

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа по учебному предмету "Технология" для учащихся 5 класса составлена в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом от 17 декабря 2010 года №1897 (зарегистрирован Минюстом России 01 февраля 2011 года №19644) — для педагогов, работающих по ФГОС нового поколения на ступени основного общего образования;

- Федеральным перечнем учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2016-17 учебный год

- Положением о порядке разработке и утверждения рабочих программ учебных предметов и элективных курсов (№ 83/1 от 10 марта 2015 г).

- Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. Москва. «Просвещение». 2010.

- Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский.

**Общая характеристика учебного предмета:**

Обучение школьников технологии строится на основе ос­воения конкретных процессов преобразования и использова­ния материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием рабочей программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

* с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
* с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
* с функциональными и стоимостными характеристика­ми предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
* с производительностью труда; реализацией продук­ции;
* с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
* с экологичностью технологий производства;
* с экологическими требованиями к технологиям произ­водства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
* с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механиз­мов, инструментов);
* с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производ­стве;

овладеют:

* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыками чтения и составления технической и техно­логической документации, измерения параметров технологи­ческого процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
* умением распознавать и оценивать свойства конструк­ционных и природных поделочных материалов;
* умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культу­ры труда;
* навыками организации рабочего места;
* умением соотносить с личными потребностями и осо­бенностями требования, предъявляемые различными массо­выми профессиями к подготовке и личным качествам чело­века.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться в конце каждого года обуче­ния. Вместе с тем методически возможно построение годово­го учебного плана занятий с введением творческой, проект­ной деятельности в учебный процесс с начала или с середи­ны учебного года. При организации творческой или проект­ной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является

 учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабора­торно-практические; практические работы, выполнение про­ектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ учитель в соответствии с имею­щимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей со­вокупности рекомендуемых в программе технологических опе­раций. При этом педагог должен учитывать посильность объ­екта труда для школьников соответствующего возраста, а так­же его общественную или личную ценность.

**Описание места учебного предмета в учебном плане**

Универсальность технологии как методологического бази­са общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, ко­торый гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонен­том общего образования школьников. Его содержание предо­ставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительнос­ти. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимо­действие людей друг с другом, со сферой природы и с соци­умом.

Базисный учебный (образовательный) план образователь­ного учреждения на этапе основного общего образования дол­жен включать 170 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 7 классе — 34 ч, из расчета 1 ч в неделю.

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

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 познава- тельно-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 познаватель- но-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно­трудовой 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.

Предметными результатами освоения учащимися основ­ной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектиро­вания и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и тех­нологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объек­тов живой природы и социальной среды, а также соответству­ющих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инстру­ментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение кодами и методами чтения и способами гра­фического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естест­венно-математического цикла в процессе подготовки и осу­ществления технологических процессов для обоснования и ар­гументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, фор­мами деятельности, соответствующими культуре труда и тех­нологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требова­ний технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и состав­ление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожар­ной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисципли­ны;
* обоснование критериев и показателей качества проме­жуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов, средств и видов пред­ставления технической и технологической информации и зна­ковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к пред­принимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждени­ях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* согласование своих потребностей и требований с по­требностями и требованиями других участников познаватель- но-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объ­екта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* дизайнерское проектирование изделия или рациональ­ная эстетическая организация работ;
* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего мес­та с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проек­та с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, про­дукта труда или услуги;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при вы­полнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, приклады­ваемого к инструменту, с учетом технологических требова­ний;
* сочетание образного и логического мышления в про­цессе проектной деятельности.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

ученик научится:

* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
* читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
* выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов.

ученик получит возможность научиться:

* грамотно пользоваться графической документацией и тех­нико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

* изготавливать с помощью ручных инструментов и швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

 ***Выпускник получит возможность научиться:***

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусст­ва, региональных народных промыслов.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

* экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится под руководством учителя:

* планировать и выполнять учебные технико-технологиче­ские проекты: выявлять и формулировать проблему; обосно­вывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итого­вого продукта или желаемого результата;
* планировать после­довательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изде­лия; выбирать средства реализации замысла; контролиро­вать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации;
* представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демон­страцией спроектированного и изготовленного изделия.

