

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа для 5 класса по технологии составлена на основе ФГОС ООО, Примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015г. №1/15), Основной образовательной программы основного общего образования МОУ СШ №117, введенной в действие приказом МОУ СШ №117 от 31.08.2015г. №184 ОД, примерной программы по технологии (5-е издание издательства «Просвещение» г. Москва 2010 г, авторской рабочей программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. - 2015 г.).

Цели и задачи обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение общетрудовыми и технологическими знаниями и специальными умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, поиска информации, проектирования и создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих и организаторских способностей;
- овладение умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности и целеустремленности. предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, целостно-смысловой, проектно-исследовательской).

Место предмета

На изучение предмета отводится 2 часа в неделю, итого 68 учебных часов за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект.-М: Просвещение, 2010. – 96 с.- (Стандарты второго поколения).

2. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко .-М. Вентана-Граф, 2015-192 с., ил.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения учащиеся овладеют:

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

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

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
 - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
 - соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
 - осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
 - находить и устранять допущенные дефекты;
 - проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
 - планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
 - распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
 - формирования эстетической среды бытия;
 - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
 - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 - изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
 - контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
 - выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
 - оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
 - построения планов профессионального образования и трудоустройства.

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

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

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

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Содержание программы «Технология ведения дома»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. 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 зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Планирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема 2. Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные 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, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пище-

вая 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.

Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов.

Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). 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 зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях.

Способы удаления лишних нитратов из овощей.

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

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

Теоретические сведения. 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: всмятку, в «мешочек», вкру-

тую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. 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 стороны 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.

Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.

Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити.

Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.

Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

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

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. 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.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм.

Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.

Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.

Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия.

Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

V класс

Учащиеся должны знать:

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

- Этапы выполнения проекта

Учащиеся должны уметь:

- определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки,
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;

готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку,
- заправлять верхнюю и нижнюю нити,
- запускать швейную машину и регулировать ее скорость,
- выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки),
- регулировать длину стежка;
- выполнять простейшие ручные швы, изготавливать изделие для кухни в технике лоскутной мозаики;
- строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений,
- выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом,
- распускать швы,
- обрабатывать накладные карманы,
- подготавливать ткань к раскрою,
- выполнять обмеловку и раскрой ткани,
- переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань,
- обрабатывать детали кроя,
- накалывать, намечать и настрачивать карманы,
- обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой,
- выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.
- выбирать темы проекта,
- обосновывать необходимость изготовления изделия,
- формулировать требования к проектируемому изделию.
- Разрабатывать несколько вариантов изделия и выбирать лучшее,
- разрабатывать конструкции чертежа изделия,
- подбирать материалы и инструменты,
- организовывать рабочее место,
- изготавливать изделия с соблюдением правил безопасной работы,
- подсчитывать затраты на изготовление,
- осуществлять окончательный контроль готового изделия.
- защищать проект.

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

5 класс.

Тема (количество часов.)											
№ п/п	Тема урока (тип урока)	Элементы содержания	Характеристика видов деятельности учащихся.	Планируемые результаты.			Форма контроля	Педагогические средства	Дата проведения		Домашнее задание
				предметные	личностные	Метапредметные			план	факт	
ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа)											
1-2	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие.	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии.	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике.	Соблюдать правила безопасных приёмов труда.	положительное отношение к предмету технология.	принимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу, соответствующую этапу обучения;	Опрос	Таблицы, Презентация «Требования безопасности на кухне»	1 неделя		Введение, стр. 3-4.
Проектная творческая деятельность (4 часа).											

3-4	Тематика творческих проектов .Этапы выполнения проекта. Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Поисковый этап (выбор темы проекта и его обсуждение), технологический этап (разработка эскиза изделия, подбор материалов), заключительный этап (анализ и защита проекта).	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументировать и защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.	Выбирать тему проекта, оформлять в бумажном варианте и на компьютере.	положительное отношение к предмету технология.	осуществлять поиск необходимой информации в учебнике и других источниках информации.	Контроль выполнения	DVD: «Серия Одаренные дети. Система работы в школе: сведения по различным видам творческой деятельности».	2 неделя	Учебник, параграф 1-2, стр. 5-9 . Узнать в Интернете, как устроена «кухня с островом» и для чего это нужно?
5-6	Составление технологической последовательности выполнения проекта. Комбинированный	Поиск сведений в литературе. Проблемная ситуация. Цели и задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы, Выбор лучшей идеи.	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи. -- Уметь подобрать необходимые для кухни бытовые Электроприборы и оборудование	Выбрать тему проекта, нарисовать эскизы и выбрать лучший вариант.	представление о причинах успеха в предпринимательской деятельности;	принимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу	Контроль выполнения	Образцы проектов.	3 неделя	Учебник, параграф 3. Стр. 10-15. Прочитать в Интернете статьи «Запах из холодильника» и «Оттаивание и гигиеническая уборка холодильников».
Оформление интерьера (4 часа).										

