Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением

английского языка № 1

города Буденновска Буденновского района» Ставропольского края

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено  на заседании МО  протокол №\_\_  от\_ «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2015 Руководитель МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Согласовано:  зам. директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_АрутюнянП.В.  от  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г | Утверждено на педагогическом совете протокол №\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г.  Директор МОУ СОШ №1  г.Буденновска \_\_\_\_\_\_\_\_\_ К.И. Осипов |

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА***

По предмету технология

Ступень обучения (класс) 5-8 класс

Программу разработала Салогуб Марина Ивановна

(Ф.И.О. учителя)

Программа разработана на основе примерной программы по технологии для 5-8 классов в соответствии с ФГОС ООО (2010г.) и авторской **Технология**: программа. 5–8 классы / авт.-сост. Н.В. Синица, П.С.Самородский — М.: Вентана-Граф, 2015г.

2015 – 2016 г.

##### Пояснительная записка

##### Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897, Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования в соответствии с « Авторской программой по Технологии для 5 – 8(9) классов» Самородский П. С., Синица Н.В. Издательство: «Вентана-Граф», 2015г.

##### Рабочая программа по технологии муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы с углубленным изучением английского языка №1 разработана в соответствии со статьями 15, 29 Закона РФ «Об образовании» на основе:

-приказа Минобрнауки России от 06.10.2009 № 373 "Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта общего образования";

-приказа Минобрнауки России от 26.11.2010 № 1241 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009 г. № 373" (далее – приказ № 1241);

-постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Техноло­гия» в системе основного общего образования являются:

* формирование представлений о составляющих техносфе­ры, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культу­ре производства, развитие культуры труда подрастающих по­колений на основе включения обучающихся в разнообраз­ные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовы­ми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными ви­дами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, не­обходимыми для проектирования и создания продуктов тру­да, ведения домашнего хозяйства;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, тех­нического мышления, пространственного воображения, ин­теллектуальных, творческих, коммуникативных и организа­торских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, це­леустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; вос­питание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в усло­виях рынка труда, формирование гуманистически и прагма­тически ориентированного мировоззрения, социально обо­снованных ценностных ориентаций.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

Данная программа является комбинированной, в ней соче­таются два основных направления технологии: «Индустриаль­ные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках кото­рых изучается учебный предмет. На основе данной программы и образовательной организации допускается построение про­граммы, в которой иначе сочетаются разделы и темы, с сохране­нием объёма времени, отводимого на их изучение.

Содержание программы предусматривает освоение материа­ла по следующим сквозным образовательным линиям:

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

В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся:

* с ролью технологий в развитии человечества, механиза­цией труда, технологической культурой производства;
* функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
* элементами домашней экономики, бюджетом семьи, пред­принимательской деятельностью, рекламой, ценой, дохо­дом, прибылью, налогом;
* экологическими требованиями к технологиям, социаль­ными последствиями применения технологий;
* производительностью труда, реализацией продукции;
* устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производст­ва (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
* предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструк­цией;
* методами обеспечения безопасности труда, технологиче­ской дисциплиной, культурой труда, этикой общения на про­изводстве;
* информационными технологиями в производстве и сфе­ре услуг; перспективными технологиями;

овладеют:

* основными методами и средствами преобразования и ис­пользования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкци­онных, текстильных и поделочных материалов;
* умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
* навыками чтения и составления конструкторской и техно­логической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирова­ния, конструирования, Моделирования объекта труда и тех­нологии с использованием компьютера;
* навыками подготовки, организации и планирования тру­довой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
* навыками выполнения технологических операций с ис­пользованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* умением разрабатывать учебный творческий проект, изго­товлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
* умением соотносить личные потребности с требования­ми, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обу­чающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следую**­**щих положений:

* распространённость изучаемых технологий и орудий тру­да в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
* возможность освоения содержания на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической дея­тельности, имеющие практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразующей деятель­ности на основе изучения общественных, групповых или ин­дивидуальных потребностей;
* возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления мето­дов и средств осуществления технологических процессов;
* возможность познавательного, интеллектуального, творче­ского, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические задания, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются уп­ражнения, лабораторно-практические, практические работы.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой, проект­ной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или готового изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительной стоимости). Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечивал бы охват максимума ре­комендуемых в программе технологических операций. При этом надо, чтобы объект был посильным для школьников соответст­вующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» следу­ет организовать для обучающихся летнюю технологическую практику за счёт времени из компонента образовательного учреждения. В период практики обучающиеся под руководством учи-

теля могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных поме­щений, санитарно-технических коммуникаций и др.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстиль­ных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении техноло­гий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым ком­понентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусст­венной, созданной людьми среды техники и технологий, назы­ваемой техносферой и являющейся главной составляющей окру­жающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования должен включать 204 учеб­ных часа для обязательного изучения образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — по 68 ч, из расчёта 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах — по 34 ч, из расчёта 1 ч в неделю. До­полнительное время для обучения технологии может быть выде­лено за счёт резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане. Занятия в 9 классе могут быть организованы вне обязательной учебной сетки часов во внеурочное время как до­полнительное образование во второй половине дня.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования вто­рого поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

* развитие инновационной творческой деятельности обу­чающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изуче­нии других учебных предметов, и сформированных универ­сальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследо­вательскую и проектную деятельность;
* формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности придавать экологическую на­правленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения школьники овладеют:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, ин­формации, необходимыми для создания продуктов труда и соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучае­мым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространённых ручных инст­рументов и приспособлений, бытовых электрических при­боров; планирования бюджета домашнего хозяйства; культу­ры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независи­мо от изучаемого раздела, получат возможность ознакомиться:

* с основными технологическими понятиями и характери­стиками;
* технологическими свойствами и назначением материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инстру­ментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
* видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных техноло­гий обработки материалов и получения продукции на окру­жающую среду и здоровье человека;
* 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, выполнения ра­бот или получения продукта;
* выбирать сырьё, 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 приёмы труда и правила пользова­ния ручными инструментами, приспособлениями, машина­ми, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также доступными измеритель­ными средствами и приборами контроль качества изготав­ливаемого изделия или продукта;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготовле­нию изделия или получению продукта с использованием ос­военных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и усло­вий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретённые знания и умения в практи­ческой деятельности и повседневной жизни в целях:

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды;
* развития творческих способностей и достижения высо­ких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведений из разно­образных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* создания и ремонта изделий или получения продукта с ис­пользованием ручных инструментов, приспособлений, ма­шин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусст­ва для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением из­мерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе 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;
* воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориен­тирования в мире профессий и профессиональных предпоч­тений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере буду­щей профессиональной деятельности, планирование обра­зовательной и профессиональной карьеры, осознание необ­ходимости общественно полезного труда как условия безо­пасной и эффективной социализации;
* 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;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;
* 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 обучающихся.

