****

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии линии УМК под ред. Симоненко В.Д. составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года №1897;

- Примерной программы по технологии под ред. Симоненко В. Д. разработанной в соответствии с федеральным государственным стандартом основного общего образования;

Рабочая программа разработана в соответствии:

- с основной образовательной программой основного общего образования МКОУ СОШ№2 им. Кешокова А.П. с.п. Шалушка

- учебным планом МКОУ СОШ№2 им . Кешокова А.П. с.п. Шалушка

-с локальным актом МКОУ СОШ№2 им . Кешокова А.П. с.п. Шалушка

«Положение о разработке и утверждении рабочих программ, отдельных предметов, курсов, дисциплин, (модулей).

 Рабочая программа предназначена для изучения технологии в 5 классах по учебнику «Технологи. Технологии ведения дома» под ред. Симоненко В. Д.. Учебник входит в Федеральный перечень учебников, рекомендованный Министерством образования и науки РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях и утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 31 марта 2014 года №253 ( с изменениями и дополнениями от 5 июля 2017 г.) Учебник имеет гриф «Рекомендовано Министерством образования и науки РФ» (указать порядковый номер учебного пособия в Федеральном перечне). (1.2.6.1.6.1)

**Описание места учебного предмета в учебном плане**

В соответствии с примерным недельным учебным планом основного общего образования учебным планом МКОУ СОШ№2 им. Кешокова А. П. с.п. Шалушка рабочая программа рассчитана для преподавание в 5 классах в объеме 70 часов.

Количество часов в год -70 часов.

Количество часов в неделю – 2 часа.

Количество контрольных работ - 2

Используемый УМК

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер учебника | Автор/авторский коллектив | Наименование учебника | Класс | Наименование издателя(ей) учебника | Адрес страницы об учебнике | Адрес страницы об учебнике на официальном сайте издателя (издательства) |
|  1.2.6. | Технология (предметная область) |  |
|  | Технология (учебный предмет) |  |
| 1.2.6.1.6.1 |  Синица Н. В.Симоненко В. Д. |  «Технология. Технологии ведения дома» | 5 | Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ  | http://vgf.ru/tehn1 |  /  |

**Содержание курса**

**ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

 **ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (8** ч)

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и ин­терьера. Интерьер жилых помещений и их комфорт­ность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигие­нических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка ин­терьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудова­ния на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

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

**КУЛИНАРИЯ (26ч)**

**Санитария и гигиена**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хра­нению продуктов и готовых блюд. Правила мытья по­суды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы*

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

**Здоровое питание**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведе­ния о питательных веществах и витаминах. Содержание
витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству вита­минов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

**Технология приготовления пищи**

***Бутерброды, горячие напитки***

Продукты, используемые для приготовления бутер­бродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербро­дов и горячих напитков к завтраку.

***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

*Основные теоретические сведения*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. С

*Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и мака­ронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

***Блюда из овощей***

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, содержание в них минеральных ве­ществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления

***Блюда из овощей***

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, содержание в них минеральных ве­ществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, ква­дратной. Приготовление блюд из сырых и вареных ово­щей. Жаренье овощей и определение их готовности.

***Блюда из яиц***

*Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготов­ления блюд из яиц. Способы варки яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»**

*Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи го­рячих напитков. Столовые приборы и правила пользо­вания ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфе­ток различными способами. Защита проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МА­ТЕРИАЛОВ» (24ч)**

**Элементы материаловедения**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натураль­ные растительные волокна. Изготовление нитей и тка­ней в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и попереч­ная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобу­мажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определе­ние направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Технология изготовления швейных изделий (10ч)**

*Основные теоретические сведения*

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и при­надлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в нату­ральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для ши­тья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Ма­териалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса**

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

***Личностные результаты*** изучения предмета:

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

 и хозяйственным ресурсам).

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

***Метапредметныерезультаты***изучения курса: *познавательные УУД:*

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

*коммуникативные УУД:*

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

• владение речью;
*регулятивные УУД:*

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

***Предметные результаты*** освоения курса предпола-ют сформированность следующих умений:

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

разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготления, чистить посуду из металла, стекла, кера­мики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

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

**Планируемые результаты**

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты*** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

формирования уважительного отношения к труду;

формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты*** освоения учащимисяпредмета «Технология» в 5 классе:

самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельнаяорганизация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология» в 5 классе:

***в познавательной сфере:***

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов;

формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

***в трудовой сфере:***

планирование технологического процесса и процесса труда;

подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

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; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***в мотивационной сфере:***

оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

осознание ответственности за качество результатов труда;

согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;

стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

***в эстетической сфере:***

овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

***в коммуникативной сфере:***

практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;

сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***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;

сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Тематическое планирование (технология 5 класс)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование разделов и тем** | **Всего часов** | **Из них** |
| **Лабораторные и практические работы (тема)** | **Контрольные и диагностические материалы (тема)** |
| **I** |  **Вводное занятие****Творческая проектная деятельность** |  **2**  |  **-** | **-** |
| **II** | **Оформление интерьера** | **8** |  | **1** |
| **III** |  **Кулинария** | **26** | **3** | **1** |
| **IY** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **24** | **4** |  |
| **Y** |  **Технология изготовления швейных изделий** | **10** | **10** | **-** |
|  | **Итого**  | **70 часов** | **17** | **2** |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ – 5 КЛАСС**

|  |
| --- |
| 1. **Технологии ведения дома – 35 часов**
 |
| ***№******п/п*** |  ***раздел,***  ***учебная тема*** |  ***кол-*** ***во*** ***часов*** | План | факт. | **Предметные**  | **Метапредметные** | **Личностные**  |
|  | 1. **Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа**
 |
| 1 | Вводный урок.Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. | 2 |  |  | Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности. | Поиск и выделение необходимой информации;  Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации. Принятие учебной цели. Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении учебной задачи. |  Формирование желания выполнять учебные действия. Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. учебной деятельности и |
|  |  |
|  |  |
| 2. | Интерьер и планировка кухни-столовой.Эскиз кухни-столовой. | 2 |  |  | Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни. | - Поиск и выделение необходимой информации. Постановка Вопросов инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.Самостоятельная организация и выполнение различных работ. Участие в беседе по теме;- Освоение основных определений и понятий по теме;-Поиск информации в Интернете об «кухни с островом»- Выполнение эскиза кухни-столовой- Соблюдение правил ТБ | Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. |
|  3-4 | Бытовые электроприборы на кухне.Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | 4 |  |  | Бытовые электроприборы на кухне.Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принци-пах работы, видах и правилах эксплуатации. | Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели.Умение давать определения терминам. Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности врешении учебной задачи. | Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности |
| 5 | Контрольная работа по разделу «Интерьер кухни» | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  6 | Санитария и гигиена. Здоровое питание. |  2 |  |  | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. |  - Поиск новых решений технической проблемы.Умение давать определения терминам Использование дополнительной информации при проектировании изделия Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата | Проявление технико-технологического мышления при организации своей деятельности. |
|  7 | Технология приготовления бутербродов, горячих напитков  |  2 |  |  | Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горя-чих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао.  | -Выявление потребностей проектирование и моделирование объекта Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстникамиОпределение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата | Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом |
| 8 | П.Р. Приготовление бутербродов и горячих напитков |  2 |  |  | Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов.Способы заваривания кофе, чая, какао.  | - Выявление потребностей и решение учебной практической задачи.Соблюдение норм и правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности. Самостоятельная организация и выполнение различных работ. | Развитие трудолюбия за качество своей деятельности. |
|  9-10 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. |  4 |  |  | Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки. | - Выявление потребностей и решение учебной практической задачи Соблюдение правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности Самостоятельная организация и выполнение различных работ | Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности |
|  11-12 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. | 4 |  |  | Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей.Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка | - Поиск и выделение необходимой информации.Умение давать определения терминам. Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. Осознание качества и уровня усвоения материала, оценка результатов работы. | Овладение установками правилами организации умственного и физического труда. |
| 13  | П.Р. Приготовления блюд из овощей и фруктов |  2 |  |  | Методы определения качества овощей.Способы нарезки овощей. | Определение способов решения учебно –трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности. Составление плана и последовательности действий. | Овладение правилами организации рабочего места. |
|  14-15 | Технология приготовления блюд из яиц.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтракуП,Р, | 4 |  |  | Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц.Канапе, сандвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую.Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.Сервировка, салфетка, этикет | Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели. Соблюдение правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности Принятие учебной цели; выбор способов деятельности- Складывание столовых салфеток- Умение структурировать знания.Формирование выводов по обоснованиютехнологического решения; отражение в письменной форме результатов своей деятельности. Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения. | Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. |
|  16 | *Проект «Воскресный завтрак»**Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».* |  2 |  |  |  | -Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их устранения.Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности. Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата | Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом. |
| 17 | *Подготовка к контрольной работе.**Контрольная работа по разделу «Кулинария»* | 2 |  |  |  |  | Развитие трудолюбия за качество своей деятельности. |
|  |
|  |
|  18-19 | Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. | 4 |  |  | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани.  | - Выявление потребностей и решение учебной практической задачи Умение с достаточ-ной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата | Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. |
| 20 | Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. | 2 |  |  | Свойства тканей из натуральных растительных волокон.Натуральное, лубяное волокно;х/б, льняная ткань; прядение, ткачество, долевая и поперечная нити, полотняное переплетение, кромка, гигроскопичность | Выявление потребностей и решение учебной практической задачи Умение с достаточ-ной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата | Развитие трудолюбия за качество своей деятельности. |
