

Муниципальная автономная общеобразовательная организация
«Средняя общеобразовательная школа № 5»

«РАССМОТРЕНО» на заседании ШМО учителей естественно-научного цикла Руководитель ШМО <u>Жлудова О.В.</u> Протокол № <u>12</u> От « <u>27</u> » мая <u>2020</u> г.	«УТВЕРЖДЕНО» на педагогическом совете Протокол № <u>13</u> От « <u>29</u> » мая <u>2020</u> г.	«УТВЕРЖДЕНО» Директор МАОО СОШ № 5 <u>Фёдорова И.А.</u> Приказ № <u>65-ОД</u> От « <u>29</u> » мая <u>2020</u> г.
--	---	---

**Рабочая программа
по технологии (обслуживающий труд)
5 класс
на 2020 – 2021 уч. год**

Автор-составитель:
Мишарина С.В.
учитель технологии

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.; Вентана-Граф, 2013.

Требования к уровню подготовки учащихся.

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

Личностные результаты изучения предмета:

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

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

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

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

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

Предметные результаты освоения курса:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки на шпульку, выполнять машинные строчки;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с закрытым и с открытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

Содержание программы.

Проектная деятельность

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

Практические работы. Выполнение эскизов проектов.

Художественные ремесла

Декоративно-прикладное изделие для кухни.

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни».

Основные теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

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

Создание изделий из текстильных материалов

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

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

Конструирование швейных изделий.

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

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

Швейные ручные работы.

Основные теоретические сведения. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практические работы. Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения.

Основные теоретические сведения. История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, и устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и

нижней нитей. Выполнение машинных сточек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне».

Основные теоретические сведения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта. *Практические работы.* Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и копировальных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия защита проекта.

Кулинария

Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне. *Практические работы.* Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение влажной и сухой уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание

Основные теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. *Практические работы.* Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. *Практические работы.* Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд

из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

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

Блюда из овощей

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

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

Блюда из яиц.

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

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

Сервировка стола к завтраку.

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

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

Тематическое планирование.

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Содержание учебной деятельности	Планируемые результаты			Работа с учащимися с ЗПР
				предметные	метапредметные	личностные	
1-2	Вводное занятие. Творческая проектная деятельность	2	Содержание, цели, задачи учебного курса «Технология» в 5 классе. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила безопасности и охраны труда в кабинете технологии и при работе с ручными инструментами. Правила оказания первой помощи. Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения проекта	Познакомятся с современными технологиями. Научатся соблюдать нормы и правила безопасности, правила санитарии и гигиены. Дополнят первоначальные знания и навыки по проектной деятельности	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме; осуществляют поиск информации из разных источников, расширяющей и дополняющей представление о современных технологиях. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации; отвечают на вопросы, делают выводы.	Осознают необходимость общественной полезного труда, оценивают свои способности и и готовность к труду	
Создание изделий из текстильных материалов (40 ч) Темы проектов: «Фартук для работы на кухне», «Лоскутное изделие для кухни-столовой»							
3-4	Производство текстильных материалов	2	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного	Научатся находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей. Научатся определять направление долевой нити в ткани,	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о текстильных материалах; осуществляют поиск	Имеют мотивацию к учебной деятельности.	

			волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства	лицевой и изнаночной сторон ткани, оформлять результаты исследований	информации из разных источников о понятиях «волокна растительного происхождения», «прядение», «пряжа», «долевые нити», «поперечные нити», «кромка», «ткацкий рисунок», «прядильщик», «ткач». Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации; отвечают на вопросы, делают выводы.		
5-6	Текстильные материалы и их свойства	2	Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физические, эргономические, эстетические, технологические. Хлопчатобумажные и льняные ткани. Швейные нитки, тесьма, ленты	Продолжат изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент. Узнают о свойствах тканей из хлопка и льна. Продолжат оформлять результаты исследований о тканях	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о выборе ткани для фартука, столового белья. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; находят в тексте информацию; делают выводы.	Имеют мотивацию к учебной деятельности; проводят самооценку своей деятельности (что получилось, что не получилось и почему)	
7-8	Швейные ручные работы	2	Ручные швейные работы, временные строчки, постоянные ручные стежки, ниточное соединение деталей, стежок, строчка, шов. Обметывание, сметывание, заметывание с открытым срезом,	Научатся выполнять швейные ручные работы, организовывать рабочее место, выбирать инструменты и приспособления для выполнения	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: работают с текстами: преобразовывают, анализируют, сопоставляют информацию о понятиях «стежок», «строчка», «шов». Коммуникативные: слушают учителя	Имеют мотивацию к учебной деятельности; осуществляют самопроверку при	