Метапредметные результаты освоения обучающими­ся предмета «Технология» в основной школе:

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

* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоя­тельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное 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 техноло**­**гий (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 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 обучающимися предмета Технология» в основной школе:

**в познавательной сфере**:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения мето­дов получения и преобразования материалов, энергии, ин­формации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно­-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение яв­лений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследова­ний;
* уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; 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, правилами выполнения гра­фической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предме­там естественно-математического цикла в процессе подго­товки и осуществления технологических процессов для обо­снования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организаци­онных и технико-технологических задач; 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;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документированиерезультатов 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; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* 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, эффективное со­трудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекст­ных высказываний; 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;
* соблюдение необходимой величины усилий, приклады­ваемых к инструментам, с учётом технологических требова­ний, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

**Раздел «Электротехника»**

**Выпускник научится:**

* разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориен­тироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электри­ческие схемы цепей бытовых устройств и моделей;
* осуществлять технологические процессы сборки или ре­монта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя до­полнительные источники информации (включая Интер­нет);
* осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

##### Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

**Выпускник 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.

**Выпускник 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, моло­ка и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различ­ных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, ми­неральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные спосо­бы обработки; пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* 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 «Технология исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

**Выпускник научится:**

* 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 изде- лия; 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; планировать и организовывать технологический процесс с учетом 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.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

**Выпускник научится:**

* планировать варианты личной профессиональной карье­ры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с со­держанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* планировать профессиональную карьеру;
* рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

ориентироваться в информации по трудоустройству и про­должению образования;

* оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

##### Основное содержание курса

Основным видом деятельности обучающихся, 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», «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.

**Примерный тематический план 5-8(9) классы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Разделы и темы программы | Количество часов по классам | | | |
| **5** | **6** | **7** | **8(9)** |
| **I** | **Технология домашнего хозяйства (8ч)** | **1** | **2** | **1** | **4** |
| 1 | Интерьер жилого дома | 1 | 1 | - | - |
| 2 | Комнатные растения в интерьере | - | 1 | - | - |
| 3 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьер |  |  | 1 |  |
| 4 | Гигиена жилища | - | - | 0,5 | - |
| 5 | Экология жилища | - | - | - | 2 |
| 6 | Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации | - | - | - | 2 |
| **II** | **Электротехника (14ч)** | **1** | **-** | **1** | **12(4)** |
| 1 | Бытовые электроприборы | 1 | - | 1 | 6(2) |
| 2 | Электромонтажные и сборочные технологии | - | - | - | 4 |
| 3 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | - | - | - | 2(2) |
| **III** | **Технология обработки конструкционных материалов(51ч)** | **20** | **20** | **11** | **-** |
| 1 | Технологии ручной обработки дре­весины и древесных материалов | 12 | 6 | 4 |  |
| 2 | Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов | - | 4 |  | - |
| 3 | Технологии ручной обработки ме­таллов и искусственных материалов | 4 | 10 | 2 |  |
| 4 | Технологии машинной обработки металлов и искусственных материа­лов | 2 |  | 2 |  |
| 5 | Технологии художественной обра­ботки материалов | 2 | - | 3 | - |
| **IV** | Создание изделий из текстильных материалов (51 ч) | **20** | **20** | **11** |  |
| 1 | Свойства текстильных материалов | 2 | 2 | 1 | - |
| 2 | Конструирование швейных изделий | 2 | 2 | 1 | - |
| 3 | Моделирование одежды | - | 2 | 1 | - |
| 4 | Швейная машина | 2 | 2 | 1 | - |
| 5 | Технология изготовления швейных изделий | 10 | 8 | 4 | - |
| 6 | Художественные ремёсла | 4 | 4 | 3 | - |
| **V** | Кулинария (25 ч) | 10 | 10 | 5 | - |
| 1 | Санитария и гигиена на кухне | 1 | - | - | - |
| 2 | Здоровое питание | 1 | - | - | - |
| 3 | Бутерброды и горячие напитки | 2 | - | - | - |
| 4 | Блюда из овощей и фруктов | 2 | - | - | - |
| 5 | Блюда из яиц | 2 | - | - | - |
| 6 | Приготовление завтрака.  Сервировка стола к завтраку | 2 | - | - | - |
| 7 | Блюда из круп и макаронных  изделий | - | 2 | - | - |
| 8 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов  моря | - | 2 | - | - |
| 9 | Блюда из мяса и птицы | - | 2 | - | - |
| 10 | Первые блюда | - | 2 | - | - |
| 11 | Приготовление обеда. Предметы  для сервировки стола | - | 2 | - | - |
| 12 | Блюда из молока и молочных  продуктов | - | - | 1 | - |
| 13 | Мучные изделия | - | - | 2 | - |
| 14 | Сладкие блюда | - | - | 1 | - |
| 15 | Сервировка сладкого стола | - | - | 1 | - |
| **VI** | Семейная экономика (6 ч) | - | - | - | 6(6) |
|  | Бюджет семьи | - | - | - | 6(6) |
| **VII** | Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч.) | - | - | - | **4** |
| 1 | Сферы производства и разделение труда | - | - | - | 2 |
| 2 | Профессиональное образование  и профессиональная карьера | - | - | - | 2 |
| **VIII** | **Технология творческой и опытнической деятельности(45ч.)** | 16 | 16 | 5 | 8(24) |
|  | Исследовательская и созидательная деятельность | 16 | 16 | 5 | 8 (24) |
|  | Всего: 204 ч, 6 ч **-** резервное время | **68** | **68** | 34 | **34(34)** |

**Рабочая программа 5 класс**

**Пояснительная записка.**

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

- Федеральным законом 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;

- Положением о рабочих программ педагога, реализующих ФГОС второго поколения;

- Положением о рабочих программах.

Рабочая программа разработана с учётом программы по учебному предмету "Технология"5 – 8 классы, под редакцией Н.В.Синица., П.С.Самородский М.: «Вентана – Граф»,2015 года и ориентирована на использование учебника "Технология" (универсальная линия) для 5 класса под редакцией Н.В.Синица, П.С.Самородский М.: «Вентана – Граф», 2015 г, который включён в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ основного общего образования (приказ Минобрнауки от 31 марта 2014 г. № 253).

***Цель курса* :**

* формирование представлений о технологической культуре производства;
* развитие культуры труда подрастающих поколений;
* становление системы техни­ческих и технологических знаний и умений;
* воспитание тру­довых, гражданских и патриотических качеств личности.

***Задачи курса:***

* сформировать у учащихся необходи­мые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
* овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необ­ходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**Общая характеристика учебного предмета.**

Данный учебный курс занимает важное место в системе общего образования, потому что обучению учащихся технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Предмет "Технология" предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование техни­ческой и технологической информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* влияние технологических процессов на окружающую сре­ду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* история, перспективы и социальные последствия разви­тия техники и технологии;
* распространённые технологии современного производ­ства.

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 экологичностью технологий производства;

• с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

• 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.

Особенность построения курса состоит в том, что основной формой обучения является учебно-практическая деятельность. Все разделы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические работы для освоения необходимого минимума теоретического материала. На выполнение практических работ отводится 75 % учебного времени соответствующей программы.

**Описание места учебного предмета в учебном плане.**

Согласно учебному плану школы на изучение предмета "Технология" в 5 классе отводится в объёме 70 часов, из расчета 2 часа в неделю.

**Личностные, метапредметные**, **предметные результаты**

Изучение технологии в 5 классе направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

***К важнейшим личностными результатами*** изучение предмета «Технология» в 5 классе , относятся:

* 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 своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере 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 обслуживающего труда.