7-8	<p>Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни.</p> <p>Запуск первого проекта «Планирование кухни-столовой».</p> <p>Комбинированный.</p>	<p>История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны. Проблемная ситуация.</p>	<p>Иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой; – оборудование и его влияние на человека. <p>Уметь выполнять намеченные работы.</p>	<p>Выбрать тему проекта, нарисовать эскизы и выбрать лучший вариант.</p>	<p>представление о причинах успеха в предметно-практической деятельности;</p>	<p>принимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу,</p>	<p>Опрос.</p>	<p>DVD: Домоводство - современной хозяйке: ведение хозяйства, ремонт и обустройство.</p>	<p>4 недели</p>	<p>Учебник, параграф 3, стр. 15-19. Узнать в Интернете о понятии стилей «кантри», «модерн», «классика» и привести примеры в картинках. Совместно с родителями разработать планировку кухни для проекта.</p>
9-10	<p>Интерьер кухни, украшение её. Бытовые приборы. Защита проекта, оценка проделанной работы.</p> <p>Комбинированный. Практическое задание.</p>	<p>Виды отделки интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления. Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта проекта.</p>	<p>Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта проекта. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов.</p>	<p>Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.</p>	<p>интерес к отдельным видам предметно-практической деятельности;</p>	<p>понимать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале;</p>	<p>Оценка эскиза. Тестирование.</p>	<p>Компьютер, проектор.</p>	<p>5 недели</p>	<p>Учебник, параграф 4, стр. 20-23. Узнать в Интернете, что такое «фартук» и чем ещё отделывают рабочую поверхность стен.</p>

Кулинария (22 часа).

11-12	<p>Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах.</p> <p>Запуск второго проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».</p> <p>Комбинированный.</p>	<p>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах.</p>	<p>Знать правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи. Знать требования, предъявляемые к лицам, приготавливающим пищу; к приготовлению пищи; и к хранению продуктов и готовых блюд.</p>	<p>Соблюдать правила гигиены и санитарии.</p>	<p>интерес к отдельным видам предметно-практической деятельности;</p>	<p>проводить сравнение и классификацию объектов труда по заданным основаниям;</p>	<p>Опрос</p>	<p>DVD: «Энциклопедия здорового питания»</p>	<p>6 недели</p>	<p>Учебник, параграф 5 стр 29-36.</p> <p>Узнать в Интернете значение понятия «гигиена» и имени Гигиены. Связаны ли они между собой?</p>
13-14	<p>Здоровое питание. Определение качества питьевой воды.</p> <p>Комбинированный.</p>	<p>Пищевые (питательные) вещества. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. Режим питания.</p>	<p>Знать общие сведения о питательных веществах. Уметь оказывать первую помощь пострадавшему от отравления. Суточная потребность в витаминах.</p>	<p>Соблюдать режим питания.</p>	<p>Умение проявлять инициативность, любознательность</p>	<p>принимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу,</p>	<p>Опрос. Тестирование</p>	<p>Презентация «Здоровое питание».</p>	<p>7 недели</p>	<p>Учебник, параграф 6 стр 37-42. Запомнить слово «витамины». Узнать в Интернете, какие витамины содержатся в апельсинах и лимонах, какие – в моркови, печени, а какие – в хлебе, крупах? Составить свою пищевую пирамиду.</p>