			заметывание с закрытым срезом	ручных работ	и одноклассниковудовлетворительно владеют нормами и техникой общения.	выполнени и этапов практическ ой работы	
9-10	Декоративно-прикладное искусство	2	Виды декоративно-прикладного искусства: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество	Научатся находить информацию о народных промыслах региона, продолжают изучать особенности декоративно-прикладного искусства народов России, родного края	Регулятивные: ставят в сотрудничестве с учителем новые учебные задачи; планируют алгоритм действий выполнения проектного изделия. Познавательные: совершенствуют навык поиска информации в разных источниках в процессе нахождения материалов о работах мастеров декоративно-прикладного искусства, народных промыслах. Коммуникативные: приобретают опыт использования речевых средств для регуляции умственной деятельности; устанавливают и поддерживают необходимые контакты с другими людьми.	Развивают уважительное отношение к истории, народным традициям	
11-12	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	Композиция. Виды композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура, колорит в композиции. Стилизация реальных форм. Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Графический редактор	Продолжат знакомство с композициями для декоративно-прикладных изделий, научатся выбирать цветовые сочетания и составлять орнамент; создавать композицию для проектного изделия в графическом	Регулятивные: принимают и сохраняют учебные цели и задачи, планируют их реализацию; осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей; контролируют и оценивают свои действия как по результату, так и по способу действия; вносят соответствующие коррективы в их выполнение. Познавательные: строят осознанное и	Формируют навыки готовности к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации	

				редакторе	произвольное речевое высказывание в устной форме о фактуре и текстуре декоративно-прикладного изделия для кухни, об орнаменте и символическом значении цвета; создают композиции в графическом редакторе Paint. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации; отвечают на вопросы, делают выводы.		
13-14	Лоскутное шитье	2	Возникновение лоскутной техники в России. Изделия, выполненные в лоскутной технике. Возможности лоскутной техники, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной техники. Подготовка материалов к работе. Организация рабочего места для работы с лоскутом. Узор «Спираль». Узор «Изба»	Научатся находить информацию об истории лоскутного шитья, разрабатывать свой узор для лоскутного изделия. Ознакомятся с технологией изготовления лоскутного изделия. Усовершенствуют навыки работы с инструментами графического редактора Paint	Регулятивные: принимают и сохраняют учебные цели и задачи; дополняют, уточняют высказанные мнения по содержанию задания. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о лоскутном шитье и пэчворке и доносят информацию до одноклассников Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации; отвечают на вопросы, делают выводы.	Формируют навыки готовности к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации	
15-16	Технология изготовления лоскутного изделия	2	Подбор лоскутов по цвету. Разработка эскиза изделия. Изготовление шаблонов. Расчет количества деталей и их размеров. Вычерчивание контура шаблона.	Научатся изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Продолжат знакомство с	Регулятивные: принимают и сохраняют учебные цели и задачи; планируют их реализацию; осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей; контролируют и оценивают свои	Формируют навыки готовности к самообразованию на основе	