***К важнейшим метапредметным результатам***  изучения предмета «Технология, относятся:

– планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

– определение адекватных 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 нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

– мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

– самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

– виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

– приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

– выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

– выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

– использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

– согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

– объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

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

– диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.

– обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

– соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

– соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***К важнейшим предметными результатами*** изучения предмета «Технология», относятся:

1. *В познавательной сфере:*

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и 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 техническом труде;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении 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.

1. *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 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 и пожарной безопасности;
   * соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
   * обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
   * выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
   * 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 мерительных инструментов;
   * выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
   * документирование результатов труда и проектной деятельности;
   * расчет себестоимости продукта труда;
   * экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
2. *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;
   * согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-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.
3. *В эстетической сфере:* 
   * дизайнерское проектирование технического изделия;
   * моделирование художественного оформления объекта труда;
   * разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
   * эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
   * опрятное содержание рабочей одежды.

*5. В коммуникативной сфере:*

* + формирование рабочей группы для выполнения технического 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 стандартов;
  + публичная презентация и защита проекта технического изделия;
  + разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
  + потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
  1. *В психофизической сфере*
  + развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
  + 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.

**Содержание программы**

**Раздел I «Технологии домашнего хозяйства»**

##### Тема 1. Интерьер жилого дома

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планиров­ка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабо­чая зона) и зону приёма 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне. Про­ектирование кухни на компьютере.

##### Раздел II «Электротехника**»**

##### Тема 1. Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

##### Раздел III «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения.

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плос­кого изделия.

Определение пород древесины. Характеристика пиломате­риалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

##### Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, прово­локой и искусственными материалами. Планирование слесар­ных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

**Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов**

Теоретические сведения. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение устройства и работы сверлильного станка. Озна­комление с машинными тисками и способами крепления загото­вок. Отработка приёмов сверления на сверлильном станке.

**Тема 5. Технологии художественно­-прикладной обработки материалов**

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение подготовительных работ и выпиливание лобзи­ком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжи­гание рисунка. Зачистка изделия.

##### Раздел IV «Создание изделий из текстильных материалов»

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в щи. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое гласное. 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, м11рофессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств шей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготов­ления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас­положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Осо­бенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование гото­вой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

##### Тема 4. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной ма­шины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: на­чало работы, поворот строчки под углом, закрепление машин­ной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Непо­ладки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переклю­чателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование ра­боты регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменени­ем длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

##### Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки 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 безо- пасной 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 - заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные опе­рший 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: приутюживани, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов в разутюжку 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). Профессии закрой­щик, портной.

##### *Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Тема 6. Художественные ремёсла

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

##### Раздел V Кулинария

##### Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

*Те*оретические сведения. 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.

Тема 2. Здоровое питание

Теоретические сведения. 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.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

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

Практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

##### Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. 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 приготовле ния салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способст­вующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

##### Тема 5. Блюда из яиц

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

##### Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Лабораторно- практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

##### Раздел VIII «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрак для всей семьи» и др.

**Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса**

|  |  |
| --- | --- |
| Программа к завершённой предметной линии и системе учебников | Программа для общеобразовательных учреждений по учебным предметам «Технология» 5 – 8 классы, М.: «Вентана – Граф», 2015 г. |
| Учебник, учебное пособие | «Технология.Универсальная линия», 5 класс, Н.В. Синица, П.С. Самородский, М.: «Вентана - Граф», 2015 г. |
| Рабочая тетрадь для обучающихся |  |
| Электронное приложение к УМК |  |
| Дидактический материал | Раздаточный материал по всем темам курса |
| Материалы для контроля (тесты и т.п.) | Тесты, самостоятельные работы, электронные образовательные ресурсы - ОМС (в тестовой форме) |
| Методическое пособие с поурочными разработками | «Технология. Универсальная линия», 5 класс, Н.В. Синица, П.С. Самородский, М.: «Вентана - Граф», 2015 г. |
| Список используемой литературы | 1.И.П.Арефьев: «Занимательные уроки технологии» 5 класс, М.: «Школьная пресса»2006;  2.. Е.Г. Баранюк: «Основы экономической культуры» 5 класс, Ек.: «Сократ» 2002;  3. Г.Н.Калашникова: «Настольная книга для девочек», М.: «Эксмо - Пресс» 2000;  4.М. Максимова, М.Кузьмина: «Лоскутная мозаика», М.: «Эксмо» 2006; |
| Цифровые и электронные образовательные ресурсы |  |

При выполнении творческих и проектных работ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования | Оценка «5»  ставится, если учащийся: | Оценка «4»  ставится, если учащийся: | Оценка «3»  ставится, если учащийся: | Оценка «2»  ставится, если учащийся: |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Защита проекта | Обнаруживает полное  соответствие  содержания доклада и  проделанной работы.  Правильно и четко  отвечает на все  поставленные  вопросы. Умеет  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами. | Обнаруживает, в  основном, полное  соответствие  доклада и  проделанной  работы. Правильно  и четко отвечает  почти на все  поставленные  вопросы. Умеет, в основном,  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами | Обнаруживает  неполное  соответствие  доклада и  проделанной  проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на отдельные  вопросы.  Затрудняется  самостоятельно  подтвердить  теоретическое  положение  конкретными  примерами. | Обнаруживает незнание большей части  проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Оформление проекта | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  последовательности  выполнения проекта.  Грамотное, полное  изложение всех  разделов.  Наличие и качество наглядных  материалов  (иллюстрации,  зарисовки,  фотографии, схемы и т.д.). Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям.  Эстетичность  выполнения. | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Грамотное, в  основном, полное  изложение всех  разделов.  Качественное,  неполное количество  наглядных  материалов.  Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописный  вариант.  Не соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Неграмотное  изложение всех  разделов.  Отсутствие  наглядных  материалов.  Устаревшие  технологии  обработки. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Практичес  кая направлен  ность | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использо-ваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соответст  вие технологии выполнения | Работа выполнена в соответствии с  технологией.  Правильность  подбора  технологических  операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных  инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от  технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Качество  проектного  изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