15-16	<p>Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.</p> <p>Комбинированный.</p>	<p>Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления.</p>	<p>Иметь представление о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях.</p>	<p>Знать требования к качеству готовых бутербродов.</p>	<p>интерес к отдельным видам предметно-практической деятельности;</p>	<p>проговаривать вслух последовательность производимых действий, составляющих основу осваиваемой деятельности</p>	<p>Опрос. Тестирование.</p>	<p>Плакаты: «Классификация бутербродов».</p>	<p>8 неделя</p>	<p>Учебник, параграф 7-8, стр 42-51.</p> <p>Записать пословицы о хлебе. Найти в Интернете, что такое цикорий и чем он полезен?</p> <p>Записать рецепт любимого бутерброда и горячего напитка.</p>
17-18	<p>Приготовление бутербродов к завтраку.</p> <p>Приготовление горячих напитков к завтраку.</p> <p>Практическая работа.</p>	<p>Технологическая последовательность приготовления бутербродов и горячих напитков. Дегустация бутербродов и напитков. Оценка качества.</p>	<p>Выполнять нарезку бутербродов. Знать разновидности бутербродов и горячих напитков. Уметь оценивать их вкусовые качества.</p>	<p>Соблюдать культуру поведения за столом. и личную гигиену.</p>	<p>Быть организованным, трудолюбивым, добросовестно относиться к делу</p>	<p>проявлять инициативу в коллективных творческих работах;</p>	<p>Контроль качества готовых блюд.</p>	<p>Инструкционная карта.</p>	<p>9 неделя</p>	<p>Сделать сообщение на тему: «Профессия - повар».</p>

19-20	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Комбинированный	Технология приготовления крупяных, рассыпчатых, вязких и жидких каш. Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий к жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках Анализировать состав пищевых веществ на упаковках. Выполнять механическую и кулинарную обработку крупы. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий.	Знать технологию приготовления блюд. Уметь приготовить блюдо из круп, бобовых и макаронных изделий и оценить качество.	первоначальная ориентация на оценку результатов собственной деятельности.	анализировать объекты труда с выделением их существенных признаков	Опрос. Тестирование	Образцы упаковок.	10 недель		Учебник, параграф 9, стр 51-58. Узнать в Интернете рецепт «гурьевской» каши и что такое отруби?
21-22	Приготовление Макаронных изделий с сыром. Практическая работа.	Последовательность приготовления выбранного блюда. Дегустация блюда. Оценка Качества готового блюда в соответствии с требованиями.	Готовить гарнир из макаронных изделий. Готовить и оформлять блюда из круп и макаронных изделий. Определять оптимальное соотношение крупы и жидкости	Соблюдать культуру поведения за столом. и личную гигиену.	Быть организованным, трудолюбивым, добросовестно относиться к делу	проявлять инициативу в коллективных творческих работах;	Контроль качества готовых блюд.	Инструкционная карта.	11 недель		Сообщение о каше-струле-кашеварке.

23-24	Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из овощей. Комбинированный.	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.	Иметь представление: – о правилах первичной обработки всех видов овощей; – пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд.	Знать правила первичной обработки овощей.	Умение проявлять инициативность, любознательность	проявлять инициативу в коллективных творческих работах;	Опрос. Тестирование.	Плакат «Виды тепловой обработки овощей».	12 неделя		Учебник, параграф 10, стр 58-62. Узнать в Интернете о понятии «цинга» и «куриная слепота», чем вызваны эти заболевания и как они проявляются, какие овощи нужно есть для профилактики этих заболеваний.
25-26	Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из овощей. Практическая работа. Комбинированный.	Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей.	Знать правила нарезки овощей. Уметь: – выполнять правила нарезки овощей; – готовить и украшать салат.	Соблюдать культуру поведения за столом. и личную гигиену.	Быть организованным, трудолюбивым, добросовестно относиться к делу	проявлять инициативу в коллективных творческих работах;	Контроль качества готового салата.	Инструкционная карта.	13 неделя		Учебник, параграф 11, стр 63-66. Узнать значение слова «винегрет» в переводе с французского и его современное значение.

27-28	Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Практическая работа. Комбинированный	Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого.	Знать технологию приготовления блюд из яиц. Уметь определять свежесть яиц.	Знать способы хранения яиц. Меры предосторожности при работе с яйцами.	представления о ценности народных традиций для практической деятельности человека	оценивать совместно с учителем результат своих действий,	Опрос. Тестирование.	Презентация «Способы хранения яиц»	14 недель		Учебник, параграф 12, стр 66-71. Узнать в Интернете рецепт «парового» омлета, способы хранения яиц без холодильника и оформление яиц к народным праздникам.
29-30	Составление меню на завтрак. Сервировка стола и этикет за столом. Комбинированный.	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.	Иметь представление о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета и пользования ими. Соблюдать правила поведения за столом. Уметь накрывать стол.	Уметь сервировать стол в соответствии с меню.	Быть организованным, трудолюбивым, добросовестно относиться к делу	вносить соответствующие коррективы под руководством учителя	Опрос. Эскиз накрытого стола. Тестирование.	Мастер-класс «Способы складывания салфеток».	15 недель		Учебник, параграф 13, стр 71-81. Узнать в Интернете способы складывания салфеток и калорийность пищи. Доработка проекта «Приготовление воскресного меню для всей семьи. Сделать презентацию.