			Припуски на обработку. Схема соединения деталей. Обработка срезов лоскутного изделия	технологией выкраивания и соединения деталей лоскутного верха изделия. Научатся изготавливать образцы лоскутных узоров, выполнять самопроверку. Ознакомятся с понятиями «аппликация», «стежка», способами обработки срезов лоскутного изделия. Продолжат развивать навыки проектной деятельности	действия как по результату, так и по способу действия; вносят соответствующие коррективы в их выполнение. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о шаблонах, стежке, аппликации. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации; отвечают на вопросы, делают выводы; заполняют и составляют схемы, таблицы по работе над проектом.	учебно-познавательной мотивации	
17-18	Швейная машина	2	История создания швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики Назначение основных узлов швейной машины. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Правила техники безопасности	Ознакомятся с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Научатся подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о подготовке швейной машины к работе, ее основных узлах и деталях. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации; отвечают на вопросы, делают выводы.	Формируют познавательный интерес при изучении швейного оборудования	

19-20	Основные операции при машинной обработке изделия	2	Виды приводов швейной машины, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Приемы работы на швейной машине.	Ознакомятся с приемами работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки, закрепка в начале и в конце строчки, окончание работы. Узнают о неполадках, связанных с неправильной заправкой ниток. Ознакомятся с регулируемыми механизмами: переключатель вида строчки, регулятор длины стежка, клавиша шитья назад; проведут исследование работы регулирующих механизмов швейной машины	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о приемах работы на швейной машине. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации по истории создания швейной машины; отвечают на вопросы, делают выводы.	Развивают трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; владеют установками, нормами и правилами организации труда	
21-22	Машинные швы	2	Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические	Изучат терминологию машинных швов. Научатся изготавливать образцы машинных работ, выбирать швы для обработки проектного изделия	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о машинных швах; делают выбор швов для изготовления проектного изделия. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно	Развивают трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; владеют установками, нормами	

			обозначения и технология выполнения		сотрудничают в поиске и сборе информации по истории слова «тачать»; отвечают на вопросы, делают выводы.	и правилами организации и труда	
23-24	Влажно-тепловая обработка ткани	2	Организация рабочего места. Терминология, применяемая при выполнении влажно-тепловых работ. Правила, требования безопасной работы при влажно-тепловой обработке. Инструменты и приспособления для обработки	Изучат терминологию: «влажно-тепловая обработка», «терморегулятор», «пароувлажнитель», «утюжильная доска», «проутюжильник», «приутюживание», «разутюживание», «заутюживание». Ознакомятся с основными операциями влажно-тепловой обработки изделия, правилами безопасной работы при выполнении обработки	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о правилах выполнения влажно-тепловых работ и оборудовании для обработки. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации об истории утюга; отвечают на вопросы, делают выводы.	Развивают трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; владеют установками, нормами и правилами организации и труда	
25-26	Изготовление выкроек. Конструирование фартука	2	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	Научатся снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Ознакомятся с терминологией: «чертеж», «выкройка», «снятие мерок», «конструктивные	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о правилах снятия мерок; выбирают инструменты и приспособления для конструирования швейных изделий. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; действуют с учётом	Проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности	

				линии фигуры», «мерки: Ст, Сб, Ди, Дн». Приобретут навыки конструирования, моделирования выкройки	позиции другого; согласовывают свои действия при работе в паре.		
27-28	Изготовление выкроек. Выкройка фартука	2	Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4; изготовление выкройки	Узнают правила построения и оформления чертежей изделий; типы линий; условные обозначения на чертежах швейных изделий. Научатся чтению чертежей. Ознакомятся с расчетными формулами. Освоят построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и 1:1, копирование готовой выкройки, подготовку выкройки к раскрою	Регулятивные: осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей; контролируют и оценивают свои действия как по результату, так и по способу действия; вносят соответствующие коррективы в их выполнение. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме об изготовлении выкроек; заполняют и дополняют таблицы, схемы. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают; отвечают на вопросы, делают выводы; делятся впечатлениями о конструировании проектного изделия.	Имеют мотивацию к учебной деятельности	
29-30	Раскрой швейного изделия. Раскрой фартука	2	Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом	Научатся производить подготовку ткани к раскрою; настил ткани; раскладку выкроек, обмеловку выкройки с учетом припусков на швы, кроить детали	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о раскрое швейного изделия, профессии закройщика, правилах безопасного труда при	Проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологич	

			припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани	швейного изделия. Познакомятся с критериями качества кроя, правилами безопасной работы с инструментами (иглами, булавками)	раскрое. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников инициативно сотрудничают; отвечают на вопросы, делают выводы; делятся впечатлениями о раскрое проектного изделия.	еской деятельности	
31-32	Технология изготовления швейных изделий	2	Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология пошива фартука. Способы обработки верхнего, нижнего и боковых срезов	Ознакомятся с технологией изготовления швейных изделий: пошив салфетки, фартука, юбки	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о технологии пошива швейного изделия, правилах безопасного труда при пошиве. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации об истории сарафана; отвечают на вопросы, делают выводы; делятся впечатлениями о действиях по обработке проектного изделия.	Имеют мотивацию к учебной деятельности	
33-34	Обработка накладных карманов	2	Изготовление и оформление карманов. Обработка срезов, контрольные точки, накалывание и настрачивание, контроль качества	Ознакомятся с технологией изготовления и обработкой накладного кармана: обработка верхнего среза, заметывание срезов, настрачивание кармана на изделие	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о технологии пошива накладного кармана для швейного изделия, правилах безопасного труда при пошиве.	Развивают трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности	

					Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают при обработке проектного изделия; отвечают на вопросы, делают выводы.		
35-36	Обработка нижней части фартука	2	Обработка нижней части фартука швом «вподгибку с закрытым срезом» или тесьмой	Ознакомятся с технологией изготовления и обработкой нижнего среза фартука	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о технологии пошива и обработке нижнего среза швейного изделия, правилах безопасного труда при пошиве. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают при обработке проектного изделия; отвечают на вопросы, делают выводы; делятся впечатлениями.	Развивают трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности	
37-38	Обработка верхнего среза фартука	2	Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки	Научатся обрабатывать верхний срез фартука. Ознакомятся с технологией изготовления пояса: пояс-кулиски, пояс-завязка	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о технологии пошива и обработке верхнего среза швейного изделия, правилах безопасного труда при пошиве. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно	Развивают трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности	

					сотрудничают при обработке проектного изделия; отвечают на вопросы, делают выводы; делятся впечатлениями о действиях по обработке проектного изделия.		
39-40	Обработка пояса	2	Обработка пояса. Сборка фартука. Профессия портного	Научатся обрабатывать пояс проектного изделия, соблюдать последовательность при сборке фартука	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о технологии пошива и обработке пояса швейного изделия, правилах безопасного труда при пошиве. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают при обработке проектного изделия; отвечают на вопросы, делают выводы; делятся впечатлениями о действиях по обработке проектного изделия; выполняют взаимопроверку	Развивают трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности	
41-42	Окончательная обработка фартука	2	Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия	Продолжат усвоение основных операций и понятий по созданию проектного изделия (фартука). Продолжат отработку навыков по соблюдению правил безопасной работы	Регулятивные: контролируют и оценивают свои действия как по результату, так и по способу действия; вносят соответствующие коррективы в их выполнение. Познавательные: приобретают потребность поиска дополнительной информации для решения учебных задач и самостоятельной	Развивают трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; владеют установкам	

					познавательной деятельности. Коммуникативные: формируют действия по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, практическому освоению умений при выполнении творческой работы.	и, нормами и правилами организации труда	
Технологии домашнего хозяйства (4 ч)							
43-44	Интерьер и планировка кухни-столовой	2	Интерьер. Эргономические, санитарно-гигиенические требования к интерьеру. Планировка кухни. Зоны, стили кухонного помещения. Цветовое решение, декоративное оформление кухни	Узнают основные правила планировки кухни. Научатся делать анализ планировки своей домашней кухни. Усовершенствуют практические навыки по созданию эскиза с помощью шаблонов и ПК	Регулятивные: принимают и сохраняют учебные цели и задачи; планируют их реализацию; осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме об эргономических, санитарно-гигиенических, эстетических требованиях к интерьеру. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников инициативно сотрудничают при поиске информации об истории интерьера кухни; делают выводы; делятся впечатлениями о планировке интерьера кухонного помещения..	Развивают трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; владеют установками, нормами и правилами организации труда	
45-46	Бытовые электроприборы на кухне	2	Бытовые электроприборы: холодильник,	Познакомятся с видами электрических	Регулятивные: принимают и сохраняют учебные цели и задачи; планируют их реализацию;	Проявляют познавательный	