**Тематическое планирование**

**5 класс 70 ч**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(1 ч)*** | | |
| Тема «Интерьер жилого дома» *(1 ч)* | 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 «Электротехника» *(1 ч)*** | | |
| Тема «Бытовые электроприборы» *(1 ч)* | 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 «Технологии обработки конструкционных материалов» *(20 ч)*** | | |
| Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» *(12 ч)* | 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 ч)* | 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 ч)* | 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 ч)* | 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 «Создание изделий из текстильных материалов» *(20 ч)*** | | |
| Тема «Свойства текстильных материалов» *(2 ч)* | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная 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 ч)* | 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 ч)* | 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 ч)* | 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 ч)* | 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 «Кулинария» *(10 ч)*** | | |
| Тема «Санитария и гигиена на кухне» *(1 ч)* | 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 ч)* | 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 ч)* | 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 ч)* | 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 ч)* | 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 ч)* | 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» |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(16 ч)*** | | |
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» *(16 ч)* | 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 |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Кол-во часов | | Дата | | УУД | Основное содержание | Характеристики основных видов деятельности обучающихся | Ожидаемые результаты | Домашнее задание | |
| План | Факт |
| **I четверть** | | | | | | | | | | | |
| 1 | Вводный урок. Творческая проектная деятельность | 2 | |  |  | Практическое освоение обучающимися основ проектно­-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение яв­лений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследова­ний;  Умеют контролировать свои действия по точному и оперативному ориентированию в учебнике; принимать учебную задачу; планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места.(Р)  Умеют строить осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о материалах и инструментах, правилах работы с инструментами; осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации; осуществляют поиск информации из разных источников.(П)  Ответственно относятся к учебе, имеют мотивацию к учебной деятельности. (Л) | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержа­ние предмета. Последовательность его изучения.  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, заключительный (ана­литический).  Определение затрат на изготовле­ние проектного изделия. | Знакомиться с содержанием и по­следовательностью изучения пред­мета «Технология» в 5 классе. Определять цели и задачи проект­ной деятельности.  Изучать этапы выполнения про­екта.  Знакомиться с примерами творче­ских проектов пятиклассников | Общее представление о творческой и созидательной деятельности обучающихся в 5 классе.  Общее представление о составных частях творческого проекта, создания портфолио и защите творческого проекта. | Д/з п.1,2  с.5-10  ответы на вопросы  с.6, с.9 | |
| **Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4ч)** | | | | | | | | | | | |
| Темы «Интерьер кухни» (1ч), «Бытовые электроприборы» (1ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч) | | | | | | | | | | | |
| 2 | Интерьер и планировка кухни. Бы­товые элек­троприбо­ры на кухне  П/р №1 «Планировка кухни» | 2 | |  |  | Овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации.  Умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.(Р)  Умеют извлекать информацию из прослушанного объяснения, анализировать, производить мыслительные операции. (П)  Проявляют интерес к предметно- практической деятельности. (Л) | Запуск первого творческого проекта. 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 кухни. Проектирование кухни на компью­тере.  Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микровол­новой печи (СВЧ) | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Технологии домашнего хозяйства».  Определять цель и задачи проект­ной деятельности по разделу. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эсте­тическими требованиями к ин­терьеру.  Находить и представлять информа­цию об устройстве современной кухни.  Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.  Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.  Находить и представлять информа­цию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом дейст­вия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | 1.Общее представление о требованиях к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические), о цветовом решении кухни, использовании современных материалов в её отделке, декоративном оформлении кухни.  2. Приобретение опыта замера, планировки кухни в масштабе 1:20 с учетом принципа «рабочего треугольника» и определение потребности в бытовых электрических приборах для кухни. | | Д/з п.3,4  рабочая тетрадь  выполнить замеры домашней кухни  с.10-24  ответы на вопросы  с.18 |
| 3 | Творческий проект по разделу «Оформле­ние интерь­ера» | 2 | |  |  | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности(Л)  Формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; (Л)  Формирование действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные задачи, планировать их реализацию (Р)  Практическое освоение обучающимися основ проектно­-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя. (П) | Реализация этапов выполнения твор­ческого проекта. Выполнение требо­ваний к готовому изделию. Расчёт за­трат на изготовление проекта | Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера» | 1.Развитие мыслительной деятельности обучающихся (умения анализировать, сравнивать, строить аналогии, обобщать, систематизировать).  2.Приобретение опыта проведения исследований, выдвижения идеи, выбора лучшей идеи. | | с.25 |
| **Разделы «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24ч)** | | | | | | | | | | | |
| Темы «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (12 ч), «Технологии ручной обработки металлов и пластмасс» (6 ч), «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 ч) | | | | | | | | | | | |
| 4 | Оборудова­ние рабоче­го места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины | 2 | |  |  | Осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения мето­дов получения и преобразования материалов, энергии, ин­формации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда (П)  Умеют планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство.(Р)  Проявляют интерес к предметно- практической деятельности. (Л) | Рабочее место обучающегося. Столяр­ный или универсальный верстак. Руч­ные инструменты и приспособления. | Изучать устройство и назначение верстака. Крепить заготовки в за­жиме верстака. | Общее представление о требованиях к выполнению творческого проекта и изготовлению изделия, о требованиях к оборудованию рабочего места , об инструментах, оборудовании, приспособлениях для изготовления изделий из древесины. | | Д/з п.5  с.26-33  табли  ца 1,2  ответы на вопросы  с.33 |
| 5 | Графиче­ское изоб­ражение из­делия и его разметка на заготовке | 2 | |  |  | 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.  Проявляют интерес к предметно- практической деятельности. (Л)  Формирование действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные задачи, планировать их реализацию (Р)  Осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда (П) | Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заго­товке.  Разметочные и измерительные инст­рументы, шаблон.  Применение компьютера для разра­ботки графической документации | Читать и выполнять графическое изображение изделия.  Применять графический редактор компьютера в графическом изобра­жении изделия.  Размечать плоское изделие с учётом направления волокон древесины. Выполнять рациональную разметку | 1.Общее представление о графическом изображении изделия и требованиях к его выполнению, о линиях, применяемых в чертежах, о графическом изображении изделий, на компьютере.  2. Приобретение умений графического изображения простейших изделий, разметки простейших изделий, опыта разметки изделий. | | Д/з п.6  с.33-40  табли  ца 3 с.36  ответы на вопросы  с.40 |
| 6 | Древесина и древес­ные мате­риалы для изготовле­ния изде­лий | 2 | |  |  | Уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; 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(П)  Проявляют интерес к предметно- практической деятельности. (Л) | Древесина как конструкционный ма­териал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные мате­риалы: шпон, фанера, ДСП, ДВП | Определять породы древесины. Изучать разрезы ствола дерева и его строение. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы.  Изучать элементы пиломатериа­лов: пласть, кромка, торец, ребро | 1.Общее представление о древесине как конструкционном материале, о проектируемо м изделии из древесины, о требованиях к изделию из древесины, о пиломатериалах и древесных материалах.  2.Приобретение опыта выбора заготовок из пиломатериалов и древесных материалов, о свойствах древесины и древесных материалов. | | Д/з п.7  с.40-47  ответы на вопросы  с.46-47 |