31-32	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». Комбинированный	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта проекта.	Разработка меню завтрака. Сервировка стола для завтрака. Уметь украсить стол.	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.	понимать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале	научится осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации.	Оценка рекламы	Компьютер, проектор	16 недель		
-------	---	--	---	--	---	---	----------------	---------------------	-----------	--	--

Создание изделий из текстильных материалов (26 часов).

МОУ СШ № 117

333-34	<p>Волокно. Понятия о процессах прядения нитей и ткачества.</p> <p>Запуск третьего проекта «Фартук для работы на кухне». Практическая работа. Комбинированный</p>	<p>Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений.</p>	<p>Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них.</p>	<p>Уметь определять лицевую и изнаночную стороны, долевую и уточную нить.</p>	<p>понимать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале</p>	<p>научится осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации.</p>	<p>Опрос. Тестирование. Проверка лабораторной работы.</p>	<p>Коллекция волокон.</p>	<p>17 недель</p>	<p>Учебник, параграф 14, стр 82-90. Узнать в Интернете, что означают понятия: «веретено», «светец», «мочесник»? Подготовь сообщение. Принести лупу и ткани.</p>
--------	--	---	--	---	--	--	---	---------------------------	------------------	---

МОУ СШ № 117

35-36	<p>Текстильные материалы и их свойства</p> <p>Комбинированный</p>	<p>Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент</p> <p>.Виды хлопчатобумажных тканей и льняных. Нитки, тесьма и ленты.</p>	<p>Знать физические, Эргономические и технологические свойства тканей.</p> <p>Уметь определять их по внешнему виду.</p>	<p>Определять льняные и хлопчатобумажные ткани по внешнему виду. На ощупь определять степень гладкости и мягкости каждого образца.</p>	<p>понимать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале</p>	<p>научится осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации.</p>	<p>Опрос. Тестирование. Проверка лабораторной работы</p>	<p>Ассортимент х/б и льняных тканей.</p>	18 недель	<p>Учебник, параграф 15, стр 90-94. Узнать в Интернете и подготовить сообщение на тему: «Какими натуральными красителями можно окрасить ткани?».</p>
37-38	<p>Виды рабочей одежды и требования к ней.</p> <p>Фигура человека. Правила снятия мерок.</p>	<p>Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме.</p> <p>Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения.</p>	<p>Иметь представление о рабочей одежде и требованиях к ней.</p> <p>Знать правила снятия мерок. Уметь их использовать.</p>	<p>Уметь определять размеры швейных изделий.</p>	<p>Быть организованным, трудолюбивым, добросовестно относиться к делу</p>	<p>проявлять инициативу в коллективных творческих работах;</p>	<p>Опрос. Контроль за действиями. Тестирование.</p>	<p>Презентация « Вот какие фартуки!».</p>	19 недель	<p>Учебник, параграф 16, стр 99-103 . Подготовить сообщение об истории фартука. Принести миллиметровую бумагу и инструменты</p>

39-40	Снятие мерок. Построения выкроек салфетки, подушки, фартука, прямой юбки на резинке, сарафана, топа. Комбинированный. Практическая работа.	Последовательность построения чертежей по своим меркам.	Копировать выкройки из журнала мод. Строить чертёж на себя и в масштабе.	Уметь изготовить выкройку фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину	Быть организованным, трудолюбивым, доброотноситься к делу	осуществлять визуальный контроль своих действий по результату под руководством учителя	Опрос. Контроль за действиями. Тестирование.	Контроль и оценка чертежа	20 неделя		Построить чертёж в масштабе 1:4 и в натуральную величину.
41-42	Подготовка ткани к раскрою Выкраивание деталей проектного изделия. Комбинированный. Практическая работа.	Выравнивание срезов. Устранение перекосов. Срезание кромок. Выявление дефектов. Настил ткани. Раскладка выкройки. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.	Складывать ткань лицевой стороной внутрь. Уметь рационально раскладывать выкройку на ткань.	Знать критерии качества кроя.	первоначальная ориентация на оценку результатов собственной деятельности;	анализировать объекты труда с выделением их существенных признаков;	Контроль выполнения	Технологическая карта.	21 неделя		Учебник, параграф 17, стр 107-110. Выучить припуски на швы и прибавки на свободное облегание