***Выпускник получит*** возможность научиться:

* организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планироватьи организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Содержание учебного предмета**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих Предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года школьник выполняет четыре небольших проекта, соответствующих четырём разделам программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Кулинария». Содержание раздела «Электротехника» изучается совместно с разделом «Технологии домашнего хозяйства» (кроме 8 (8-9) класса).

На вводном занятии обучающиеся знакомятся с содержанием проектной деятельности, примерами индивидуальных и коллективных творческих проектов, выбирают тему проекта.

В процессе изучения каждого раздела школьники знакомятся с основными теоретическими сведениями, учатся выполнять необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволят выполнить проекты.

Новизной данной программы является применение в обуче­нии школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; применение в выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, позволяющих проектировать интерьеры, создавать электронные презентации.

В содержание программы входят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомства их с различными профессиями.

Содержание программы направлено на формирование гражданской позиции обучающихся, осознание российской идентичности.

К концу учебного года каждый школьник выполнит ком­плексный творческий проект, состоящий из четырёх мини-проектов, предусмотренных в каждом разделе. На заключительном занятии он представит проект в виде портфолио и электронной презентации.

**Раздел 1 «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового 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 (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) 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» - 2 ч

Творческий проект по разделу «Ку­линария» - 4 ч

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» - 4 ч

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов» - 4 ч

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

**Раздел 2 « Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

*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 (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема практической работы*

Планировка кухни.

**Раздел 3 «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне**

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

*Лабораторно-практическая работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

**Раздел 4 «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Рабочее место учащегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

 Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

*Практические и лабораторно-практические работы.*

Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

**Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

*Практические работы*. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

**Раздел 5 « Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. 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 и ткач.

*Лабораторно-практическая работа*. Определение направления долевой нити в ткани. 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 выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

 *Практическая работа:*

 Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

**Тема 3. Швейная машина**

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

 Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

 *Темы лабораторно – практических работ:*

 Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

**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.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.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).

Требования к выполнению машинных работ. 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).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). *Темы лабораторно-практических работ:* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

**Раздел 6 « Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена**

*Теоретические сведения.* Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений.Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах.Пищевая пирамида.Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.* Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

**Тема 5. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

**Тема 6. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Оформление стола к завтраку.

**Тематическое планирование**

| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем** | **Кол -во часов** | **Основное содержание по темам** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** | **Контрольные работы** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 1 «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(16 ч)*** |
|  | Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»  | 16 | 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), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта.Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Кулинария».Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.Составлять доклад к защите творческого проекта.Защищать творческий проект |  |
| **Раздел 2 «Технологии домашнего хозяйства» *(1 ч)*** |
|  | Тема «Интерьер жилого дома»  | 1  | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера |  |
| **Раздел 3 «Электротехника» *(1 ч)*** |
|  | Тема «Бытовые электроприборы»  | 1 | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ) | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.Находить и представлять информацию об истории электроприборов.Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |  |
| **Раздел 4 «Технологии обработки конструкционных материалов» *(20 ч)*** |
|  | Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»  | 12 | Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.Конструкционные древесные материалы.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда | Организовать рабочее место учащегося для столярных работ.Читать и выполнять графическое изображение изделия.Размечать плоское изделие.Определять породы древесины.Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия |  |
|  | Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»  | 4 | Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.Правила безопасной работы | Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками |  |
|  | Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»  | 2 | Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.Правила безопасной работы на сверлильном станке | Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке |  |
|  | Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» | 2 | Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места | Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия |  |
| **Раздел 5 «Создание изделий из текстильных материалов» *(20 ч)*** |
|  | Тема «Свойства текстильных материалов»  | 2 | 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 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.Определять направление долевой нити в ткани.Исследовать свойства нитей основы и утка.Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.Определять виды переплетения нитей в ткани.Проводить анализ прочности окраски тканей.Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.Изучать свойства тканей из хлопка и льна.Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.Оформлять результаты исследований |  |
|  | Тема «Конструирование швейных изделий»  | 2 | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.Копировать готовую выкройку.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий |  |
|  | Тема «Швейная машина»  | 2 | 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 | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |  |
|  | Тема «Технология изготовления швейных изделий»  | 10 | 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.Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.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).Требования к выполнению машинных работ. 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).Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке) | 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 предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приёмами труда.Знакомиться с профессиями закройщик и портной |  |
|  | Тема «Художественные ремёсла»  | 4 | Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом | Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица |  |
| **Раздел 6 «Кулинария» *(10 ч)*** |
|  | Тема «Санитария и гигиена на кухне»  | 1 | Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью.Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи |  |
|  | Тема «Здоровое питание»  | 1 | Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах | Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона |  |
|  | Тема «Бутерброды и горячие напитки»  | 2 | Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе | Готовить и оформлять бутерброды.Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.Дегустировать бутерброды и горячие напитки |  |
|  | Тема «Блюда из овощей и фруктов»  | 2 | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.Выполнять нарезку овощей.Выполнять художественное украшение салатов.Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.Готовить салат из сырых овощей или фруктов.Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов |  |
|  | Тема «Блюда из яиц»  | 2 | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.Готовить блюда из яиц.Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |  |
|  | Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»  | 2 | Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |  |

