РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по предмету «Технология»**

**по направлению «Технологии ведения дома»**

**5 класс**

# Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5 классов разработана в соответствии:

* Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (с изменениями, утв. приказом Минобрнауки от 29 декабря 2014 г. № 1644);

с учетом:

* примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением федерального учебно – методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в государственный реестр примерных основных общеобразовательных программ Минобрнауки РФ.
* Программы по «Технологии» для 5-8 классов (авторы: Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д. - М.: Вентана-Граф, 2016);
* Учебным планом МБОУ «Школа № 60»

Программа ориентирована на использование учебника, включенного в федеральный перечень: Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2015.

## Цели

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в 5 классах (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 подрастающего поколения 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.

## Общая характеристика учебного предмета

Программа по учебному предмету «Технология» для 5 классов составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Форма обучения – очная.

Программа учебного предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома» включает в себя разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Художественные ремесла». Содержание раздела «Электротехника» в 5 классе изучается в рамках раздела «Технологии домашнего хозяйства». Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» может изучаться в конце года, или его часы могут быть соединены с часами того раздела, в рамках которого будет выполняться учебный творческий проект.

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

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование информации;
* творческая проектная деятельность;
* знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Исходя из необходимости учета образовательных потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учебный материал отобран с учетом следующих положений:

* распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
* возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразовательной 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 учащихся.

Все разделы программы включают в себя основные теоретические сведения, практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические работы, выполнение проектов. Работа над проектом позволяет ученикам научиться приобретать новые знания по теме самостоятельно, создает максимально благоприятные условия для раскрытия творческого потенциала.

Настоящая программа отражает актуальные подходы к образовательному процессу - компетентностный, личностно-ориентированный и деятельностный. Особое место в программе отводится решению проблемы подготовки учащихся к профессиональному самоопределению, трудовой деятельности в условиях рыночной экономики.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с:

* алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений,
* с химией при изучении свойств материалов, пищевых продуктов;
* с физикой и основами безопасности жизнедеятельности при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий;
* с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, выполнении творческих проектов;
* с экологией при изучении влияния современных технологий и производств на окружающую среду;
* с русским и литературой при формулировке выводов, описании процессов.

**Система оценки результатов**

Для проверки усвоения теоретических знаний используются:

* беседы, направленные на закрепление, систематизацию, применение знаний. В конце беседы проводится обобщение и систематизация, формулируются выводы;
* фронтальный опрос применяется при повторении правил безопасного труда, организации рабочего места, при определении качества знаний, необходимых для выполнения предстоящей практической работы;
* заполнение инструкционных карт с целью проверки знаний технологической последовательности обработки деталей и узлов изделия, изготовления различных изделий;
* тестирование – индивидуальный контроль знаний, степени усвоения понятий;
* выполнение творческих работ.

Контроль практических умений осуществляется в процессе наблюдения за практической работой учащихся, при систематической пооперационной проверке изготовляемых изделий, при оценке качества изделия в целом.

 При оценивании проекта применяется промежуточная и итоговая оценка. Промежуточное оценивание проводится по результатам этапов работы. Оценка сопровождается письменными или устными комментариями для каждого ученика индивидуально. Эти комментарии акцентируют внимание учащегося на том, что необходимо сделать, чтобы достигнуть лучших результатов. После завершения проекта выставляется три оценки: одна – за проектирование, вторая – за изделие, третья – за защиту проекта.

## Место предмета «Технология» в учебном плане

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

В базисном учебном плане образовательного учреждения на этапе основного общего образования на предмет «Технология» отводится в 5 классах 68 часов из расчета по 2 часа в неделю.

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

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

В результате обучения учащиеся овладеют:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими 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 направления, 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 изготовляемого изделия или продукта;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения 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 бытия;
* 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

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные** результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в 5 классе:

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* 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 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 учащихся.

**Метапредметные** результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в 5 классе:

* 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;
* 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 технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные** результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

*в познавательной сфере:*

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о сущности технологической культуры и культуры труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; 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, овладение 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;
* документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

* оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* 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;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Кулинария»**

*Обучающийся научится:*

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

*Обучающийся 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;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

*Обучающийся научится:*

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Обучающийся научится:*

* планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Обучающийся получит возможность научиться:*

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

# Содержание программы учебного предмета

 **Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»**

1. **Интерьер кухни, столовой (2 часа)**

**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). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

1. **Бытовые электроприборы (1 час)**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение потребности в бытовых электроприборах не кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Раздел 2. «Кулинария»**

1. **Санитария и гигиена на кухне (1 час)**

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

1. **Физиология питания (1 час)**

**Теоретические сведения.** Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

1. **Бутерброды и горячие напитки (2 часа)**

**Теоретические сведения.** Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

1. **Блюда из овощей и фруктов (4 часа)**

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

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

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лук ичеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

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

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

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

Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

1. **Блюда из яиц (2 часа)**

**Теоретические сведения.** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

1. **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел 3. «Создание изделий из текстильных материалов»**

1. **Свойства текстильных материалов (4 часа)**

**Теоретические сведения**. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

1. **Конструирование швейных изделий (4 часа)**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

1. **Швейная машина (4 часа)**

**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.

1. **Технология изготовления швейных изделий (10 часов)**

**Теоретические сведения.** Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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

Основные операции при ручных работах: ручное обмётывание; смётывание; замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел 4. «Художественные ремесла»**

1. **Декоративно-прикладное искусство (2 часа)**

**Теоретические сведения.** Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

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

**Лабораторно-практические и практические работы.**Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

1. **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании декоративно-прикладного искусства (2 часа)**

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

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

1. **Лоскутное шитье (4 часа)**

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

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со­бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

**Лабораторно-практические и практические работы***.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел 5. «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

1. **Исследовательская и созидательная деятельность (21 час)**

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

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

**Практические работы.** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презен­тации. Презентация и защита творческого проекта.