			микроволновая печь, посудомоечная машина. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой	приборах в быту, их основными назначением и функциями. Усовершенствуют практические навыки проектно-исследовательской деятельности	осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о планировании кухни-столовой. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают при выполнении творческого проекта; отвечают на вопросы; осуществляют оценку творческого проекта.	интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивают ответственность за качество своей деятельности	
--	--	--	---	--	--	---	--

Кулинария (12 ч)

47-48	Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание	2	Санитарно-гигиенические требования. Кухонная столовая и чайная посуда, столовые приборы, правила безопасной работы на кухне. Пищевые вещества, белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Пищевая пирамида. Режим питания	Узнают основные определения по теме: «пищевые вещества», «белки», «жиры», «углеводы», «витамины», «минеральные вещества», «пищевая пирамида», «режим питания». Научатся составлять свою пищевую пирамиду и на ее основе – дневной рацион, определять	Регулятивные: принимают и сохраняют учебные цели и задачи; планируют их реализацию; осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей. Познавательные: приобретают потребность поиска дополнительной информации для решения учебных задач и самостоятельной познавательной деятельности о здоровом питании. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают при поиске информации о значении понятия «гигиена», о	Проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности	
-------	--	---	---	--	--	--	--

				качество питьевой воды. Продолжат развивать навыки исследовательской деятельности	витаминах, содержащихся в овощах, фруктах, крупах и хлебе; делают выводы; делятся впечатлениями о здоровом питании.		
49-50	Технология приготовления бутербродов Технология приготовления горячих напитков	2	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая. Сорта чая и кофе	Продолжат знакомство с профессией повара. Узнают о видах бутербродов и требованиях к качеству готовых бутербродов, их подаче и дегустации. Узнают о пользе горячих напитков, технологии приготовления чая, кофе и какао. Научатся оценивать качество бутербродов и горячих напитков в соответствии с требованиями	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о бутербродах и горячих напитках. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают при выполнении творческого мини-проекта; отвечают на вопросы; осуществляют оценку творческого мини-проекта.	Проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивают ответственность за качество своей деятельности	
51-52	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Крупы. Бобовые. Макароны изделия. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Блюда из круп. Подача готовых блюд. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки	Ознакомятся с информацией о крупах и продуктах, способах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Научатся готовить	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: приобретают потребность поиска дополнительной информации для решения учебных задач и самостоятельной познавательной деятельности о крупах, бобовых, макаронных изделиях и	Проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической	

				гарнир из круп или макаронных изделий	блюдах из них. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают при поиске информации о значении понятия «гурьевская каша» и рецепте ее приготовления; делают выводы; делятся впечатлениями о процессе приготовления блюд.	деятельности	
53-54	Технология приготовления блюда из овощей и фруктов. Тепловая обработка овощей	2	Пищевая ценность овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей, питательная ценность. Влияние экологии на качество овощей. Механическая кулинарная обработка, нарезка овощей. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	Научатся готовить и украшать салаты из сырых и овощей, фруктов, блюда из вареных овощей. Научатся находить (в Интернете) и предъявлять информацию о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах по профилактике, о значении слова «винегрет»	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о фруктах, овощах и блюдах из них. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в группе при приготовлении блюд; делают выводы; делятся впечатлениями; дают оценку приготовленным салатам.	Проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивают ответственность за качество своей деятельности	
55-56	Технология приготовления	2	Значение яиц в питании человека. Использование	Научатся готовить блюда из яиц,	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий	Проявляют познаватель	