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение:**

**Технические средства обучения:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование ТСО** |
| 1 | Системный блок |
| 2 | Монитор  |
| 3 | Мышка  |
| 4 | Мультимедиа-проектор |
| 5 | Экран (настенный) |
| 6 | Телевизор |

**Литература:**

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др. - М.: Вентана-Граф, 2015.
2. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, Н.В. Буглаева. – М.: Вентана-Граф, 2015
3. Н.В. Синица. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие. – М.: Вентана-Граф, 2015.

 **Планируемые результаты изучения учебного предмета:**

В результате обучения учащиеся овладеют:

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 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.

**Календарно- тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата** | **Тема урока**  | **Стандарты содержания** |  **Ожидаемые результаты .** | **Домашнее задание** |
| По плану | коррекция |
| **Метапредметные**  | **Предметные**  | **Личностные** |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)** |
|  | 05.09 |  | Вводный урок. Понитие о творческих проектах | Формирование умений построения и реализации новых знаний, поня­тий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формули­рование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах про­ектирования. Самостоятельная ра­бота: выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов | Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, воле­вая регуляция.Коммуникативные: диалог, со­трудничество, умение задавать вопросы | Знания: о цели и зада­чах изучения предме­та, этапах проектной деятельности.Умения: анализиро­вать варианты проек­тов по предложенным критериям | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения предмета, познавательного инте­реса, проектной дея­тельности | Пар. 1. Ответить на вопросы |
|  | 05.09 |  | Этапы выполнения проекта | Пар. 2. Выучить схему.  |
| **Технологии домашнего хозяйства (1 ч), Электротехника (1 ч), Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч)** |
|  | 12.09 |  | Интерьер и планировка кухни | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использова­нием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии интерьер, требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вари­антах планировки. Самостоятельная работа: выполнение планировки кухни в масштабе 1:5. Контроль и самоконтроль: выполнение разно­уровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия | Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, со­трудничество | Знания: о требованиях к интерьеру кухни, ва­риантах планировки, способах размещения оборудования.Умения: выполнять план кухни в масшта­беПознавательные: умение вести | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация | Пар. 3. Начертить в тетради план своей кухни. |
|  | 12.09 |  | Бытовые электроприборы на кухне | Пар. 4. Ответить на вопросы стр. 21  |
|  | 19.09 |  | Творческий мини-проект «Планирование кухни» | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион­но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулиро­вание цели и проблемы проекта «Кух­ня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, вы­полнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной дея­тельности и результата. Определение способов выполнения дифферен­цированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с ли­тературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика) | Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, про­явление инициативы, сотрудни­чество | Знания: о целях и за­дачах, этапах проек­тирования.Умения: выполнять проект  | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоя­тельным действиям, развитие трудолюбия | Разработать творческий проект «Планирование кухни» |
|  | 19.09 |  | Защита мини –проекта «Планирование кухни» | Разработать творческий проект «Планирование кухни» |
| **Технологии обработки конструкционных материалов (20 ч), Технологии творческой и опытнической деятельности (4 ч)** |
|  | 26.09 |  | Оборудование рабочего места учащегося  | Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.Конструкционные древесные материалы.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда | Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, воле­вая регуляция.Коммуникативные: диалог, со­трудничество, умение задавать вопросы | Знания: оборудование рабочего места учащегосяУмения: организовывать рабочее место учащегося | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоя­тельным действиям, развитие трудолюбия | Пар. 5 Выучить правила безопасной работы |
|  | 26.09 |  | Планирование работ по созданию изделий из древесины | Пар. 5 Выучить правила безопасной работы |
|  | 03.10 |  | Графическое изображение изделия | Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, воле­вая регуляция.Коммуникативные: диалог, со­трудничество, умение задавать вопросы | Знания: понятия «заготовка», «деталь», «изделие»Умения: читать и выполнять графическое изображение изделия, размечать плоское изделие. | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоя­тельным действиям, развитие трудолюбия | Пар. 6 Основные понятия, таб.3 |
|  | 03.10 |  | Разметка изделия на заготовке | Пар. 6 Основные понятия, таб.3 |
|  | 10.10 |  | Древесина и древесные материалы для изготовления изделий | Знания: о видах древесины и древесных материаловУмения:определять породы древесины, характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. | Пар. 7 Ответить на вопросы стр. 46 |
|  | 10.10 |  | Древесина и древесные материалы для изготовления изделий | Пар. 7 Ответить на вопросы стр. 46 |
|  | 17.10 |  | Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий | Знания: основных технологических операций и приёмов ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.Умения:выполнять рациональные и безопасные приемы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении | Пар. 8 Правила безопасной работы |
|  | 17.10 |  | Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий | Пар. 8 Правила безопасной работы |
|  | 24.10 |  | Операции и приемы строгания древесины при изготовлении изделий | Пар. 9 Выучить основные понятия и правила безопасной работы |
|  | 24.10 |  | Операции и приемы сверления отверстий в древесине | Пар. 10 Выучить основные понятия и правила безопасной работы |