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

# Тематическое планирование учебного предмета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы и темы программы** | **Количество** **часов** |
|  | **Технологии домашнего хозяйства**  |  |
|  | * 1. Интерьер кухни, столовой
 | 2 |
|  | * 1. Бытовые электроприборы
 | 1 |
|  | **Кулинария** |  |
|  | * 1. Санитария и гигиена на кухне
 | 1 |
|  | * 1. Физиология питания
 | 1 |
|  | * 1. Бутерброды и горячие напитки
 | 2 |
|  | * 1. Блюда из овощей и фруктов
 | 6 |
|  | * 1. Блюда из яиц
 | 2 |
|  | * 1. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку
 | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** |  |
|  | * 1. Свойства текстильных материалов
 | 4 |
|  | * 1. Конструирование швейных изделий
 | 4 |
|  | * 1. Швейная машина
 | 4 |
|  | * 1. Технология изготовления швейных изделий
 | 10 |
|  | **Художественные ремесла** |  |
|  | * 1. Декоративно-прикладное искусство
 | 2 |
|  | * 1. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании декоративно-прикладного искусства
 | 2 |
|  | * 1. Лоскутное шитье
 | 4 |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности** |  |
|  | * 1. Исследовательская и созидательная деятельность
 | 21 |
|  | **Итого:** | **68** |