43-44	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Комбинированный.	Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: <i>шов, строчка, стежок, длина стежка.</i>	Знать область применения прямых стежков. Уметь выполнять прямые стежки.	Знать правила безопасности при выполнении ручных работ, расстояние от глаз до изделия.	понимать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале	научится осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации.	Контроль качества. Тестирование.	Коллекция ручных стежков «Косые стежки: обменный». Плакат.	22 неделя		Учебник, параграф 18, стр 112-114. Доделать образцы ручных стежков. Вклеить в тетрадь. Найти в Интернете историю создания иглы и напёрстка.
45-46	Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани. Комбинированный.	Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани. Предохранение срезов от осыпания. Ручная заправка. Временное соединение деталей. Временное соединение подогнутого края — замётывание.	Иметь представление о способах переноса линий и точек на ткани. Уметь ими пользоваться.	Владеть терминологией ручных работ	положительное отношение к предмету технология.	понимать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале;	Контроль качества	Показ образцов.	23 неделя		Учебник, параграф 18, стр 115-118. Оформить альбом с образцами ручных стежков и строчек.

46-48	Бытовая швейная машина. Организация рабочего места для машинных работ Практическая работа.	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы.	Включать и выключать швейную машину. Выполнять правила безопасной работы во время шитья.	Прокладывать машинные строчки по намеченным линиям.	понимать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале	научится осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации.	Опрос. Контроль подготовки рабочего места. Тестирование.	Мастер-класс «Заправка верхней и нижней нити».	24 недели		Учебник, параграф 19, стр 119-123. Узнать в Интернете историю создания швейной машины.
49-50	Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек по линиям. Практическая работа.	Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей. Заправка нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.	Уметь готовить швейную машину к работе. Уметь: – управлять швейной машиной; – строчить по прямой и кривой линиям; – делать заправки и поворачивать шов.	Уметь заправлять машину и прокладывать прямые и зигзагообразные машинные строчки.	понимать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале	научится осознанно читать тексты с целью освоения и использования информации.	Контроль выполнения. Тестирование. Качество образца	Уход за швейной машиной Регулировка качества стежка	25 недели		Учебник, параграф 20, стр 127-131. Найти в Интернете, какие операции выполняют оверлоки?.

51-52	Влажно-тепловая обработка ткани Оборудование для влажно-тепловых работ. . Комбинированный.	Правила безопасной работы. Основные операции влажно-тепловой обработки. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Критерии оценки качества изделия.	Выполнять – основные операции ВТО, – правила ТБ утюжильных работ;	Владеть терминологией ВТО: заутюжить, При утюжить, разутюжить.	положительное отношение к занятиям предметно-практической деятельностью	осуществлять визуальный контроль своих действий по результату под руководством учителя	Опрос. Контроль выполнения работы.	Плакаты, утюг, гладильная доска.	26 недель		Учебник, параграф 21, стр131-135 Подготовить сообщение об истории утюга. Принести ткань х/б 30X30 для образцов и салфетки, ножницы, машинные иглы.
53-54	Краевые и соединительные швы. Технология пошива швейных изделий. Комбинированный. Практическая работа.	Классификация машинных швов. Технология выполнения соединительных и краевых швов. Технология пошива салфетки, Подготовка уголков. Срезы салфетки.	Иметь представление о конструкции машинных швов. Уметь читать графические схемы швов и выполнять их. Знать технологию обработки салфетки.	Качественно выполнять обработку салфетки и швов.	Умение проявлять инициативность, любознательность,	осуществлять визуальный контроль своих действий по результату под руководством учителя	Контроль качества	Плакаты «Классификация машинных швов».	27 недели		Учебник, параграф 22-23, стр 135-138. Подготовить сообщение на тему: «Профессия-закройщик».