| 7 | Операции и приёмы пиления древесины при изго­товлении изделий | 2 | |  |  | Уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;  Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций. (П) | Основные технологические опера­ции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов. Пиление древесины: поперечное и продольное. Виды пил. Виды зубь­ев пил. Режущие кромки зубьев. Приёмы пиления.  Безопасность при пилении | Знакомиться с видами пил и зубьев пил.  Определять режущие кромки зубь­ев пил для поперечного и продоль­ного пиления.  Выполнять поперечное и продоль­ное пиление древесины.  Соблюдать безопасность при пи­лении | 1. Общее представление о пилении как способе получения заготовок и изделий, о различии поперечного и продольного пиления древесины, о получении пропила зубьями поперечных и продольных пил.  2.Приобретение умений различать зубья пил для поперечного и продольного пиления древесины, выбирать пилу для каждого вида пиления. | | Д/з п.8  с.47-50  ответы на вопросы  с.50 |
| 8 | Операции и приёмы строгания древесины при изго­товлении изделий. Операции и приёмы сверления отверстий в древесине | 2 | |  |  | Уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;  Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций. (П) | Строгание древесины. Виды стругов. Устройство и назначение стругов. Приёмы строгания.  Сверление древесины и древесных материалов. Виды свёрл.  Устройство коловорота и ручной дрели.  Приёмы выполнения сверления. Безопасность при сверлении | Изучать строгание древесины. Изу­чать устройство и назначение стру­гов.  Выполнять приёмы строгания.  Изучать сверление древесины и древесных материалов, виды свёрл, устройство коловорота и ручной дрели.  Выполнять приёмы сверления дре­лью и коловоротом. Соблюдать безопасность при сверлении | 1. Общие сведения о строгании как поверхностной обработке древесины, о технологической операции и приёмах строгания древесины, о стругах как инструментах для строгания, о технологической операции и приёмах сверления древесины.  2.Приобретение опыта строгания и сверления. | | Д/з п.9, 10  с.50-56  ответы на вопросы  с.53,56 |
| 9 | Соединение деталей  из древеси­ны гвоздя­ми, шурупа­ми и клеем | 2 | |  |  | Осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда (П) | Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.  Виды и назначение гвоздей, шуру­пов, саморезов.  Забивание и выбивание гвоздей. Подгибание острого конца гвоздя и забивание в древесину. Применяемые инструменты и при­способления.  Ввинчивание и вывинчивание шуру­пов и саморезов.  Применяемые инструменты. Отверстия под шурупы и саморезы в присоединяемой и основной детали. Виды клеёв. Подготовка склеиваемых поверхностей. Режимы склеивания. Безопасность при склеивании | Изучать виды соединения деталей  из древесины гвоздями, шурупами, саморезами, склеиванием.  Учиться соединять детали из дре­весины гвоздями, шурупами, само­резами, склеиванием.  Выбирать инструменты и приспо­собления для соединения деталей гвоздями, шурупами, саморезами. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопас­ности | 1. Общее представление о соединении деталей в изделии, о соединении и взаимодействии отдельных частей изделия, о проявлении свойств древесины и древесных материалов при их соединении.  2.Приобретение опыта соединения деревянных деталей гвоздями, шурупами, саморезами, клеем. | | Д/з п.11  с.57-63 ответы на вопросы  с.62-63 |
| **II четверть** | | | | | | | | | | | |
| 10 | Отделка из­делий: вы­пиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакиро­вание | 2 | |  |  | Практическое освоение методов познания, используемые в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярное обращение в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций (П) | Понятие о художественной и декора­тивной отделке изделий. 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. Безопасность при выжигании. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Виды лаков и их при­менение.  Приёмы зачистки и лакирования | Знакомиться с художественной и декоративной отделкой изделий. Изучать выпиливание лобзиком, устройство лобзика и крепление пилки.  Наносить выпиливаемый рисунок на заготовку. Выполнять приёмы выпиливания лобзиком на выпиловочномстолике с соблюдением правил безопасности.  Изучать устройство выжигателя и приёмы выполнения работ. Выжигать рисунок на поверхности деревянного изделия.  Зачищать и лакировать деревян­ные поверхности изделий | 1.Общее представление о видах, технологических операциях, приёмах отделки древесины, об инструментах и приспособлениях для отделки.  2.Приобретение опыта выполнения изученных операций и приёмов отделки изделий. | | п.12  с.63-71 ответы на вопросы  с.70-71 |
| 11 | Оборудова­ние рабоче­го места учащегося и планиро­вание ра­бот по соз­данию изде­лий из металлов и пластмасс | 2 | |  |  | Практическое освоение методов познания, используемые в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярное обращение в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций (П) | Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материа­лов (пластмасс).  Тонкие металлические листы, прово­лока и искусственные конструкцион­ные материалы.  Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и осна­стка.  Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Ма­шинные тиски.  Правила безопасной работы на свер­лильном станке | Оборудовать рабочее место для из­готовления изделий из металлов и пластмасс.  Знакомиться с тонкими металличе­скими листами, проволокой и ис­кусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких ме­таллических листов, проволоки, пластмасс.  Изучать устройство и работу свер­лильного станка.  Знакомиться с машинными тиска­ми и способами крепления загото­вок.  Отрабатывать приёмы крепления заготовок и сверления на сверлиль­ном станке | 1.Общее представление о рабочем месте за верстаком по обработке металлов и пластмасс, о металлических и пластмассовых листах, проволоке как конструкционных материалах, об устройстве, назначении и принципе работы сверлильного станка и тисков.  2. Приобретение опыта разработки технической документации. | | Д/з п.13  с.71-81  табли  ца 4 ответы на вопросы  с.80-81 |
| 12 | Операции и приёмы ручной об­работки ме­талличе­ских лис­тов, про­волоки и пластмасс | 2 | |  |  | Уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;  Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций. (П) | Основные технологические опера­ции и приёмы ручной обработки ме­таллов и пластмасс: правка, резание, зачистка, гибка.  Инструменты и приспособления. Приёмы выполнения работ.  Понятие о развёртке объёмного изде­лия из жести и пластмассового листа. Соединение тонких металлических ли­стов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасности | Выполнять правку, резание, зачи­стку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением пра­вил безопасного труда.  Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёп­ками | 1.Общее представление о правке металлических листов и проволоки, о резании металлических листов, проволоки, пластмасс, о зачистке и гибке металлических листов и проволоки.  2.Приобретение опыта правки, резания, зачистки и гибки металлических листов и проволоки. | | Д/з п.14  с.81-90 ответы на вопросы  с.90 |
| 13 | Изготовле­ние изде­лий из жес­ти соедине­нием  фальцевым швом и за­клёпками | 2 | |  |  | Практическое освоение методов познания, используемые в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярное обращение в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций (П) | Соединение тонких металлических листов фальцевым швом. Примене­ние фальцевого соединения. Приё­мы выполнения фальцевого шва. Ме­ры безопасности.  Соединение металлических и пласт­массовых листов заклёпками. Виды заклёпок, применяемые инструменты и приспособления. Выполнение отверстий под заклёпки.  Приёмы выполнения заклёпочного соединения. Безопасность заклёпоч­ных работ | Изучать соединение тонких метал­лических листов фальцевым швом и заклёпками.  Выполнять приёмы изготовления фальцевого шва и требования безо­пасности.  Знать виды заклёпок, применяе­мые инструменты и приспособления. Выполнять отверстия под за­клёпки.  Осваивать приёмы выполнения за­клёпочного соединения с соблюде­нием правил безопасного труда | 1.Общее представление о соединении деталей из жести посредством фальцевого шва, о соединении деталей из металлови пластмассы заклепками.  2.Приобретение опыта соединения деталей из жести фальцевым швом, соединения деталей заклепками. | | Д/з 15  с.90-94 ответы на вопросы  с.93-94 |