##

# Поурочно-тематическое планирование

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата проведе­ния** | **Тема урока** | **Тип урока** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности уча­щихся** | **Планируемые результаты** |
| **предметные** | **метапредметные УУД** | **личностные УУД** |
| **Разделы «Технологии домашнего хозяйства» (3 часа)****«Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 часов)** |
|  |  | Вводный урок.  | Урок ус­воения новых знаний | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание пред­мета. Последовательность его изучения. | Знакомиться с содержанием и последовательностью изу­чения предмета «Техноло­гия» в 5 классе.  | Знания: о цели и задачах изучения предмета | ПУУД: определение понятий, построение цепи рассужденийРУУД: целеполага­ние, планирование.КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения пред­мета, познава­тельного инте­реса |
|  |  | Творческая проектная деятельность | Урок ус­воения новых знаний | 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). | Определять цели и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта.Знакомиться с примерами творческих проектов пяти­классников | Знания: об этапах проектной деятель­ности.Умения: анализиро­вать варианты про­ектов по предложен­ным критериям | ПУУД: умение вести исследовательскую и проектную деятель­ность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ.РУУД: целеполага­ние, планирование.КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения пред­мета, познава­тельного инте­реса, проектной деятельности |
|  |  | Интерьер и планировка кухни | Урок ус­воения новых знаний | 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. Запуск первого творческого про­екта. Проектирование кухни на компьютере | Знакомиться с эргономиче­скими, санитарно-гигиениче­скими, эстетическими требо­ваниями к интерьеру.Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. | Знания: о требова­ниях к интерьеру кухни, вариантах планировки, спосо­бах размещения оборудования.Умения: находить и представлять ин­формацию об уст­ройстве современной кухни | ПУУД: умение вести исследовательскую и проектную деятель­ность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ.РУУД: целеполага­ние, планирование.КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения пред­мета, эстетиче­ских чувств, смыслоообразо­вание, нравст­венно-эстетиче­ская ориентация, развитие готов­ности к само­стоятельным действиям |
|  |  | Практическая работа «Пла­нировка кухни» | Урок при­менения знаний и умений | Проектирование кухни с помощью шаблонов. Поня­тие о масштабе изображе­ний. Вычерчивание схемы планировки кухни в мас­штабе. | Планировать кухню с помо­щью шаблонов и компью­тера. Чертить схему кухни в масштабе | Знания: о требова­ниях к интерьеру кухни, вариантах планировки, спосо­бах размещения оборудования.Умения: выполнять план кухни в мас­штабе |
|  |  | Бытовые электропри­боры на кухне  | Урок ус­воения новых знаний | Общие сведения о видах, принципе действия и пра­вилах эксплуатации быто­вых электроприборов на кухне: бытового холодиль­ника, микроволновой печи. | 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. | Знания: о видах, принципе действия и правилах эксплуа­тации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, мик­роволновой печи, правилах размеще­ния оборудования.Умения: выполнять план кухни в мас­штабе | ПУУД: умение вести исследовательскую и проектную деятель­ность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ.РУУД: целеполага­ние, планирование.КУУД: диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, реализация твор­ческого потен­циала, развитие готовности к самостоятельным действиям, раз­витие трудолю­бия |
|  |  | Творческий проект «Ин­терьер кухни» | Урок при­менения знаний и умений | Реализация этапов выпол­нения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта | Выполнять проект по раз­делу «Оформление интерь­ера» | Знания: об этапах проектной деятель­ности.Умения: анализиро­вать варианты про­ектов по предложен­ным критериям |
|  |  | Защита про­екта «Ин­терьер кухни» | Урок-се­минар | Презентация результатов проектной деятельности | Представлять результаты проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку работ других уча­щихся по предложенным критериям | Знания: о правилах защиты проекта.Умения: защищать проект, анализиро­вать результат про­ектной деятельности по предложенным критериям | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.КУУД: диалог, сотрудничество | Формирование самомотивации при защите про­екта, смыслооб­разование, реали­зация творче­ского потен­циала, развитие готовности к самостоятельным действиям, само­оценки,  |
|  |  | Итоговый урок по раз­делу «Техно­логии домаш­него хозяй­ства» | Урок обобщения  | Обобщение информации по теме раздела. Проверка качества усвоения мате­риала | Анализировать и системати­зировать информацию по теме раздела | Знания: материала по теме.Умения: анализиро­вать, систематизиро­вать информацию | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.КУУД: диалог, сотрудничество | Самооценка ум­ственных и физи­ческих способно­стей для труда в различных сфе­рах с позиции будущей социа­лизации |
| **Разделы «Кулинария» (14 часов)****«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 часа)** |
|  |  | Санитария и гигиена на кухне | Урок ус­воения новых знаний | 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 ножом, с кипящими жидко­стями и приспособлениями. Профессия повар.Запуск проекта по разделу «Кулинария» | 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 | Знания: о санитарно-гигиенических тре­бованиях, правилах мытья посуды, безо­пасных приемах работы на кухне.Умения: соблюдать правила мытья по­суды, безопасной работы на кухне  | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, классифика­ция, смысловое чтение умение де­лать выводы,РУУД: целеполага­ние, анализ ситуации и моделирование, планирование, реф­лексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудниче­ство, умение слу­шать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыс­лообразование, развитие трудо­любия и ответ­ственности за качество своей деятельности |
|  |  | Физиология питания | Урок ус­воения новых знаний | 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 | Знания: о значении белков, жиров, угле­водов, воды для жизнедеятельности людей, роли витами­нов. Умения: анализиро­вать пищевую пира­миду,  | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, классифика­ция, смысловое чтение умение де­лать выводы,РУУД: целеполага­ние, анализ ситуации и моделирование, планирование, реф­лексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудниче­ство, умение слу­шать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыс­лообразование, развитие трудо­любия и ответ­ственности за качество своей деятельности |