|  | 07.11 |  | Соединение деталей из древесины гвоздями | Знания: о сборке деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.Умения: соединять детали из древесины гвоздями, шурупами и склеиванием | Пар. 11 Выучить основные понятия и правила безопасной работы |
|  | 07.11 |  | Соединение деталей из древесины шурупами и клеем | Пар. 11 Выучить основные понятия и правила безопасной работы |
|  | 14.11 |  | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование | Знания: о правилах зачистке и лакировании деревянных поверхностей.Умения:работать ручным инструментом с соблюдением правил безопасности | Пар. 12 Выучить основные понятия и правила безопасной работы |
|  | 14.11 |  | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование**Контрольная работа 1 «Обработка древесины»** | Пар. 12 Выучить основные понятия и правила безопасной работы |
|  | 21.11 |  | Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из металлов  | Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.Правила безопасной работы |  | Знания: способов обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс).Умения: оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных металлов  | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоя­тельным действиям, развитие трудолюбия | Пар. 13 Составить технологическую карту изготовления изделия |
|  | 21.11 |  | Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из пластмасс | Пар. 14 Выучить основные понятия и правила безопасной работы |
|  | 28.11 |  | Операции и приемы ручной обработки металлических листов | Пар. 14 Выучить основные понятия и правила безопасной работы |
|  | 28.11 |  | Операции и приемы ручной обработки проволоки и пластмасс | Пар. 14 Выучить основные понятия и правила безопасной работы |
|  | 05.12 |  | Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклепками | Пар. 15 Выучить основные понятия и правила безопасной работы |
|  | 05.12 |  | Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклепками**Контрольная работа 2 «Обработка металлов и пластмасс»** | Пар. 15 Выучить основные понятия и правила безопасной работы |
|  | 12.12 |  | Творческий проект по разделу «Создание изделий из древесины, металла и пластмасс»  | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион­но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулиро­вание цели и проблемы проекта. Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, вы­полнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной дея­тельности и результата. Определение способов выполнения дифферен­цированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с ли­тературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика) | Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, про­явление инициативы, сотрудни­чество | Знания: о целях и за­дачах, этапах проек­тирования.Умения: выполнять проект  | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения предмета, познавательного инте­реса, проектной дея­тельности | Выполнение творческого проекта |
|  | 12.12 |  | Творческий проект по разделу «Создание изделий из древесины, металла и пластмасс» | Подготовка защиты творческого проекта |
|  | 19.12 |  | Защита творческого проекта | Подготовка защиты творческого проекта |
|  | 19.12 |  | Защита творческого проекта | Повторение изученного материала |
| **Создание изделий из текстильных материалов (20 ч),** **Технологии творческой и опытнической деятельности (4 ч)** |
|  | 26.12 |  | Технология изготовления ткани.  | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, из­учение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. Самостоятельная работа: выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, рассуждение, классифицикация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о видах и свойствах тек­стильных волокон, прядильном и ткац­ком производствах, способах определения изнаночной и лице­вой сторон ткани, направления долевой нити.Умения: определять лицевую и изнаноч­ную стороны ткани, направление долевой нити | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологи­ческого и экономиче­ского мышления | Пар. 16 Ответить на вопросы стр. 105 |
|  | 26.12 |  | *Практиче­ская работа 1* «Определе­ние лицевой и изнаноч­ной сторон ткани»*Практиче­ская работа 2* «Определе­ние направ­ления до­левой нити в ткани» | Пар. 16 Презентация «Производство ткани» |
|  | 16.01 |  | Текстильные материалы и их свойства.  | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего за­дания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучае-мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в совре­менном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение диф­ференцированного домашнего зада­ния. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о свойствах текстильных мате­риалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной дея­тельности.Умения: определять по свойствам тканей вид тканей, состав­лять план выполне­ния проекта | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологи­ческого и экономиче­ского мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности | Пар. 17 Выучить свойства текстильных материалов |
|  | 16.01 |  | *Практиче­ская работа 3* «Изучение свойств тка­ней из хлопка и льна».  | Пар. 17 Выучить свойства текстильных материалов |
|  | 23.01 |  | Конструи­рование швейных изделий. **Тестирование «Свойства текстильных материалов»** | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирова­ние цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учеб­ника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение диф­ференцированного домашнего зада­ния. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рас- суждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, моно­лог, учебное сотрудничество | Знания: об общих пра­вилах снятия мерок для построения черте­жа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначе­ниях.Умения: снимать мер­ки с фигуры человека, записывать их | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, разви­тие готовности к са­мостоятельным дейст­виям, толерантности | Пар. 18 |
|  | 23.01 |  | *Практиче­ская работа 4* «Снятие ме­рок и изготовление выкроек» | Пар. 18 вопросы стр. 117 |