| 14,  15 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс | 4 | |  |  | 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 (Л)  Формирование действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные задачи, планировать их реализацию (Р)  Осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда (П) | Реализация этапов выполнения твор­ческого проекта.  Составление пояснительной записки с дизайн-спецификацией и дизайн- анализом изделия, графическим изо­бражением и описанием технологи­ческого процесса изготовления. Изготовление, испытание, доработ­ка спроектированного изделия. Подготовка к защите и защита свое­го проекта | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из древесины и металлов».  Изготавливать спроектированное изделие.  Оценивать свои технологические возможности | 1.Развитие мыслительной деятельности учеников (умения анализировать, сравнивать, строить аналогии, обобщать, систематизировать).  2.Приобретение опыта исследований, выдвижения идеи, выбора лучшей идеи, выполнения творческого проекта, изготовления творческого проекта, изготовления и испытания спроектированного изделия. | | с.94-98  табли  ца 5  с.97 |
| Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24 ч) | | | | | | | | | | | |
| Темы «Свойства текстильных материалов» (2 ч), «Конструирование швейных изделий» (2 ч), «Швейная машина» (2 ч), «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч), «Художественные ремёсла» (4 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 ч) | | | | | | | | | | | |
| 16 | Свойства текстильных материалов  Л.п/р 1 | | 2 |  |  | 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 (Л)  Осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда (П) | Запуск третьего творческого проекта.  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, виды переплете­ния нитей в ткани.  Проводить анализ прочности окра­ски тканей.  Находить и представлять информа­цию о производстве нитей и тка­ней в домашних условиях, об 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 | 1.Общее представлении  о технологии производства тканей (прядильном, ткацком и отделочном производстве), о физических, эргономических, эстетических и технологических свойствах х/б и льняных тканей.  2.Приобретение опыта проведения исследований, определения долевой нити в ткани и лицевой стороны в ткани, распознавания х/б и льняных тканей. | | Д/з 16,17 с.100-  109 ответы на вопросы  с.105,  109 |
| **III четверть** | | | | | | | | | | | |
| 17 | Конструирование  швейных  изделий  П/р 2 | | 2 |  |  | 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;  Воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей(Л)  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(К) | 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 или в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  Копировать готовую выкройку. Находить и представлять инфор­мацию об истории швейных из­делий | 1.Общее представление о рациональной организации рабочего места при чертежных работах и соблюдении правил безопасного труда, о построении чертежа швейного изделия с помощью чертежных инструментов в натуральную величину, приеме копирования готовой выкройки.  2.Приобретение опыта снятия мерок с фигуры человека. | | Д/з п.18  с.109-117 ответы на вопросы  с.117 |
| 18 | Раскрой  швейного  изделия  П/р 3 | | 2 |  |  | 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 (Л)  Овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации(П) | 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. | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку  выкроек на ткани с учётом направ­ления долевой нити, ширины тка­ни и направления рисунка, обме- ловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного из­делия.  Находить и предъявлять информа­цию об истории создания инстру­ментов для раскроя.  Знакомиться с профессией за­кройщик | 1.Общее представление о рациональной организации рабочего места при раскройных работах, соблюдении правил безопасного труда.  2.Приобретение опыта выкраивания деталей из ткани, совместной работы, освоения коммуникативных навыков, навыков самооценки, рефлексии.  3.Формирование навыков умения оценивать качество кроя. | | Д/з п.19  с.117-122 ответы на вопросы  с.122 |
| 19 | Ручные  швейные  работы  П/р 4 | | 2 |  |  | Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предме­там естественно-математического цикла в процессе подго­товки и осуществления технологических процессов для обо­снования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;  Овладение алгоритмами и методами решения организаци­онных и технико-технологических задач; овладение элемен­тами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической куль­туре производства(П) | Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выпол­нению ручных работ.  Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помо­щью булавок.  Основные операции при ручных ра­ботах: предохранение срезов от осы­пания — ручное обмётывание; вре­менное соединение деталей — смёты-  вание; временное закрепление подо­гнутого края — замётывание (с от­крытым и закрытым срезами) | Изготовлять образцы ручных ра­бот: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помо­щью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замё­тывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание | 1. Общее представление о рациональной организации рабочего места при раскройных работах, соблюдении правил безопасного труда.  2.Приобретение опыта переноса линии выкройки на детали кроя булавками и мелом, выполнения прямых стежков, обметывания срезов косыми или петельными стежками, сметывание срезов и заметывания края. | | Д/з п.20  с.122-129 ответы на вопросы  с.129 |
| 20 | Швейная  машина  Л.п/р 2 | | 2 |  |  | Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предме­там естественно-математического цикла в процессе подго­товки и осуществления технологических процессов для обо­снования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;  Овладение алгоритмами и методами решения организаци­онных и технико-технологических задач; овладение элемен­тами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической куль­туре производства(П) | 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: пе-  реключателя 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 представлять информа­цию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда. | 1.Общее представление об устройстве швейной машины, её основных узлах и деталях, их назначении.  2.Приобретение опыта использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка; работы на швейной машине, заправленной нитками.  3.Приобретение навыков самооценки, рефлексия. | | Д/з п.21  с.129-135 ответы на вопросы  с.135 |
| 21 | Основные операции при машин­ной обра­ботке изде­лия.  Машинные швы. Влаж­но-тепло­вая обра­ботка ткани  П/р 5 | | 2 |  |  | 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 (Л)  Овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации(П) | Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание машинной зигзагообразной строч­кой и оверлоком; постоянное соеди­нение деталей — стачивание; посто­янное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.  Правила выполнения влажно-тепло­вых работ.  Основные операции влажно-тепло­вой обработки: приутюживание, раз­утюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: со­единительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с откры­тым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). | 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 | 1.Общее представление о приспособлениях для ВТО, правилах их выполнения, соблюдения правил безопасного труда, о требованиях к выполнению машинных работ.  2.Приобретение опыта выполнения машинных операций: обметывания срезов, стачивания деталей и застрачивания подогнутого края, выполнения операций ВТО: приутюжива  ния, рузутюжива  ния и заутюживания. | | Д/з 22,23  с.136-139  п.23  с.139-143  табли  ца 6  с. 140 ответы на вопросы  с.139,  с.142-143 |
| 22  23 | Последова­тельность изготовле­ния швей­ных изде­лий  П/р 6  П/р 7 | | 4 |  |  | 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 (Л)  Овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации(П) | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология поши­ва фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фарту­ке), под резинку (в юбке) | Изучать последовательность изго­товления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изде­лия, анализировать ошибки. Находить и представлять информа­цию об истории одежды, швейных изделий.  Овладевать безопасными приёма­ми труда | 1.Общее представление о технологичес  кой последовательности изготовления швейного изделия, не требующего примерки.  2. Приобретение опыта изготовления швейного изделия.  3.Приобретение навыков самооценки, рефлексия. | | Д/з п.24  с.143-147  147-150 ответы на вопросы  с.150 |
| 24  25 | Отделка швейных изделий вышивкой  П/р 8  П/р 9 | | 4 |  |  | Овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации(П) | 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. | Подбирать материалы и оборудова­ние для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диа­гонали.  Создавать схемы для вышивки | 1.Общее представление о материалах, инструментах и приспособлениях для вышивки крестом, подготовке материалов.  2.Приобретение опыта выполнения вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали, использования компьютера в вышивке.  3.Приобретение навыков самооценки, рефлексии. | | Д/з п.25  с. 150-154 ответы на вопросы  с.154 |