|  |  | Бутерброды | Комбини­рованный урок | 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. | Приготавливать и оформлять бутерброды.Определять вкусовые соче­тания продуктов в бутербро­дах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.  | Знания: о видах бу­тербродов, горячих напитках, техноло­гии приготовления, значении хлеба в питании человека.Умения: составлять технологические карты приготовле­ния бутербродов,  | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, смысловое чтение умение де­лать выводы, работа с таблицамиРУУД: целеполага­ние, анализ ситуации и моделирование, планирование, реф­лексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, сотрудниче­ство, умение слу­шать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Горячие на­питки | Комбини­рованный урок | 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 | 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 | Знания: о техноло­гии приготовления горячих напитков, Умения: составлять технологические карты приготовле­ния чая  | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицамиРУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества  | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Блюда из овощей и фруктов. | Комбини­рованный урок | 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). | Определять доброкачествен­ность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.  | Знания: о техноло­гии приготовления блюд из сырых ово­щей и фруктов, Умения: готовить блюда из сырых овощей и фруктов, составлять техноло­гические карты при­готовления салатов, соблюдать безопас­ные приемы труда | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицамиРУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества  | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Практическая работа «При­готовление блюда из сырых овощей и фруктов» | Комбини­рованный урок | Технология приготовле­ния салата из сырых ово­щей (фруктов). Оформле­ние блюда. Дегустация.  | 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. |
|  |  | Тепловая кулинарная обработка овощей | Комбини­рованный урок | Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, блан­ширование, жарение, пас­серование, тушение, запе­кание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обра­ботки овощей.  | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. | Знания: о техноло­гии приготовления блюд из вареных овощей,Умения: составлять технологические карты приготовле­ния блюд  | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицамиРУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества  | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Практическая работа «При­готовление блюда из вареных ово­щей» | Комбини­рованный урок | Технология приготовления салатов из варёных овощей.Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов | 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, их влиянии на сохранение здоровья человека; о спосо­бах тепловой обработки, способствующих сохране­нию питательных веществ и витаминов | Знания: о техноло­гии приготовления блюд из вареных овощей,Умения: готовить блюда из вареных овощей, осуществ­лять органолептиче­скую оценку гото­вых блюд, соблю­дать безопасные приемы труда |
|  |  | Оформление блюд из ово­щей | Комбини­рованный урок | Способы оформления гото­вых блюд из овощей. | Работать с технологической документациейВыполнять художественное украшение салатов. | Знания: о способах оформления готовых блюд из овощей.Умения: выполнять художественное украшение салатов, соблюдать безопас­ные приемы труда | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицамиРУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества  | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Практическая работа «Оформление блюд из ово­щей» | Комбини­рованный урок | Технология изготовления декоративных элементов из овощей для оформления готовых блюд | 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 |
|  |  | Блюда из яиц | Комбини­рованный урок | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами.Способы определения свежести яиц.  | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или под­соленной воды.Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодиль­ника, блюдах из яиц, спосо­бах оформления яиц к на­родным праздникам | Знания: о способах определения свеже­сти яиц, значении яиц в питанииУмения: находить и предъявлять инфор­мацию о технологии приготовления блюд из яиц | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицамиРУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества  | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Практическая работа «При­готовление блюда из яиц» | Комбини­рованный урок | 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 | Готовить блюда из яиц.Осуществлять органолепти­ческую оценку готовых блюд.Овладевать навыками дело­вых, уважительных, куль­турных отношений со всеми членами бригады. Соблюдать последователь­ность приготовления блюд по технологической карте | Знания: о техноло­гии приготовления блюд из яицУмения: готовить блюда из яиц, осу­ществлять органо­лептическую оценку готовых блюд. со­блюдать последова­тельность приготов­ления блюд по тех­нологической карте |
|  |  | Меню зав­трака | Комбини­рованный урок | Меню завтрака. Расчет стоимости продуктов. | Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витами­нов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню завтрака для семьи с учетом предпочтений род­ных. | Знания: о правилах составления менюУмения: рассчиты­вать стоимость про­дуктов | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицамиРУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества  | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Сервировка стола к зав­траку | Комбини­рованный урок | 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 эстетического оформ­ления стола. Складывать салфетки | Знания: о правилах сервировки столаУмения: подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку, подбирать столовые приборы и посуду для завтрака, выполнять серви­ровку стола, склады­вать салфетки | ПУУД: сопоставле­ние, рассуждение, анализ, поиск ин­формации, класси­фикация, делать выводы, работа с таблицамиРУУД: целеполага­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. КУУД: диалог, организация учебного сотрудни­чества  | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, реализа­ция творческого потенциала, раз­витие трудолю­бия и ответст­венности за ка­чество своей деятельности |
|  |  | Защита твор­ческого про­екта по раз­делу «Кули­нария» | Урок-се­минар | Презентация результатов проектной деятельности | Представлять результаты проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку работ других уча­щихся по предложенным критериям | Знания: о правилах защиты проекта.Умения: защищать проект, анализиро­вать результат про­ектной деятельности по предложенным критериям | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.КУУД: диалог, сотрудничество | Формирование самомотивации при защите про­екта, смыслооб­разование, реали­зация творче­ского потен­циала, развитие готовности к самостоятельным действиям, само­оценки,  |
|  |  | Итоговый урок по раз­делу «Кули­нария» | Урок обобщения | Обобщение информации по теме раздела. Проверка качества усвоения мате­риала | Анализировать и системати­зировать информацию по теме раздела | Знания: материала по теме.Умения: анализиро­вать, систематизиро­вать информацию | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.КУУД: диалог, со­трудничество | Самооценка ум­ственных и физи­ческих способно­стей для труда в различных сфе­рах с позиции будущей социа­лизации |
| **Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)****«Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 часов)** |