|  | 30.01 |  | Раскройшвейногоизделия. | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и система­тизации изучаемого предметногосодержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего за­дания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучае­мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопас­ных приемов работы с булавками, ножницами. Самостоятельная рабо­та: выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Само­оценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассужде­ний, работа по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка, целеудержание. Коммуникативные: диалог, мо­нолог | Знания: о последова­тельности и приемах раскроя швейного изделия. Умения: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложен­ным критериям | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, смыс­лообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления | Пар. 19 Сообщение «История ножниц» |
|  | 30.01 |  | *Практическая работа 5* «Раскрой швейного изделия» | Пар. 19 вопросы стр. 122 |
|  | 06.02 |  | Ручные швейные работы | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: про­верка домашнего задания. Форму­лирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового мате­риала, анализ учебной ситуации и мо­делирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и прие­мы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, про­гнозирование.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о требованиях к выполнению руч­ных работ, термино­логии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.Умения: выполнять ручные работы, со­блюдать правила без­опасного пользования иглой, ножницами | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления | Пар. 20 Основные понятия |
|  | 06.02 |  | *Практическая работа 6* «Изготовление образцов ручных работ» | Пар. 20 Оформить коллекцию «Ручные швы» |
|  | 13.02 |  | Швейная машина | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, опреде­ление тематики новых знаний. Актуа­лизация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной си­туации и моделирование этапов изуче­ния нового материала. Беседа с ис­пользованием материалов учебника: устройство швейной машины, органи­зация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. Самостоятельная работа: подготовка швейной машины к работе. Определе­ние дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алго­ритму (плану).Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о видах при­водов швейной маши­ны, устройстве швей­ной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления | Пар. 21 Основные понятия |
|  | 13.02 |  | *Практическая работа 7* «Исследование режимов работы швейной машины» | Пар. 21 Правила безопасной работы |
|  | 20.02 |  | Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы Влажно -тепловаяобработкаткани | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, по­вторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при ма­шинной обработке изделия, термино­логией, требованиями к выполнению машинных работ. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Выполнение образцов ма­шинных швов». Определение диффе­ренцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о подготовке швейной машины к работе;об устройстве утюга, приемах влаж­но-тепловой обработ­ки, правилах безопас­ной работы утюгом.Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов; выполнять влажно-тепловую об­работку | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления | Пар. 22Таблица «Машинные швы» |
|  | 20.02 |  | *Практическая работа 8* «Изготовление образцов машинных работ» | Пар. 23 Правила влажно-тепловой обработки |
|  | 27.02 |  | Последовательность изготовления швейных изделий  | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Определение цели проекта, выпол­нение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учеб­ника: Самостоятельная работа: выполне­ние моделирования фартука. Конт­роль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия технология пошива фартука. | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о технологии изготовления швей­ного изделия, плани­ровании проектной деятельности. Умения: составлять план изготовления швейного изделия | Формирование мотива­ции и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, са­моразвитие, реализация творческого потенциа­ла, развитие готовности к самостоятельным действиям | Пар. 24 Работа над изделием |
|  | 27.02 |  | Последовательность изготовления швейных изделий  | Пар. 24 Работа над изделием |
|  | 06.03 |  | Отделка швейных изделий вышивкой | Формирование умений построения и реализации новых знаний, поня­тий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формули­рование цели урока, определение те­матики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подго­товка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использо­ванием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного ис­кусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Моз­говой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы про­ектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Знания: о видах деко­ративно-прикладного искусства.Умения: различать виды декоративно­прикладного искус­ства, составлять план выполнения проекта | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, гражданская идентич­ность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук- тивной деятельности | Пар. 25 Основные понятия |
|  | 06.03 |  | *Практическая работа 9* «Выполнение образца вышивки крестом» | Пар. 25 Работа над изделием |
|  | 13.03 |  | *Практическая работа 10* «Выполнение образца вышивки крестом» | Пар. 25 Работа над изделием |
|  | 13.03 |  | *Практическая работа 11* «Выполнение образца вышивки крестом» | Пар. 25 Работа над изделием |
|  | 20.03 |  | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион­но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Ре­флексия | Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализи­ровать достоинства и недостатки вариан­тов проектов по пред­ложенным критериям | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, нравственно-эстети­ческая ориентация, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации | Выполнение творческого проекта |
|  | 20.03 |  | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | Подготовка к защите творческого проекта |
|  | 03.04 |  | Защита творческого проекта  | Подготовка к защите творческого проекта |
|  | 03.04 |  | Защита творческого проекта | Повторить изученный материал |
| Кулинария (16 ч) |
