

Рабочая программа
по технологии 5-6 класс ФГОС ООО
Пояснительная записка

Источники составления программы:

Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)

Программа по учебному предмету «Технология» 5-8 классы / Издательский центр. М.: Вентана-Граф, 2013. Авторы программы: А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.

Программа по учебному предмету «Технология» изложена в рамках двух направлений: «Индустриальные технологии» и «Технология ведения дома».

Общая характеристика предмета.

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

В программе изложено два основных направления технологии:

- ❖ Индустриальные технологии,
- ❖ Технологии ведения дома.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

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

- Технологическая культура производства,
- Культура и эстетика труда,
- Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
- Основы черчения, графики, дизайна,
- Знакомство с миром профессий,
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
- Творческая и проектная деятельность.

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

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе, является учебно-практическая деятельность обучающихся.

При изучении раздела «Кулинария», темы программы «Технология» тесно связаны с основами здоровьесбережения.

Цели и задачи образовательной области «Технология» в 5 классе.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования являются;

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и о распространенных в нем 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 личностного или общественно значимых продуктов труда.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,

- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.
- Анализ образовательных потребностей обучающихся и аргументация распределения количества часов по направлениям программы.

С учетом интересов обучающихся, возможностей ОУ и материально-технической базы, наличия методического и дидактического обеспечения, особенностями 5-х классов в 2015-16 учебном году, в программе произведено перераспределение часов следующим образом:

инвариантная часть – 58 часов «Технология ведения дома»

вариативная часть – 10 часов. Аргументация использования резервных часов. Резерв учебного времени по примерной программе «Технология» (стандарты второго поколения) планируются использоваться на проведение промежуточной и итоговой диагностики (по 1 часу соответственно).

Методы и формы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

1. урок «открытия» нового знания;
2. урок отработки умений и рефлексии;
3. урок общеметодологической направленности;
4. урок развивающего контроля;
5. урок - исследование, урок - творчества;
6. лабораторная работа;
7. практическая работа;
8. творческая работа;
9. урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

Логические связи данного предмета с остальными предметами образовательного плана.

При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана. Это можно проследить по следующим темам:

Основы здорового образа жизни:

- Санитария и гигиена. Здоровое питание,
- технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц,
- режим питания,
- энергия пищи. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
- продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим, а также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:
- бытовые электроприборы на кухне.
- обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом.
- изготовления и оформление карманов
- соединение карманов с нижней частью фартука.
- обработка верхнего среза фартука.
- обработка пояса.

Биология:

- Продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим
- технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц, ---режим питания,
- производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

География:

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

История:

- культура поведения за столом,
- производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства,
- бытовая швейная машина,

- история создания изделий из лоскута.

Физика:

- Производство натуральных растительных волокон. Полотняное переплетение. Основные характеристики ткани,
- бытовая швейная машина,
- влажно – тепловая обработка ткани.

Изобразительное искусство:

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции,
- орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте,
- творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни».

Математика:

- Изготовление выкройки шаблонов,
- практическая работа «Построение чертежа фартука в масштабе ».

Экология:

- Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей,
- эстетика и экология жилища.

Черчение:- Изготовление выкроек.

Сроки реализации программы: один учебный год

В соответствии с Учебным планом МБОУ СОШ №8 количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 68 часов, (2 часа в неделю)

В 1 четверти – 16 часов

Во 2 четверти – 14 часов

В 3 четверти – 22 часа

В 4 четверти – 16 часов

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 обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
 - рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - применять конструкторскую и технологическую документацию;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
 - выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
 - осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
 - находить и устранять допущенные дефекты;
 - проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или 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.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»); выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Результаты обучения

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического

технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение следующих личностных, метапредметных и предметных результатов:

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой

деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

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

соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
 • применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

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

В мотивационной сфере:

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

Тематический план 6 класс – 68 часов (2 часа в неделю)

Раздел	Кол. часов
1. Кулинария	14
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	10
Заготовка продуктов	2
2. Создание изделий из текстильных материалов	36
Рукоделие. Лоскутное шитье.	8
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения.	4
Конструирование и моделирование одежды	22
3. Оформление интерьера	4
4. Электротехника	2
5. Творческие, проектные работы.	12
Итого:	68

Кулинария (14 час)

Физиология питания 2 часа

Содержание минеральных веществ пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания.