|  |  | Производство текстильных материалов | Урок ус­воения новых знаний | Классификация текстиль­ных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.Общие свойства текстиль­ных материалов: физиче­ские, эргономические, эстетические, технологиче­ские. | Составлять коллекции тка­ней из натуральных волокон растительного происхожде­ния.Знакомиться с профессиями оператор прядильного про­изводства и ткач. | Знания:о видах и свойствах тек­стиль­ных волокон, пря­дильном и ткацком производствах, ви­дах ткацких пере­плетений.Умения:определять вид ткацкого пере­плетения | ПУУД:сопоставле­ние, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практические работы «Оп­ределение лицевой и изнаночной стороны», «Определение направления долевой нити» | Комбини­рованный урок | Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплете­ния: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Ли­цевая и изнаночная сто­роны ткани. | Определение лицевой и из­наночной стороны, направ­ления долевой нити. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное.  | Знания:о видах и свойствах тек­стиль­ных волокон, пря­дильном и ткацком производствах, ви­дах ткацких пере­плетений.Умения:определять вид ткацкого пере­плетения, направле­ние долевой нити, лицевую сторону ткани | ПУУД:сопоставле­ние, рассуждение, анализ, классифи­кация, умение объ­яснять процессы, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать вы­воды, прогнозиро­вать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Свойства текстильных материалов | Урок ус­воения новых знаний | Виды и свойства натураль­ных волокон растительного происхождения: хлопчато­бумажных и льняных тка­ней, ниток, тесьмы, лент | Находить и предъявлять информацию освойствах хлопчатобумаж­ных и льняных тканей. | Знания:о видах и свойствах тек­стиль­ных волоконУмения:исследовать свойства хлопчато­бумажных и льня­ных тканей | ПУУД:сопоставле­ние, рассуждение, анализ, классифи­кация, умение объ­яснять процессы, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать вы­воды, прогнозиро­вать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Изу­чение свойств тканей из хлопка и льна» | Комбини­рованный урок | Способы исследования свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. | Исследовать свойства хлоп­чатобумажных и льняных тканей. |
|  |  | Конструиро­вание швей­ных изделий | Урок ус­воения новых знаний | Понятие о чертеже и вы­кройке швейного изделия. Инструменты и приспособ­ления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изде­лия. Расположение конст­руктивных линий фигуры.  | Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. Рассчиты­вать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. | Знания: об опреде­лении размеров швейного изделия, расположении кон­структивных линий фигуры человека.Умения:определять размер швейного изделия | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Сня­тие мерок» | Комбини­рованный урок | Снятие мерок. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать ре­зультаты измерений. | Знания:об общих правилах снятия мерок для построе­ния чертежа швей­ного изделия, пра­вилах измерения и условных обозначе­ниях.Умения:снимать мерки с фигуры человека, записы­вать их | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Построение чертежа швейного изделия | Комбини­рованный урок | Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на ре­зинке | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 или в натуральную величину по своим меркам или по задан­ным размерам. Копировать готовую выкройку | Знания:общие пра­вила построения чертежей швейного изделия.Умения:выполнять чертеж швейного изделия 1:4, в нату­ральную величину | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «По­строение чертежа швейного изделия» | Комбини­рованный урок | Построения выкроек фар­тука, прямой юбки с кули­ской на резинке. | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 или в натуральную величину по своим меркам или по задан­ным размерам |
|  |  | Раскрой швейного изделия | Комбини­рованный урок | 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.Критерии качества кроя. | Определять способ подго­товки данного вида ткани к раскрою. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.Знакомиться с профессией закройщика | Знания:о подготовке выкройки к рас­крою, о правилах безопасной работы ножницамиУмения:копировать готовую выкройку, готовить выкройку к раскрою, соблю­дая правила безо­пасной работы. | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Рас­крой швей­ного изделия» | Комбини­рованный урок | Раскладка выкроек на ткани с учётом направле­ния долевой нити. Раскрой швейного изделия Обме­ловка выкройки с учётом припусков на швы.Выкраивание деталей швейного изделия.Правила безопасной ра­боты ножницами, с порт­новскими булавками | 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. | Знания:об особенно­стях раскладки вы­кроек в зависимости от ширины ткани и направления ри­сунка.Умения:выполнять экономную рас­кладку выкроек на ткани с учётом на­правления долевой нити, ширины ткани и направления ри­сунка, обмеловку с учётом припусков на швы. |
|  |  | Швейные ручные ра­боты | Урок ус­воения новых знаний | 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: обмёты­вание; смётывание; замё­тывание | 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 | Знания: о требова­ниях к выполнению ручных работ, тер­минологии ручных работ, видах ручных стежков и строчек, правилах безопас­ной работы ручной иглой, ножницами.Умения:выполнять ручные стежки и строчки, соблюдать правила безопас­ного пользования иглой, ножницами | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Вы­полнение ручных стеж­ков и стро­чек» | Комбини­рованный урок | Правила выполнения руч­ных стежков и строчек. Правила безопасности труда при выполнении ручных работ | 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 | Знания: о требова­ниях к выполнению ручных работ, тер­минологии Умения:выполнять ручные стежки и строчки, соблюдать правила безопасного пользо­вания иглой, нож­ницами |
|  |  | Устройство швейной ма­шины | Урок ус­воения новых знаний | Современная бытовая швейная машина с элек­трическим приводом. Ос­новные узлы швейной машины. | Изучать устройство совре­менной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладе­вать безопасными приёмами труда | Знания**:**о видах при­водов швейной ма­шины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной ма­шине.Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять травила безопасной заботы на швейной машине | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Подготовка швейной ма­шины к ра­боте | Комбини­рованный урок | 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 | Подготавливать швейную машину к работе: наматы­вать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верх­нюю и нижнюю нитки, вы­водить нижнюю нитку на­верх. | Знания:как подгото­вить швейную ма­шину к работе, пра­вилах безопасной работы на швейной машине.Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине |
|  |  | Приемы ра­боты на швейной ма­шине | Комбини­рованный урок | 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 | Овладевать безопасными приёмами трудаОпределять правильность заправки ниток. Определять причину некачественной строчки | Знания**:** о приемах работы на швейной машине.Умения**:** подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки по намеченным линиям. | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Вы­полнение образцов машинных швов» | Комбини­рованный урок | Выполнение образцов ма­шинных строчек. Требова­ния к выполнению машин­ных работ. | 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. Овладевать безо­пасными приёмами труда | Знания**:** о приемах работы на швейной машине.Умения**:** подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки по намеченным линиям. |