55-56	Технология пошива проектного изделия. Профессия закройщик, портной Комбинированный.	Методы обработки карманов, бретелей и пояса. Подготовка деталей к обработке. Боковые срезы. Пояс – кулиска. Нижний срез. Пояс-завязка. Работа портного и закройщика.	Выполнять приёмы обработки боковых срезов, карманов, пояса. Уметь их использовать.	Качественно выполнить поузловую обработку фартука.	Умение проявлять инициативность, любознательность,	осуществлять визуальный контроль своих действий по результату под руководством учителя	Контроль качества	Технологическая карта.	28 недель		Учебник, параграф 23, стр 138-143.
57-58	Представление-презентация творческого проекта. Защита творческого проекта. Комбинированный 1.	Проблемная ситуация. Исследования. Первоначальные идеи. Требования к изделию. Выбор лучшей идеи. Расчёт материалов и денежных затрат Экспертная оценка и самооценка. Презентация проекта.	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументировать и защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи.	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.	Умение проявлять инициативность, любознательность,	проявлять инициативу в коллективных творческих работах	Оценка рекламы	Компьютер, проектор.	28 недель		Учебник, параграф 23, стр 138-143.

Художественные ремёсла. (10 часов).

59-60	<p>Декоративно - прикладное искусство. Различные виды декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Запуск четвёртого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Комбинированный.</p>	<p>Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Материалы и инструменты для работы. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.</p>	<p>Знать: – виды декоративно-прикладного искусства; – материалы и инструменты для вышивания; – анализировать особенности декоративного искусства народов России.</p>	<p>Изучить традиции, обряды, семейные праздники.</p>	<p>познавательного интереса к занятиям предметно-практической деятельностью;</p>	<p>осуществлять визуальный контроль своих действий по результату под руководством учителя</p>	<p>Опрос</p>	<p>Виды вышивки. DVD: Энциклопедия домашнего хозяйства - современной хозяйке.</p>	<p>29 недель</p>		<p>Учебник, параграф 24, стр 149-156.</p> <p>Подготовить сообщение о народных промыслах нашего региона</p>
61-62	<p>Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Цветовые решения в орнаменте. Комбинированный.</p>	<p>Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Роль композиции, колорита, фактуры материала. Симметрия и асимметрия. Цвет и его свойства. Цветовые сочетания в орна-</p>	<p>Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для плат-</p>	<p>Знать хроматические и ахроматические цвета, уметь гармонично сочетать.</p>	<p>первоначальная ориентация на оценку результатов собственной деятельности;</p>	<p>анализировать объекты труда с выделением их существенных признаков;</p>	<p>Качество образца</p>	<p>Эскизы, цветовой круг.</p>	<p>30 недель</p>		<p>Учебник, параграф 25,27 стр 156-170</p> <p>Создать композицию в графическом редакторе или с помощью фломастеров для изготовления прихватки.</p>

		менте. Возможности графического редактора в в создании эскизов и в изучении сочетания различных цветов.	ка, одежды, декоративного панно. Создавать орнаменты при помощи графического редактора.								
63-64	Изготовление образцов лоскутных изделий. Аппликация и стёжка Практическая работа.	Сведения из истории создания изделий из лоскутов. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка к работе. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и подкладки.	Изучить различные виды лоскутного шитья. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волоконного состава.	Уметь обрабатывать срезы лоскутного изделия	познавательного интереса к занятиям предметно-практической деятельностью;	адекватно воспринимать оценку своей работы учителем, товарищами;	Качество образца	Образцы прихваток В технике лоскутной мозаики.	31 неделя		Учебник, параграф 28-29, стр 170 -177 Сделать сообщение об истории лоскутного шитья и узнать, что такое «пэчворк».

65-66	Технология изготовления лоскутного изделия. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни - столовой». Практическая работа.	Проблемная ситуация. Цели и задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы, Выбор лучшей идеи.	Выполнять лоскутное шитьё в технике «спираль» и «изба». Изготавливать шаблоны из картона. Оценить качество образца по шаблону.	Быть организованным, трудолюбивым, добросовестно относиться к делу	ориентироваться на возможное разнообразие способов решения учебной задачи;	принимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу, соответствующую этапу обучения;	Качество образца	Технологическая карта.	32 недели		Учебник, параграф 29, стр. 178-184. Доработать проектное изделие.
67-69	Создание портфолио. Защита и презентация готового творческого проекта - Комбинированный.	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта проекта.	Знать способы изменения пакета документов для оформления проекта. Уметь выбирать материалы для работы в библиотеке и других источниках информации.	Уметь работать с документацией и компьютером.	Умение проявлять инициативность, любознательность,	договариваться с партнёрами и приходить к общему решению.	Качество образца	Показ электронных презентаций.	33 недели		Учебник, параграф 30, стр 184-190.