|  21-22 |  Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок для построения чертежа фартука.П.Р. | 4 |  |  | Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, *Ст, Сб, Ди, Дн;*конструирование модель, моделирование | Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкрет-ных условий Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстни-ками Внесение необходимыхдопол-нений и корректив в план реального действия и его продукта | Применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности |
|  23 | Изготовление выкройки фартукаП.Р. | 2 |  |  |  Моделирование, виды моделирования. Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою | Определение способов решения учебно –трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности. Составление плана и последовательности действий. | Соотносить результат своей деятельности с целью и оценивать его. |
|  24 | Моделирование и раскрой швейного изделия | 2 |  |  |  План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия.Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя | - Умение структурировать знания.Формирование выводов по обоснованиютехнологического решения; отражение в письменной форме результатов своей деятельности. Постановка вопросов – инициативное сотрудничество впоиске и сборе Выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения. |  Проявлять познавательные интересы и активность враскрое швейного изделия. Соблюдать ТБ, гигиену учебного труда и уметь организовать рабочее место. |
|  25 | Раскрой швейного изделияП.Р. | 2 |  |  | Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия.Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя.Правила раскроя деталей изделия.настил ткани, обмеловка, детали кроя. Припуски на обработку швов. Раскрой изделия | - Выявление допущенных ошибок впроцессе труда и обоснование способов их устранения. Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности. Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата, |  Развитие трудолюбия, аккуратности и ответственностии за качество своей деятельности.Научиться вос­производить приобретенные знания, навыки в конкретной дея­тельности Устойчивая мотивация к изучению и закреплению нового. Уметь строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях |
|  26 | Швейные ручные работы | 2 |  |  | Терминология ручных работ.Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание | Выявление потребностей и решение учебной практической задачи Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. Определение последовательности промежуточныхцелей с учетом конечного результата |  Ученик учится оказать познавательную инициативу воказании соученикам. У ученика формируется проявление интересов и активность в данной области предмета «Технологии» |
|  27 | Бытовая швейная машина.  | 2 |  |  | Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине. Платформа, нитепритягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое колесо, фронтовая доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити- Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Намотка нижней нитки на шпульку,- Заправка верхней и нижней ниток- Выведение нижней нитки наверх | Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверст-никами. Внесение необходимых дополнений и корректив в план реального действия и его продукта | Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы. Формирование эстетическихпотребностей, ценностей и чувств.Проявление познавательного интереса и активности вданной области предметной технологической деятельности |
|  28 | Основные операции при машинной обработке изделия.  |  2 |  |  | Соединительные и отделочные машинные швы;Стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом | Выявление потребностей и решение учебной практической задачи Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. Определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата | Проявление познавательных интересов к народным традициям |
|  29 | Влажно тепловая обработка ткани. | 2 |  |  | Терминология влажно-тепловых работ.Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить. | - Выявление потребностей и решение учебной практической задачи Умение с достаточной полнотой и точ-ностью выполнять учебную задачу. Определение последовательности промежуточных целей с учетом конеч-ного результата | Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности |
|  30 | Машинные швыП.Р. | 2 |  |  | Знать: соединительные и отделочные машинные швы;стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрыты Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. | - Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками Внесение необходимых дополнений и корректив в план реального действия и его продукта | Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности |
|  |
| 31 | Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. П.Р. | 2 |  |  | Обработка нижней части фартука швом вподгибкусзакрытым срезом или тесьмой. -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках, в жизненных ситуации., - понимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу. – учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы салгоритмом.с помощью учите-ля объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения заданий материалов, инструментов, | - Определение способов решения учебно –трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Соблюдение норм и правил техники безопасности трудовой деятельности. Самостоятельная организация и выполнение различных работ | -Проявление познавательныхинтересов и активности приизготовлении фартука. -Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве. |
|  32 | Изготовления и оформление кармановП.Р | 2 |  |  | Изготовления и оформление карманов | - Выявление потребностей и решение учебной практической задачи Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебнуюзадачу. Самостоятельная организация и выполнение различных работ |  –Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. -Готовность к рациональномуведению домашнего хозяйства. -Формирование эстетическихпотребностей, ценностей и чувств |
|  33 | Соединение кар-манов с нижней частью фартука.П.Р. | 2 |  |  | Соединение карманов с нижней частью фартука. | - Выявление потребностей и решение учебной практической задачи Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебнуюзадачу. Самостоятельная организация и выполнение различных работ. |  ФормированиеЭстетических потребностей, ценностей и чувств. -Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками. – нормы поведения. |
|  34 | Обработка верхнего среза фартука. П.Р. | 2 |  |  |  Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки | Выявление потребностей и решение учебной практической задачи Умение с достаточной полнотой и точностью выполнять учебную задачу. Самостоятельная организация и выполнение различных работ |  умение рассуждать описывать действия –выделять главное, -слушать и слышать учителя, собеседника. |
|  35 | Обработка пояса.ВТО изделияП.Р. | 2 |  |  | Обработка пояса.ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | - Структурирование знаний Умение по средствам речи регулировать собственные действия. Самостоятельная оценка своихрезультатов. |  -умение отвечать навопросы, рассуждать описывать действия - умение выделять главное. – слушать и слышать учителя. –принимать участие в коллективнойработе(парами, группами |