|  |  | Швейные машинные работы | Комбини­рованный урок | Основные операции при машинной обработке изде­лия: предохранение срезов от осыпания — обмётыва­ние машинной зигзагооб­разной строчкой и оверло­ком; застрачивание  | Изготовлять образцы ма­шинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и впод­гибку с закрытым срезом); стачивание  | Знания:об основных операциях при ма­шинной обработке изделия*,* требований к выполнению ма­шинных работ, классификации ма­шинных швов.Умения**:** подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов. | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Влажно-теп­ловая обра­ботка ткани | Комбини­рованный урок | Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ.Основные операции влажно-тепловой обра­ботки.  | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах ма­шинных швов: приутюжива­ние, разутюживание, заутю­живание | Знания**:** об устрой­стве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, прави­лах безопас­ной работы утюгом.Умения**:** выполнять влажно-тепловую обработку | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Выполнение проекта «Фар­тук для ра­боты на кухне» | Комбини­рованный урок | Проектирование швейного изделия.  | Оформлять проектную доку­ментацию согласно плану | Знания: об этапах проектной деятель­ности.Умения: оформлять проектную докумен­тацию  | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Технология изготовления швейного изделия | Комбини­рованный урок | Последовательность изго­товления швейных изде­лий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. | Изучать последовательность изготовления швейных изде­лий. Обрабатывать проект­ное изделие по индивиду­альному плану | Знания: об этапах проектной деятель­ности.Умения: работать с технологической картой обработки изделия |
|  |  | Обработка накладного кармана | Комбини­рованный урок | Технологическая последо­вательность обработки накладного кармана | Изучать последовательность обработки отдельных узлов швейных изделий. Работать с инструкционными картами | Знания: технологии обработки наклад­ного кармана.Умения**:** обработать накладной карман, оценить качество работы по пред­ставленным крите­риям | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Обра­ботка наклад­ного кармана» | Комбини­рованный урок | Обработка накладного кармана | Работать с инструкционными картами. Обрабатывать на­кладные карманыОсуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Использовать безо­пасные приёмы труда | Знания: технологии обработки наклад­ного кармана.Умения: соединить накладной карман с изделием, оценить качество работы по представленным критериям |
|  |  | Обработка нижнего и боковых сре­зов фартука | Комбини­рованный урок | Технологическая последо­вательность нижнего и боковых срезов | Изучать последовательность обработки отдельных узлов швейных изделий. Работать с инструкционными картами | Знания***:*** технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной ма­шине. Умения**:**обрабаты­вать швом впод­гибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фар­тука | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Обра­ботка нижнего и боковых срезов фар­тука» | Комбини­рованный урок | Обработка нижнего и боко­вых срезов фартука | Работать с инструкционными картами. Обрабатывать от­дельные узлы швейных из­делий. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Использовать безо­пасные приёмы труда | Знания***:*** технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной ма­шине. Умения**:**обрабаты­вать швом впод­гибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фар­тука |
|  |  | Обработка верхнего среза фартука при­тачным поя­сом | Комбини­рованный урок | Способы обработки верх­него среза фартука, соеди­нение с поясом. Техноло­гическая последователь­ность обработка кулиски под мягкий пояс (в фар­туке), под резинку (в юбке) | Изучать способы обработки отдельных узлов швейных изделий, выбирать опти­мальный вариант для данной модели. Работать с инструк­ционными картами | Знания: технологии обработки пояса, обработки верхнего среза изделия.Умения: обрабаты­вать пояс, верхний срез изделия | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Практическая работа «Обра­ботка верх­него среза фартука при­тачным поя­сом» Оконча­тельная от­делка изделия | Комбини­рованный урок | Обработка верхнего среза фартука притачным поя­сом. Окончательная от­делка изделия Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | Работать с инструкционными картами. Обрабатывать от­дельные узлы швейных из­делий. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Использовать безо­пасные приёмы трудаВыполнять проект по раз­делу «Создание изделий из текстильных материалов» | Знания:: об оконча­тельной отделке изделия.Умения осуществ­лять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |
|  |  | Защита про­екта «Фартук для работы на кухне» | Урок-се­минар | Презентация результатов проектной деятельности | Представлять результаты проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку работ других уча­щихся по предложенным критериям | Знания: о правилах защиты проекта.Умения: защищать проект, анализиро­вать результат про­ектной деятельности по предложенным критериям | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.КУУД: диалог, сотрудничество | Формирование самомотивации при защите про­екта, смыслооб­разование, реали­зация творче­ского потен­циала, развитие готовности к самостоятельным действиям, само­оценки,  |
|  |  | Итоговый урок по раз­делу «Созда­ние изделий из текстиль­ных материа­лов» | Урок обобщения | Обобщение информации по теме раздела. Проверка качества усвоения мате­риала | Анализировать и системати­зировать информацию по теме раздела | Знания: материала по теме.Умения: анализиро­вать, систематизиро­вать информацию | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,РУУД: рефлексия, оценка и само­оценка.КУУД: диалог, сотрудничество | Самооценка ум­ственных и физи­ческих способно­стей для труда в различных сфе­рах с позиции будущей социа­лизации |
| **Разделы «Художественные ремесла» (8 часов)****«Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)** |
|  |  | Декоративно-прикладное искусство | Урок ус­воения новых знаний | История возникновения и развития декоративно-прикладного искусства. Виды промыслов России и Нижегородского края | Находить и представлять информацию об истории декоративно-прикладного искусства.  | Знания: о видах де­коративно-приклад­ного искусства.Умения: различать виды декоративно-прикладного искус­ства, составлять план выполнения проекта | ПУУД: сопоставле­ние, анализ, выбор способов решения задачи, умения де­лать выводы, про­гнозировать, рабо­тать по ал­горитму (плану).РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, ор­ганизация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, граждан­ская идентич­ность, патрио­тизм, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-про­дуктивной дея­тельности |
|  |  | Декоративные изделия в интерьере кухни | Урок ус­воения новых знаний | Декоративные изделия в интерьере кухниОтделка 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 | Выполнять эскизы стилизо­ванных изображений Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки швом крест гори­зонтальными и вертикаль­ными рядами, по диагонали. | Знания: о видах де­коративно-приклад­ного искусства.Умения: выполнять эскизы стилизован­ных изображений, подбирать мате­риалы и оборудова­ние для вышивки крестом, выполнять образцы вышивки. | ПУУД: сопоставле­ние, анализ, выбор способов решения задачи, умения де­лать выводы, про­гнозировать, рабо­тать по ал­горитму (плану).РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, ор­ганизация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, граждан­ская идентич­ность, патрио­тизм, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-про­дуктивной дея­тельности |