Технология приготовления пищи 10 часов

Виды молока и молочных продуктов. Знать их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты и особенности их приготовления.

Приготовление салатов с применением творога и сыра. Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы

Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости продуктов.

Заготовка продуктов – 2 часа

Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок. Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок.

Создание изделий из текстильных материалов – 36 часов

Рукоделие. Лоскутное шитье – 8 часов

История создания изделий из лоскута. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Понятие об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции. Инструменты и материалы.

Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и приготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка. Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сбор полотна изделия. Особенности соединения лоскутной основы с подкладкой.

Элементы материаловедения – 2 часа

Получение натуральных, шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевые и атласные переплетения, раппорт переплетения, драпируемость ткани и её дефекты.

Элементы машиноведения – 4 часа

Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбор толщины игл и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной.

Конструирование и моделирование одежды – 22 часа

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделки для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки. Форма, силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою. Экономичная

раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску. Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек

Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины.

Способы исправления выявленных дефектов. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения. Технология выполнения машинных швов. Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя юбки, боковых швов и застежки юбки. Способы обработки верхнего и нижнего среза юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверка качества.

Оформление интерьера – 4 часа

Современные средства ухода за одеждой и обувью. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей. Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей.

Электротехника – 2 часа

Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов и оказание первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством.

Творческие, проектные работы – 12 часов

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Критерий оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

Примерные темы

1. Кулинария:

- праздничный стол из салатов;
- блюда национальной кухни для традиционных праздников;
- сервировка стола;
- день рождения подруги.

2. Художественная обработка материалов:

- лоскутное рукоделие;
- обрезки ткани для пользы дела;
- прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника);
- тайны бабушкиного сундука;
- веселые лоскутки.

3. Изготовление швейного изделия:

- простейшие виды одежды (юбки);

4. Электробытовые приборы – наши помощники.

Требования к уровню подготовки учащихся

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

Учащиеся должны знать:

. о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.д.;

. общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;

. правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях

. санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила мытья посуды;

. общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

. правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

. правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

. способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

. принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

. композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета;

. эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбки, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

. назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология

выполнения следующих швов: надстрочного с открытым срезом, надстрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;

. правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки.

Учащиеся должны уметь:

. оказать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении

. работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;

. определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

. проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;

. определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

. регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

. подбирать ткань и отделку для изготовления юбок, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи юбки, моделировать юбку, подготавливать выкройки юбки к раскрою;

. выполнять на швейной машине надстрочной шов с открытым срезом, надстрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать сорочку;

. готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

Контроль и учет знаний и умений учащихся.

1. Беседы, направленные на закрепление, систематизацию или применение знаний. В процессе беседы одни отвечают на несколько вопросов, логически связанных между собой; другие дополняют, уточняют и исправляют их ответы. В конце беседы учитель или один из уч-ся обобщает ответы и делает выводы.

2 Фронтальный опрос, с целью определения качества знаний, необходимых для выполнения предстоящей практической работы или для восстановления в памяти уч-ся требований охраны труда, условий организации рабочего места ,правил работы и т.д.

3.Заполнение инструкционных карт, с целью выявления знаний уч-ся технологической последовательности выполнения типовых обработок швейных изделий.