	ия блюд из яиц		яиц в кулинарии. Определение свежести яиц. Способы хранения. Приготовление блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц	выполнять украшения из яиц; находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, способах оформления яиц к народным праздникамопределять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Усовершенствуют навыки использования компьютерных программ (Power Point)	по организации своего рабочего места. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о блюдах из яиц. Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в группе при приготовлении блюд; делают выводы; делятся впечатлениями; дают оценку приготовленным салатам.	ьный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивают ответственность за качество своей деятельности	
57-58	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	Сервировка стола, этикет. Меню завтрака. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом	Научатся составлять меню завтрака; рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака; выполнять сервировку стола к завтраку. Приобретут навыки эстетического оформления стола	Регулятивные: осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей; контролируют и оценивают свои действия как по результату, так и по способу действия; вносят соответствующие коррективы в их выполнение. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о сервировке стола к завтраку, правилах поведения за столом.	Проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивают	

					Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в группе; проводят оценку умения сервировать стол.	ответственность за качество своей деятельности	
Технологии творческой и опытнической деятельности (обобщение выполненных творческих проектов за год) (12 ч)							
59-60	Творческий проект	2	Повторение знаний о творческом проекте, этапах выполнения проекта, требованиях к оценке проектов	Продолжат развивать навыки учебно-проектной и исследовательской деятельности. Научатся давать оценку проектам, оформлять пояснительную записку проекта	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над оформлением проекта; определяют цель (проблему) и план действий. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «творческий проект», «этапы выполнения проекта». Коммуникативные: формируют действия по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками; работают в группе; удовлетворительно владеют нормами и техникой общения.	Оценивают свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам	
61-62	Выбор темы проекта для презентации	2	Обоснование необходимости изготовления изделия. Формулирование требований к проектируемому	Продолжат развивать навыки учебно-проектной и исследовательской деятельности. Научатся оформлять пояснительную	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над оформлением проекта. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «цель	Имеют мотивацию к учебной деятельности	

			изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего	записку проекта в виде мини-сочинения	проекта», «первоначальные идеи», «исследование». Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; делают выводы.		
63-66	Технологический этап проекта	4	Разработка конструкции и технологии изготовления изделия. Подбор материалов и инструментов. Организация рабочего места. Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. Подсчет затрат на изготовление	Продолжат оформлять пояснительную записку проекта. Приобретут навык составления доклада для защиты творческого проекта	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над оформлением проекта; действуют по плану, решая проблему. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «выбор материалов и инструментов», «составление технологической карты изготовления изделия», «расчет денежных затрат». Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; делают выводы.	Имеют мотивацию к учебной деятельности	
67-68	Заключительный этап проекта	2	Окончательный контроль над выходом готового изделия. Испытание изделия. Анализ. Защита проекта	Продолжат развивать навыки учебно-проектной и исследовательской деятельности. Ознакомятся со способами защиты проекта	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над оформлением проекта; оценивают результат действий. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «защита проекта», «самооценка», «презентация». Коммуникативные: слушают учителя и одноклассников; делают выводы.	Имеют мотивацию к учебной деятельности; объясняют смысл своих оценок, мотивов, целей	
69-70	Как защитить	2	Разработка электронной презентации в программе	Усовершенствуют навык поиска	Регулятивные: принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий	Развивают способность	

	творческий проект. Создание портфолио «Мои успехи в освоении технологии. 5 класс» (резервный урок)		Microsoft Office Power Point. Подведение итогов работы за год	информации в компьютерных и некомпьютерных источниках. Познакомятся с этапами создания электронной презентации для портфолио «Мои успехи в освоении технологии. 5 класс», требованиями по оформлению презентации в программе Power Point	по работе над портфолио по предмету «Технология»; оценивают результат действий. Познавательные: строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «презентация», «самооценка», «портфолио». Коммуникативные: формируют действия по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками; работают в группе; удовлетворительно владеют нормами и техникой общения.	и к переходу к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации; приобретают представления о рынке труда и требованиях к подготовке и личным качествам будущего труженика	
--	--	--	---	--	---	--	--