| 26 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстиль­ных мате­риалов» | | 2 |  |  | Практическое освоение обучающимися основ проектно­-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение яв­лений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследова­ний;  Уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; 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(П)  Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей (Л) | Реализация этапов выполнения твор­ческого проекта. Выполнение требо­ваний к готовому изделию. Расчёт за­трат на изготовление проекта | Выполнять проект по разделу «Со­здание изделий из текстильных ма­териалов» | 1.Общее представление о проведении исследований.  2.Приобретение опыта выдвижения идеи, выбора лучшей идеи, выполнения расчета материалов и денежных затрат для выполнения проекта, анализа достоинств и недостатков проекта и проведения самооценки. | | с.155-159 |
| **IV четверть** | | | | | | | | | | | |
| 27 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстиль­ных мате­риалов» | | 2 |  |  | Практическое освоение обучающимися основ проектно­-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение яв­лений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследова­ний;  Уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; 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(П)  Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей (Л) | Реализация этапов выполнения твор­ческого проекта. Выполнение требо­ваний к готовому изделию. Расчёт за­трат на изготовление проекта | Выполнять проект по разделу «Со­здание изделий из текстильных ма­териалов» | 1.Общее представление о проведении исследований.  2.Приобретение опыта выдвижения идеи, выбора лучшей идеи, выполнения расчета материалов и денежных затрат для выполнения проекта, анализа достоинств и недостатков проекта и проведения самооценки. | | с.155-159 |
| Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч) | | | | | | | | | | | |
| Темы «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч), «Здоровое питание» (1 ч), «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч), «Блюда из овощей и фруктов» (2 ч),  «Блюда из яиц» (2 ч), «Приготовление завтрака.  Сервировка стола к завтраку» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч) | | | | | | | | | | | |
| 28 | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание  Л.п/р №3 | | 2 |  |  | 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 (К)  Практическое освоение обучающимися основ проектно­-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение яв­лений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследова­ний;  Уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; 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(П)  Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей (Л) | Запуск четвёртого творческого про­екта. Понятия «санитария» и «гигие­на». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.  Правила безопасной работы при пользовании электрическими плита­ми и электроприбора  ми, газовыми плитами, при работе ножом, с кипящими жидкостями и приспособле­ниями. Профессия повар.  Питание как физиологичес-  кая 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 | Знакомиться с примерами творче­ских проектов пятиклассников по разделу «Кулинария».  Определять цель и задачи проект­ной деятельности по разделу. 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, жидкостью. Подготавливать посуду и инвен­тарь к приготовлению пищи. 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 | 1.Формирование общих представлений о правилах санитарии и правилах безопасного труда при выполнении кулинарных работ.  2.Формирова  ние общих представлений о пищевых веществах, пищевой пирамиде, о режиме питания. | | Д/з п.26,27  с.160-167 ответы на вопросы  с.164, с.167 |
| 29 | Бутер­броды и горячие напитки  П/р 10 | | 2 |  |  | Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей (Л)  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(К) | Продукты, применяемые для приго­товления бутербродов. Значение хле­ба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления  бутербродов.  Инструменты и приспособления для нарезки.  Требования к качеству готовых бу­тербродов. Условия и сроки хране­ния бутербродов.  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 при- готовления кофе | Приготавливать и оформлять бу­терброды.  Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.  Подсушивать хлеб для канапе в жа­рочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).  Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.  Находить и предъявлять информа­цию о растениях, из которых мож­но приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горя­чие напитки | 1.Общее представление о видах бутербродов, горячих напитков и продуктах для их приготовления.  2.приобретение опыта проведения исследований, приготовления бутербродов, горячих напитков и подачи их на стол, совместной работы, оценивания свойств продуктов питания, качество блюда. | | Д/з п.28  с. 168-175 ответы на вопросы  с.175 |
| 30 | Блюда из овощей и фруктов  П/р 11 | | 2 |  |  | Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей (Л)  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(К) | 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 различ  ных 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 приспособления  ми 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  Осваивать безопасные приёмы теп­ловой обработки овощей.  Готовить гарниры и блюда из варё­ных овощей.  Осуществлять органолептичес  кую оценку готовых блюд.  Овладевать навыками деловых, ува­жительных, культурных отноше­ний со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информа­цию об овощах, применяемых в кулинарии, блюда из них, их влиянии на сохранение здоровья человека; о способах тепловой обработки, спо­собствующих сохранению питатель­ных веществ и витаминов | 1.Общее представление о видах овощей и фруктов, их пищевой ценности, влиянии экологии на качество овощей и фруктов.  2.Приобретение опыта проведения исследований, приготовления блюд из овощей, фруктов и подачи их на стол, совместной работы, оценивания свойств продуктов питания, качества блюда. | | Д/з п.29  с.175-179  п.30  с.179-182  табли  ца 7,  с.175  табли  ца 8,  с. 180 ответы на вопросы  с.179, с.182 |
| 31 | Блюда из яиц  П/р 12 | |  |  |  | Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей (Л)  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(К) | 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 | 1.Общее представление о пищевой ценности яиц.  2.Приобретение опыта проведения исследований, приготовления блюд из яиц, совместной работы, освоение коммуникативных навыков самооценки, рефлексии, оценивания свойств продуктов питания, качества блюд. | | Д/з  п.31  с.183-188 ответы на вопросы  с.188 |
| 32 | Приготов­ление зав­трака. Сер­вировка стола к завтраку | | 2 |  |  | 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(К)  Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей (Л) | 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.  Выполнять сервировку стола к зав­траку, овладевая навыками эстети-  ческого оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». | 1.Общее представление о салфеточном этикете.  2.Приобретение опыта сервировки стола к завтраку, складывания салфетки, совместной работы. | | Д/з  п.32  с.188-193 ответы на вопросы  с.192 |
| 33 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | | 2 |  |  | Практическое освоение обучающимися основ проектно­-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение яв­лений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследова­ний;  Уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; 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(П)  Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей (Л) | Реализация выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия | Выполнить проект по разделу «Кулинария» | 1.Развитие мыслительной деятельности школьников.  2.Приобретение опыта проведения исследований, выдвижения идеи, выбора лучшей идеи, расчета расхода продуктов для семейного завтрака в зависимости от вида блюд и количества членов семьи. | | Д/з  с.192-198 |
| 34 | Подготовка к защите творческого проекта | | 2 |  |  | Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей (Л)  Формирование действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные задачи, планировать их реализацию (Р) | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад к защите творческого проекта. | 1.Общее представление о содержании портфолио.  2.Приобретение опыта составления текста доклада для процедуры защиты творческого проекта, представления информации в виде электронной презентации | | Д/з  п. 33  с.199-204 |
| 35 | Защита творческого проекта | | 2 |  |  | Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей (Л)  Формирование действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные задачи, планировать их реализацию (Р) | Защита проекта | Защищать творческий проект | 1.Приобретение опыта выполнения доклада во время процедуры защиты творческого проекта в сопровождении электронной презентации.  2.Приобретение отвечать на вопросы, отстаивать свои решения, давать объективную оценку своей деятельности и её продуктам, анализировать недостатки и намечать пути их устранения. | |  |