Календарно-тематическое планирование 5 класс ФГОС ООО

№ урока	Дата пров	Тема урока	Основное содержание материала	Характеристики основных видов деятельности учащихся	тип урока	ФОПД	методы орг.ПД
	План/факт		<i>Технология домашнего хозяйства. 3 часа</i> <i>Исследовательская и созидательная деятельность. 3 часа</i>				
1 2 часа		Интерьер кухни, столовой	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК</p>	Комбинированный	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>

2 2 часа		<p>Бытовые электроприборы Творческий проект «Планирование кухни-столовой»</p>	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.</p>	Комбинированный	<p>индивидуальная, работа в рабочей тетради творческая проектная деятельность</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
3 2 часа		<p>Творческий проект «Планирование кухни-столовой»</p>	<p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Планирование кухни-столовой».</p>	Комбинированный	<p>творческая проектная деятельность</p>	<p>поисковый</p>
			<p><i>Кулинария. 14 часов</i></p>				

<p>4</p> <p>2 часа</p>		<p>Санитария и гигиена на кухне Физиология питания</p>	<p>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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. 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</p>	<p>навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.</p>	<p>бинированный</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
------------------------	--	--	--	---	---------------------	--	---

5 2 часа		Бутерброды и горячие напитки	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>	Комбинированный	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
-------------	--	-------------------------------------	--	---	-----------------	--	---

<p>6 2 часа</p>		<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар</p>	<p>Комбинированный</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
---------------------	--	---	---	--	------------------------	--	---

8 2 часа		Блюда из овощей и фруктов	<p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. 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</p>	<p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>	Комбинированный	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
-----------------	--	----------------------------------	--	---	-----------------	--	---

9 2 часа		Блюда из яиц	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый
10 2 часа		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	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	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый
			Исследовательская и созидательная деятельность . 4 часа				

11 2 часа		Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	индивидуальная, работа в рабочей тетради творческая проектная деятельность	частично поисковый
--------------	--	--	---	---	-----------------	--	--------------------

12 2 часа			<p>Творческий проект «Приготовление завтрака для всей семьи»</p>	<p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично поисковый
			Создание изделий из текстильных материалов. 22 часа					

<p>13</p> <p>2 часа</p>		<p>Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p>	<p>Комбинированный</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
-----------------------------	--	--	--	--	------------------------	--	---

14 2 часа		Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый
15 2 часа		Конструирование швейных изделий	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.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый

16 2 часа		Конструирование швейных изделий	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый
17 2 часа		Швейная машина	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.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый

18 2 часа		Швейная машина	<p>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</p>	<p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>	Комбинированный	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
-----------------	--	-----------------------	---	--	-----------------	--	---

19 2 часа		Технология изготовления швейных изделий	<p>Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p>	<p>Изготавливать 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.</p>	Комбинированный	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
-------------------------	--	--	---	---	-----------------	--	---

20 2 часа		Технология изготовления швейных изделий	<p>Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Требования к выполнению машинных работ.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).</p>	<p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>	Комбинированный	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
-----------------	--	--	---	---	-----------------	--	---

21 2 часа		Технология изготовления швейных изделий	<p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>	<p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p>	Комбинированный	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
-----------------	--	--	--	---	-----------------	--	---

22 2 часа			Технология изготовления швейных изделий	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый
23 2 часа			Технология изготовления швейных изделий	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый

			Исследовательская и созидательная деятельность. 6 часов					
24 2 часа			Творческий проект «Наряд для завтрака»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	индивидуальная, работа в рабочей тетради творческая проектная деятельность	частично-поисковый
25 2 часа			Творческий проект «Наряд для завтрака»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично-поисковый

26 2 часа		Творческий проект «Наряд для завтрака»	<p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично-поисковый
			Художественные ремесла.	8 часов			

27 2 часа		Декоративно-прикладное искусство	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковричество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>	Комбинированный	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
---------------------	--	---	---	--	-----------------	--	---

28 2 часа		<p>Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства</p>	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора</p>	Комбинированный	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
---------------------	--	--	--	--	-----------------	--	---

29 2 часа		Лоскутное шитьё	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, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый
30 2 часа		Лоскутное шитьё	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	Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья	Комбинированный	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый
			Исследовательская и созидательная деятельность. 4 часов				

31 2 часа		Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни- столовой». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	индивидуальная, работа в рабочей тетради творческая проектная деятельность	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично- поисковый
32 2 часа		Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни- столовой». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично- поисковый
			Технологии творческой и опытнической деятельности. Комплексный творческий проект 4 часа				

33 2 часа		Комплексный творческий проект	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично-поисковый
34 2 часа		Комплексный творческий проект	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично-поисковый

