовые электроприборы.	2			Опрос			
7-8	Выполнение творческого проекта. «Создание интерьера кухни, столовой»	2			Защита проекта	- планировать и выполнять проект; формировать проблему; обосновывать цель; планировать этапы выполнения проекта, составлять меню; контролировать ход и результаты выполнения проекта; - представлять результаты выполненного проекта: оформлять проектные		

						<p>материалы; представлять проект к защите</p> <p>- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;</p> <p>планировать и организовывать проектную деятельность с учетом имеющихся ресурсов и условий;</p> <p>- осуществлять презентацию, экономическую оценку проекта.</p>	<p>учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;</p> <p>уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;</p> <p>определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям</p>	
Раздел 3. Кулинария. (16 ч)								
9-10	Санитария и гигиена на кухне	2			Опрос	Составлять рацион питания на основе	<i>познавательные:</i> осознавать важность освоения	Проявлять самостоятельность и личную
11-12	Физиология питания	2			Опрос, пр/р			

13-14	Бутерброды и горячие напитки.	2			Опрос, пр/р	физиологических потребностей организма;	универсальных умений связанных с выполнением	ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах,
15-16	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2			Опрос, пр/р	- выбирать пищевые продукты для	практической работы;	доброжелательность и эмоционально-
17-18	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	2			Пр/р	удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах,	осмысливать технологию приготовления блюд;	нравственную отзывчивость,
19-20	Блюда из яиц.	2			Опрос, пр/р	витаминах, минеральных веществ; организовать своё рациональное	соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.	понимание и сопереживание чувствам других людей;
21-22	Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом.	2			Опрос, пр/р	питание в домашних условиях; применять различные способы	-коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь	проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности
23-24	Проектная и исследовательская деятельность. Выполнение творческого проекта.	2			Защита проекта	обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ. - самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей, яиц отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологию последовательности приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. - представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными	объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и	

						<p>видами проектной деятельности; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите; - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов,</p>	<p>оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям</p>	
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (26 часа)								
25-26	<i>Материаловедение (2 ч)</i> Свойства текстильных материалов	2			Опрос	- понимать назначение различных швейных изделий, основы стили в одежде и современные направления моды; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий, снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты;	- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил	Следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах,
27-28	<i>Элементы машиноведения. (4 ч)</i> Бытовая универсальная швейная машина.	2			Опрос, пр/р			
29-30	Приемы работы на швейной машине.	2			Опрос, пр/р			
31-32	Выполнение машинных швов.	2			Пр/р			

33	Основы конструирования, моделирования и пошива одежды. (16 ч.) Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней.	1			Опрос, пр/р	строить чертеж простых поясных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку, шить фартук. - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. - планировать и выполнять учебные технологические проекты; выполнять и формировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта	техники безопасности при выполнении работ. - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы	доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.
34	Фигура человека и ее измерения. Правила снятия мерок.	1			Опрос, пр/р	планировать и выполнять учебные технологические проекты; выполнять и формировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта	техники безопасности при выполнении работ. - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы	доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.
35-36	Конструирование швейных изделий.	2			Опрос, пр/р	планировать и выполнять учебные технологические проекты; выполнять и формировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта	техники безопасности при выполнении работ. - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы	доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.
37-38	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	2			Пр/р	планировать и выполнять учебные технологические проекты; выполнять и формировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта	техники безопасности при выполнении работ. - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы	доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.
39-40	Швейные ручные работы.	2			Пр/р	планировать и выполнять учебные технологические проекты; выполнять и формировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта	техники безопасности при выполнении работ. - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы	доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.
41-42	Подготовка к обработке и обработка деталей кроя.	1			Опрос, пр/р	планировать и выполнять учебные технологические проекты; выполнять и формировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта	техники безопасности при выполнении работ. - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы	доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.

43-44	Обработка бретели и накладных карманов.	2			Пр/р	- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите	достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
45-46	Обработка пояса и соединение деталей фартука.	2			Пр/р	- 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;		
47-48	Влажно-тепловая обработка изделия.	2			Пр/р	- осуществлять презентацию, экономическую оценку проекта.		
49-50	Исследовательская и созидательная деятельность.	2			Защита проекта			
Раздел 5. «Художественные ремесла» (14 ч.)								
51-52	Декоративно-прикладное искусство.	2			Опрос	- использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.	- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; осмысливать	Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-
53-54	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2			Опрос, пр/р	- понимать виды традиционных народных		

55-56	Лоскутное шитье. <i>Запуск проекта</i>	2			Опрос, пр/р	<p>промыслов; выполнять простые виды рукоделия с текстильными и поделочными материалами.</p> <p>- планировать и выполнять учебные технологические проекты; выполнять и формировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ, составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</p> <p>- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной деятельности; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите</p>	<p>технологии изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</p> <p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>- регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;</p>	<p>нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.</p>
57-58	Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов.	2			Пр/р			
59-60	Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье.	2			Пр/р			
61-62	Соединение лоскутной основы с подкладкой. Оформление изделия. ВТО	2			Пр/р			
63-64	Проектная и исследовательская деятельность.	2			Защита проекта			

						<p>- 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;</p> <p>- осуществлять презентацию, экономическую оценку проекта; разрабатывать варианты рекламы для продукта труда.</p>	<p>определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям</p>	
Раздел 6. Агротехника сельского хозяйства (4 ч.).								
65-66	Растениеводство как одна из главных отраслей сельского хозяйства.	1				<p>Готовить семена к посеву. Определять всхожесть семян. Работать на учебно-опытном участке.</p>	<p>- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; соблюдение правил техники безопасности (что можно делать и что опасно делать) при выполнении работ.</p> <p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного</p>	<p>Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные</p>
67-68	Подготовка семян к посеву, посев семян.	1			Пр/р	<p>Применять технологии пикирования и пересадки рассады цветочно-декоративных культур. Пикировать рассаду. Сеять семена. Пересаживать рассаду</p>		
69-70	Пикировка рассады. Пересадка рассады.	2			Пр/р			

						<p>взаимодействия со сверстниками в парах и группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>- регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата.</p>	<p>качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.</p>
	Всего:	70					