|  | 10.04 |  | Санитария и гигиена на кухне | Формирование умений построения и реализации новых знаний, поня­тий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формули­рование цели урока: определение те­матики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуали­зация знаний по изучаемой теме, под­готовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения но­вого материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР — беседа о санитарно-гигиенических требова­ниях к помещению кухни, приготов­лению, хранению пищи. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классифи­кация, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, уме­ния слушать и выступать | Знания: о санитар­но-гигиенических требованиях, прави­лах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Умения: соблюдать правила мытья посу­ды, безопасной рабо­ты на кухне | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности | Пар. 26 Правила санитарии и гигиены |
|  | 10.04 |  | Здоровоепитание | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучае­мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая по­требность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирами­ды с использованием ЭОР. Самостоя­тельная работа: составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выпол­нение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассу­ждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о значении белков, жиров, угле­водов, воды для жиз­недеятельности лю­дей, роли витаминов. Умения: анализиро­вать пищевую пи­рамиду, составлять меню на завтрак | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование | Пар. 27 Составить схему «Режим питания» |
|  | 17.04 |  | Бутербро­ды и горячие напитки | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОР. Формулирование цели урока, опреде­ление тематики новых знаний. Актуа­лизация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Про­блемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: опреде­ление «бутерброд», «горячий напи­ток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления). Самостоятельная работа: составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: вы­полнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рас- суждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таб­лицами.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о видах бу­тербродов, горячих напитках, технологии приготовления, зна­чении хлеба в пита­нии человека.Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности | Пар. 28 Оформить рецепт |
|  | 17.04 |  | Практическая работа 12 «Приготовление бутербродов и горячих напитков» | Пар. 28 Оформить рецепт |
|  | 24.04 |  | Блюда из овощей и фруктов | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определе­ние дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, построение цепи рас- суждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механи­ческой обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. Умения: выполнять механическую кули­нарную обработку сы­рых овощей, состав­лять технологическую карту салата из сырых овощей | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, смыс- лообразования, эко­логического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда | Пар. 29 Технологическая карта «Фруктовый салат» |
|  | 24.04 |  | Практическая работа 13 «Приготовление фруктового салата»  | Пар. 29 Технологическая карта «Фруктовый салат» |
|  | 01.05 |  | Блюда из яиц | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Формулирова­ние цели урока, определение тема­тики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подго­товка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная бе­седа с использованием материалов учебника и ЭОР: строение яйца, пи­тательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. Творческая самостоятельная работа: выполнение эскизов пасхаль­ных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск инфор­мации.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о значении яиц в питании челове­ка, об использовании яиц в кулинарии, о способах определе­ния свежести яиц. Умения: определять свежесть яиц, гото­вить блюда из яиц | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен­ного и физического труда | Пар. 31. Проверить свежесть яиц |
|  | 01.05 |  | Практическая работа 14 «Приготовление омлета» | Пар. 31.Рецепт блюда из яиц |
|  | 08.05 |  | Приготовление завтрака. Сервиров­ка стола к завтраку. | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализучебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материа­лов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов ра­боты над групповым проектом, рас­пределение обязанностей в группе. Рефлексия | Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, по­строение цепи рассуждений, по­иск информации.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о калорийно­сти продуктов, прави­лах сервировки стола, этапах выполнения проекта.Умения: сервировать стол к завтраку | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Пар. 32 Правила поведения за столом |
|  | 08.05 |  | Практическая работа 15 «Способы складывания салфеток» | Пар. 32 Правила поведения за столом |
|  | 15.05 |  | Творческий проект по разделу «Кулина­рия» | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими опе­рировать, умений оценивать по обос­нованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кух­не», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. За­щита проектов. Рефлексия результа­тов выполнения групповой практиче­ской работы | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассу­ждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Знания: о сервировке стола к завтраку, пра­вил защиты проекта. Умения: готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект | Формирование нрав­ственно-этической ориентации, позна­вательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способно­стей для труда в различ­ных сферах с позиций будущей социализации | Выполнение творческого проекта |
|  | 15.05 |  | Творческий проект по разделу «Кулина­рия» | Подготовка защиты творческого проекта |
|  | 22.05 |  | Защита творческого проекта | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион- но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступле­ние с защитой проекта, анализ ре­зультатов проектной деятельности, самооценка и оценка других уча­щихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектиро­вание способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года | Познавательные: сопоставление, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Знания: о правилах защиты проекта. Умения: анализи­ровать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации | Подготовка защиты творческого проекта |
|  | 22.05 |  | Защита творческого проекта | Повторить изученный материал |