|  |  | Основы ком­позиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | Комбини­рованный урок | Основы композиции при создании предметов деко­ративно-прикладного ис­кусства | Выполнять образцы вы­шивки швом крест горизон­тальными и вертикальными рядами, по диагонали | Знания:о правилах, приемах и средствах композиции, о по­нятие орнамента, этапах проектной деятельности.Умения***:*** составлять план реализации проекта изделия из лоскутов | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | Комбини­рованный урок | Орнамент. Виды, симво­лика, цветовые сочетания в орнаменте | Осуществлять самоконтроль и оценку качества выпол­няемой работы, анализиро­вать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда | Знания*:* о цветовых сочетаниях, профес­сии художника де­коративно-приклад­ного искусства и народных промы­слов. Умения***:***выполнять эскизы орнаментов для изделия из лос­кутов |
|  |  | Лоскутное шитье. | Комбини­рованный урок | История возникновения и развития ремесла. Лоскут­ное шитье материалы для лоскутного шитья, их под­готовка к работе. | Выполнять эскизы изделий, выбирать схему, изготавли­вать шаблоны. Подбирать лоскуты ткани соответст­вующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изде­лия. | Знания:о видах и технологиях лос­кутного шитья.Умения: разрабаты­вать узоры для лос­кутного шитья, на­ходить и предъяв­лять информацию об истории лоскут­ного шитья | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Технологии лоскутного шитья | Комбини­рованный урок | Технологии лоскутного шитья. Инструменты и приспособления.  | Составлять и работать с инструкционными картами, схемами.  | Знания: о технологии изготовления изде­лия из лоскутов.Умения***:*** изготавли­вать шаблоны, со­единять деталей между собой, со­единять лоскутный верх с подкладкой и прокладкой, обраба­тывать срезы лос­кутного изделия |
|  |  | Определение потребности, выбор изделия | Комбини­рованный урок | Определение потребности, выбор изделия | Проектировать будущее изделие, оформлять проект­ную документацию | Знания: об этапах выполнения про­екта, о технологии изготовления лос­кутного изделия.Умения:изготавли­вать шаблоны | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Выбор мате­риалов для изделия | Комбини­рованный урок | Выбор материалов для изделия | Проектировать будущее изделие, оформлять проект­ную документацию, выби­рать материалы для изделия | Знания: об этапах выполнения про­екта, о материалах для изготовления лоскутного изделия.Умения:проектиро­вать будущее изде­лие, оформлять про­ектную документа­цию, выбирать ма­териалы для изде­лия |
|  |  | Изготовление шаблонов, раскрой изде­лия | Комбини­рованный урок | Изготовление шаблонов, раскрой изделия | Изготавливать шаблоны, выполнять раскрой деталей, дублировать, маркировать детали | Знания: о технологии изготовления лос­кутного изделия.Умения:проектиро­вать будущее изде­лие, изготавливать шаблоны, выпол­нять раскрой и дуб­лирование деталей | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Составление технологиче­ской последо­вательности изготовления изделия | Комбини­рованный урок | Составление технологиче­ской последовательности изготовления изделия | Составлять и работать с инструкционными картами, схемами. Осуществлять самоконтроль и оценку качества выпол­няемой работы, анализиро­вать ошибки. Использовать безопасные приёмы труда | Знания: о технологии изготовления лос­кутного изделия.Умения:проектиро­вать будущее изде­лие, изготавливать шаблоны, выпол­нять раскрой и дуб­лирование деталей |
|  |  | Изготовление проектного изделия | Комбини­рованный урок | Реализация этапов выпол­нения творческого проекта | Изготавливать проектное изделие. Осуществлять са­моконтроль и оценку каче­ства выполняемой работы, анализировать ошибки. Ис­пользовать безопасные приёмы труда | Знания: о технологии изготовления лос­кутного изделия.Умения:проектиро­вать будущее изде­лие, изготавливать шаблоны, выпол­нять раскрой и дуб­лирование деталей | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять про­цессы, поиск ин­формации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразо­вание, развитие готовности к самостоятель­ным действиям, проявление тех­нико-технологи­ческого и эконо­мического мыш­ления |
|  |  | Изготовление проектного изделия | Комбини­рованный урок | Реализация этапов выпол­нения творческого проекта. | Изготавливать проектное изделие. Осуществлять са­моконтроль и оценку каче­ства выполняемой работы, анализировать ошибки. Ис­пользовать безопасные приёмы труда |
|  |  | Окончатель­ная отделка изделия | Комбини­рованный урок | Окончательная отделка изделия | Изготавливать проектное изделие. Осуществлять са­моконтроль и оценку каче­ства выполняемой работы, анализировать ошибки. Ис­пользовать безопасные приёмы труда | Знания: об оконча­тельной отделке изделия.Умения осуществ­лять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | ПУУД:сопоставле­ние, анализ, клас­сификация, умение объяснять процессы, поиск информации, умения делать выводы, про­гнозировать РУУД:целеполага­ние, анализ ситуа­ции и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.КУУД: диалог, мо­нолог, организация учебного сотрудни­чества | Формирование самомотивации при защите про­екта, смыслооб­разование, реали­зация творче­ского потен­циала, развитие готовности к самостоятельным действиям, само­оценки,  |
|  |  | Подготовка к защите про­екта | Комбини­рованный урок | Оформление проектной документации. Расчет стоимости изделия. Подго­товка к защите проекта | Изготавливать проектное изделие, оформлять дизайн-папку. Осуществлять само­контроль и оценку качества выполняемой работы, анали­зировать ошибки. Выполнять компьютерную презентацию проектного изделия | Знания: о правилах защиты проекта.Умения: защищать проект, анализиро­вать результат про­ектной деятельности по предложенным критериям | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,РУУД: рефлексия, оценка и самооценка.КУУД: монолог, сотрудничество |
|  |  | Защита про­екта «Изделие в лоскутной технике» | Урок-се­минар | Презентация результатов проектной деятельности | Представлять результаты проектной деятельности, осуществлять самооценку и оценку работ других уча­щихся по предложенным критериям | Знания: о правилах защиты проекта.Умения: защищать проект, анализиро­вать результат про­ектной деятельности по предложенным критериям | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,РУУД: рефлексия, оценка и самооценка.КУУД: диалог, со­трудничество | Формирование самомотивации при защите про­екта, смыслооб­разование, реали­зация творче­ского потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, само­оценки,  |
|  |  | Итоговый урок | Урок обобщения | Обобщение информации по теме раздела. Проверка качества усвоения мате­риала | Анализировать и системати­зировать информацию по теме раздела | Знания: материала по теме.Умения: анализиро­вать, систематизиро­вать информацию | ПУУД: сопоставле­ние, умение делать выводы,РУУД: рефлексия, оценка и самооценка.КУУД: диалог, сотрудничество | Самооценка ум­ственных и физи­ческих способно­стей для труда в различных сфе­рах с позиции будущей социа­лизации |

# Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса

## Нормативные документы по предмету

1. Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования по Технологии.
2. Программа основного общего образования по направлению «Технологии ведения дома» /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица (М.: Вентана-Граф, 2016).
3. Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5 класса составлена учителем технологии Соколовой Н.В.

## Учебно-методический комплект с методической поддержкой

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /[Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.] – 4-е изд., перераб. - М., Вентана-Граф, 2015
2. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций /Н.В. Синица, Н. А. Буглаева – М., Вентана-Граф, 2016
3. Технология: 5 класс: методическое пособие /Н.В. Синица, П.С. Самородский, – 2-е изд., дораб. - М., Вентана-Граф, 2016

## Справочные пособия, дидактический материал, научно-популярная и историческая литература

1. Амирова Э.К. Конструирование одежды. – М, ИЦ «Академия» 2008.
2. Браун Л. Имидж – путь к успеху. – СПб.: Питер, 2001.
3. Ваш гардероб – стиль – имидж / сост. И.Демидова – Мн.: Миринда, 2000.
4. Кановская М.Б. Деловая элегантность. – М.: АСТ; СПб.: Сова, 2005.
5. Кодекс стиля. Справочник делового дресс-кода М.: Бератор-Паблишинг, 2007.
6. Нерсесов Я.Н. Они определяли моду. – М.: АСТ: Астрель, 2005.
7. Профессии работников сферы обслуживания: Учебное пособие для профильной и профессиональной ориентации и профильного обучения школьников/ А.Ю.Лапин, Л.Г.Чесноков и др.; под ред. И.Ю. Ляпиной, Т.Л. Служевской. - М.: Издательский центр «Академия», 2004.
8. Сорины (сестры) Истоки имиджа или одежда в азбуке общения. – М.: «Гном-Пресс», 1999.
9. Сорины (сестры). Необходимый имидж или как произвести нужное впечатление с помощью одежды. - М.: «Гном-Пресс», 1999.
10. Сорины (сестры). Презентация внешности или фигура в одежде и без / Серия «Одежда плюс психология». – М.: «Гном-Пресс», 1998.
11. Сорины (сестры). Язык одежды, или как понять человека по его одежде. М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем», «Гном-Пресс», 1998.
12. Труханова А.Т. Амирова Э.К. Технология швейных изделий. – М ИЦ «Академия», 2008
13. Тухбатуллина Л.М. Проектирование костюма. – Ростов на Дону: Феникс, 2007.

## Электронные и интернет-ресурсы

1. Федеральный российский общеобразовательный портал: [Электронный ресурс] URL: http://www.school.edu.ru
2. Федеральный портал Российское образование: [Электронный ресурс] URL: http://www.edu.ru
3. Образовательный портал Учеба: [Электронный ресурс] URL: http://www.uroki.ru
4. Федерация Интернет образования: [Электронный ресурс] URL: http://teacher.fio.ru
5. Всероссийская олимпиада школьников: [Электронный ресурс] URL: <http://rusolymp.ru/>
6. Издательский дом «1 сентября»: [Электронный ресурс] URL: http://www.1september.ru
7. Московский Институт Открытого Образования: [Электронный ресурс] URL: <http://www.mioo.ru>
8. Непрерывная подготовка учителя технологии: [Электронный ресурс] URL: http://tehnologiya.ucoz.ru/

## Демонстрационное и учебно-лабораторное оборудование, приборы

1. Печатные пособия
	1. Таблицы (плакаты) по основным темам технологической подготовки обучающихся
	2. Раздаточные дидактические материалы по всем темам технологической подготовки обучающихся
2. Информационно-коммуникационные средства
	1. Мультимедийные моделирующие и обучающие программы
	2. Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии
	3. Интернет ресурсы по основным разделам технологии
3. Технические средства обучения
	1. Экран
	2. Мультимедийный проектор
	3. Колонки
4. Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование
	1. Аптечка
	2. Холодильник
	3. Печь СВЧ
	4. Фильтр для воды
	5. Электрический чайник
	6. Весы настольные
	7. Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)
	8. Электроплита
	9. Набор кухонного электрооборудования
	10. Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов
	11. Набор кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов
	12. Набор инструментов и приспособлений для разделки теста
	13. Комплект разделочных досок
	14. Набор столовой посуды из нержавеющей стали
	15. Сервиз столовый
	16. Сервиз чайный
	17. Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола
	18. Манекен 44 размера
	19. Стол рабочий универсальный
	20. Машины швейные бытовые универсальные
	21. Оверлок
	22. Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
	23. Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ
	24. Набор измерительных инструментов для работы с тканями
	25. Комплект для вязания крючком
	26. Комплект инструментов и приспособлений для вышивания
	27. Коллекции изучаемых материалов