**Календарно-тематическое планирование в 5 классе**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | | **наименование тем** | **кол-во**  **часов** | **теория** | **практика** | **дата проведения** | | | **Дом.задание** |
| **план** | | **факт** |
| **I четверть** | | | | | | | | |  |
| 1 | | Вводный урок. Творческая проектная деятельность | 2 | 2 |  | |  |  | Д/з п.1,2  с.5-10  ответы на вопросы  с.6, с.9 |
| **Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4ч)** | | | | | | | | |  |
| Темы «Интерьер кухни» (1ч), «Бытовые электроприборы» (1ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч) | | | | | | | | |  |
| 2 | Интерьер и планировка кухни. Бы­товые элек­троприбо­ры на кухне  П/р №1 | | 2 |  | 2 | |  |  | Д/з п.3,4  рабочая тетрадь  выполнить замеры домашней кухни  с.10-24  ответы на вопросы  с.18 |
| 3 | Творческий проект по разделу «Оформле­ние интерь­ера» | | 2 | 2 |  | |  |  | с.25 |
| **Разделы «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24ч)** | | | | | | | | |  |
| Темы «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (12 ч), «Технологии ручной обработки металлов и пластмасс» (6 ч), «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 ч) | | | | | | | | |  |
| 4 | Оборудова­ние рабоче­го места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины | | 2 | 2 |  | |  |  | Д/з п.5  с.26-33  табли  ца 1,2  ответы на вопросы  с.33 |
| 5 | Графиче­ское изоб­ражение из­делия и его разметка на заготовке | | 2 | 2 |  | |  |  | Д/з п.6  с.33-40  табли  ца 3 с.36  ответы на вопросы  с.40 |
| 6 | Древесина и древес­ные мате­риалы для изготовле­ния изде­лий | | 2 | 2 |  | |  |  | Д/з п.7  с.40-47  ответы на вопросы  с.46-47 |
| 7 | Операции и приёмы пиления древесины при изго­товлении изделий | | 2 | 2 |  | |  |  | Д/з п.8  с.47-50  ответы на вопросы  с.50 |
| 8 | Операции и приёмы строгания древесины при изго­товлении изделий. Операции и приёмы сверления отверстий в древесине | | 2 | 2 |  | |  |  | Д/з п.9, 10  с.50-56  ответы на вопросы  с.53,56 |
| 9 | Соединение деталей  из древеси­ны гвоздя­ми, шурупа­ми и клеем | | 2 | 2 |  | |  |  | Д/з п.11  с.57-63 ответы на вопросы  с.62-63 |
| **IIчетверть** | | | | | | | |  |  |
| 10 | Отделка из­делий: вы­пиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакиро­вание | | 2 | 2 |  | |  |  | п.12  с.63-71 ответы на вопросы  с.70-71 |
| 11 | Оборудова­ние рабоче­го места учащегося и планиро­вание ра­бот по соз­данию изде­лий из металлов и пластмасс | | 2 | 2 |  | |  |  | Д/з п.13  с.71-81  табли  ца 4 ответы на вопросы  с.80-81 |
| 12 | Операции и приёмы ручной об­работки ме­талличе­ских лис­тов, про­волоки и пластмасс | | 2 | 2 |  | |  |  | Д/з п.14  с.81-90 ответы на вопросы  с.90 |
| 13 | Изготовле­ние изде­лий из жес­ти соедине­нием  фальцевым швом и за­клёпками | | 2 | 2 |  | |  |  | Д/з 15  с.90-94 ответы на вопросы  с.93-94 |
| 14 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс» | | 2 | 2 |  | |  |  | с.94-98  таблица 5  с.97 |
| 15 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс» | | 2 | 2 |  | |  |  | с.94-98  таблица 5  с.97 повторить |
| Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24 ч) | | | | | | | | |  |
| Темы «Свойства текстильных материалов» (2 ч), «Конструирование швейных изделий» (2 ч), «Швейная машина» (2 ч), «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч), «Художественные ремёсла» (4 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 ч) | | | | | | | | |  |
| 16 | Свойства текстильных материалов  Л.п/р 1 | | 2 |  | 2 | |  |  | Д/з 16,17 с.100-109 ответы на вопросы  с.105, 109 |
| **III четверть** | | | | | | | |  |  |
| 17 | Конструирование  швейных  изделий  П/р 2 | | 2 |  | 2 | |  |  | Д/з п.18  с.109-117 ответы на вопросы  с.117 |
| 18 | Раскрой  швейного  изделия  П/р 3 | | 2 |  | 2 | |  |  | Д/з п.19  с.117-122 ответы на вопросы  с.122 |
| 19 | Ручные  швейные  работы  П/р 4 | | 2 |  | 2 | |  |  | Д/з п.20  с.122-129 ответы на вопросы  с.129 |
| 20 | Швейная  машина  Л.п/р 2 | | 2 | 1 | 1 | |  |  | Д/з п.21  с.129-135 ответы на вопросы  с.135 |
| 21 | Основные операции при машин­ной обра­ботке изде­лия.  Машинные швы. Влаж­но-тепло­вая обра­ботка ткани  П/р 5 | | 2 | 1 | 1 | |  |  | Д/з 22,23  с.136-139  п.23  с.139-143  таблица 6  с. 140 ответы на вопросы  с.139,  с.142-143 |
| 22 | Последова­тельность изготовле­ния швей­ных изде­лий  П/р 6 | | 2 |  | 2 | |  |  | Д/з п.24  с.143-147  147-150 ответы на вопросы  с.150 |
| 23 | Последова­тельность изготовле­ния швей­ных изде­лий  П/р 7 | | 2 |  | 2 | |  |  | Д/з п.24  с.143-147  147-150 ответы на вопросы  с.150 повторить |
| 24 | Отделка швейных изделий вышивкой  П/р 8 | | 2 | 1 | 1 | |  |  | Д/з п.25  с. 150-154 ответы на вопросы с.154 |
| 25 | Отделка швейных изделий вышивкой  П/р 9 | | 2 |  | 2 | |  |  | Д/з п.25  с. 150-154 ответы на вопросы с.154 |
| 26 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстиль­ных мате­риалов» | | 2 | 1 | 1 | |  |  | с.155-159 |
| **IV четверть** | | | | | | | | |  |
| 27 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстиль­ных мате­риалов» | | 2 |  |  | |  |  | с.155-159 повторить |
| Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч) | | | | | | | | |  |
| Темы «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч), «Здоровое питание» (1 ч), «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч), «Блюда из овощей и фруктов» (2 ч),  «Блюда из яиц» (2 ч), «Приготовление завтрака.  Сервировка стола к завтраку» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч) | | | | | | | | |  |
| 28 | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание  Л.п/р №3 | | 2 | 1 | 1 | |  |  | Д/з п.26,27  с.160-167 ответы на вопросы  с.164, с.167 |
| 29 | Бутер­броды и горячие напитки  П/р 10 | | 2 |  | 2 | |  |  | Д/з п.28  с. 168-175 ответы на вопросы  с.175 |
| 30 | Блюда из овощей и фруктов  П/р 11 | | 2 |  | 2 | |  |  | Д/з п.29  с.175-179  п.30  с.179-182  таблица 7,  с.175  таблица 8,  с. 180 ответы на вопросы  с.179, с.182 |
| 31 | Блюда из яиц  П/р 12 | | 2 |  | 2 | |  |  | Д/з п.31  с.183-188 ответы на вопросы  с.188 |
| 32 | Приготов­ление зав­трака. Сер­вировка стола к завтраку | | 2 | 2 |  | |  |  | Д/зп.32  с.188-193 ответы на вопросы  с.192 |
| 33 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | | 2 | 2 |  | |  |  | Д/з  с.192-198 |
| 34 | Подготовка к защите творческого проекта | | 2 | 2 |  | |  |  | Д/з п. 33  с.199-204 |
| 35 | Защита творческого проекта | | 2 | 2 |  | |  |  |  |
|  | Итого: | | 70 | 43 | 27 | |  | |  |