**График контрольных работ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата** | **Название темы** |
| 6 | 19.09 | Защита мини –проекта «Планирование кухни» |
| 20 | 14.11 | **Контрольная работа 1 «Обработка древесины»** |
| 26 | 05.12 | **Контрольная работа 2 «Обработка металлов и пластмасс»** |
| 29,30 | 19.12 | Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из древесины, металла и пластмасс» |
| 35 | 23.01 | **Тестирование «Свойства текстильных материалов»** |
| 53, 54 | 03.04 | Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 67, 68 | 22.05 | Защита творческого проекта по разделу «Кулина­рия» |

**График практических работ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата** | **Название темы** |
| 32 | 26.12 | *Практиче­ская работа 1* «Определе­ние лицевой и изнаноч­ной сторон ткани»*Практиче­ская работа 2* «Определе­ние направ­ления до­левой нити в ткани» |
| 34 | 16.01 | *Практиче­ская работа 3* «Изучение свойств тка­ней из хлопка и льна».  |
| 36 | 23.01 | *Практиче­ская работа 4* «Снятие ме­рок и изготовление выкроек» |
| 38 | 30.01 | *Практическая работа 5* «Раскрой швейного изделия» |
| 40 | 06.02 | *Практическая работа 6* «Изготовление образцов ручных работ» |
| 42 | 13.02 | *Практическая работа 7* «Исследование режимов работы швейной машины» |
| 44 | 20.02 | *Практическая работа 8* «Изготовление образцов машинных работ» |
| 48 | 06.03 | *Практическая работа 9* «Выполнение образца вышивки крестом» |
| 49 | 13.03 | *Практическая работа 10* «Выполнение образца вышивки крестом» |
| 50 | 13.03 | *Практическая работа 11* «Выполнение образца вышивки крестом» |
| 58 | 17.04 | *Практическая работа 12* «Приготовление бутербродов и горячих напитков» |
| 60 | 24.04 | *Практическая работа 13* «Приготовление фруктового салата»  |
| 62 | 01.05 | *Практическая работа 14* «Приготовление омлета» |
| 64 | 08.05 | *Практическая работа 15* «Способы складывания салфеток» |