



ПОСПЕЛИХИНСКИЙ РАЙОН АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПОСПЕЛИХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4»

Рассмотрено Руководитель РМО  Т.Н. Калиничева Протокол № 1 от « 29 » августа 2018г.	Согласовано Заместитель директора по УВР  Л.В. Шубная «28» августа 2018г.	Утверждено Директор школы Н.Н. Савина Приказ № 169 от «28» августа 2018г.
--	---	---

**Рабочая программа  
по технологии  
для учащихся 5-х классов  
на 2018-2019 учебный год  
Уровень обучения - основное общее образование**

Программа разработана на основе авторской программы по технологии О.А. Кожинной (Программы «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений-М.: Дрофа, 2015). Уровень базовый

Составитель:  
Чекалина Ольга Николаевна,  
учитель технологии высшей  
квалификационной категории

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
протокол №1  
от «29 » августа 2018г.

Поспелиха 2018

## Введение

Данная рабочая программа ориентирована на учащихся 5 классов том числе на детей, обучающихся по адаптированной образовательной программе для детей с ЗПР и детей с ограниченными возможностями здоровья. Реализуется на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Закон РФ от 10.10.1992г. №3266-1 «Об образовании» (в ред. Федерального закона от 01.04.2012г. №25-ФЗ);
- Приказ Минобрнауки об утверждении Федерального государственного стандарта основного общего образования 1897 от 17.12.10г.
- Федеральный государственный стандарт 1897 от 17.12.10г.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России). Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования. От 31 марта 2014 года приказ №253.
- Приказ Минобрнауки России от 08.06.2015 № 576 «О внесении изменений в Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253»
- Приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 N 535 "О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. N253
- Программы «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений -М.: Дрофа, 2015)

Программа содержит общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

### **Цели и задачи учебного предмета:**

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

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.

**Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета в 5 классе,** предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

- Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- Владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

#### **Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»:**

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 свойствами;
- Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик получит возможность *познакомиться*:

- С основными технологическими понятиями и характеристиками;
- С назначением и технологическими свойствами материалов;
- С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

*Выполнять* по установленным нормативам следующие *трудовые операции и работы*:

- Рационально организовывать свое рабочее место;
- Находить необходимую информацию в различных источниках;
- Применять конструкторскую и технологическую документацию;
- Составлять последовательность выполнения технологической операции;
- Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием;

*Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*

- Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- Формирования эстетической среды обитания;

- Развития творческих способностей;
- Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- Изготовления или ремонта изделий;
- Выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

#### **Место учебного предмета в учебном плане:**

Срок реализации 2018-2019 год.

Уровень обучения - основное общее образование

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 280 учебных часов. В том числе в 5, 6, 7 и 8 классах по 68 учебных часа из расчета 2 учебных часа в неделю.

Основой курса «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Курс включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

Рабочая программа составлена без изменений.

#### **Обоснование выбора учебно-методического комплекса для реализации рабочей программы:**

Рабочая программа по технологии в 5 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплексу, подготовленному авторским коллективом: О.А.Кожинной, Е.Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой., включенному в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях .

#### **Используемые технологии, методы, формы работы.**

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

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

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

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

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

#### **Методы обучения:**

*Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:*

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

*Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:*

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

*Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:*

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

#### **При изучении теоретического материала будет использоваться:**

- традиционные методы обучения: объяснительно-иллюстративный, проблемный, исследовательско -творческий, репродуктивный (беседа, рассказ, лекция, применение новых знаний, самостоятельное изучение нового материала по книге, решение проблемных задач);
- дидактические принципы обучения: наглядность, системность и последовательность знаний, доступность и посильность, сознательность и активность, связь теории с практикой, обучения с жизнью, научность, прочность и т. д.;
- виды учебной деятельности учащихся: репродуктивный (деятельность по образцу), репродуктивно-поисковый, частично-поисковый, поисковый (творческий);
- виды учебной работы: чтение, пересказ, слушание, ответы на вопросы;
- формы учебной работы учащихся: фронтальная, индивидуальная, групповая;
- методы контроля знаний, умений и навыков учащихся: текущие наблюдения, устный опрос, письменный опрос, самостоятельные работы, уроки – практикумы, творческие проекты.

#### **Результаты изучения предмета.**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

#### **Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
4. Овладение установками, нормами и правилами НОТ
5. Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности
8. Выявление потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов имеющих личную или общественно значимую потребительную стоимость.
  11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
  12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
  13. Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных правовых норм, эстетических ценностей под принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
  14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
  15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
  16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты**

*В познавательной сфере:*

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения
- 3) ориентация в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических задач
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей

- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической информации
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления технологической деятельности
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности соответствующими культуре труда и культуре производства
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда
- 17) выявление допущенных ошибок и обоснование способов их исправления
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности
- 19) расчет себестоимости продукта труда

*В мотивационной сфере:*

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной деятельности
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессий в учреждениях начального профессионального обучения
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками трудовой деятельности
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

*В эстетической сфере:*

- 1) дизайнерское конструирование изделия

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (войлок, вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры

3) моделирование художественного оформления объекта труда

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности

7) создание художественного образа и воплощение его в материале

8) развитие пространственного художественного воображения

9) развитие композиционного решения

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы

12) понимание роли света в образовании формы и цвета

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели

15) охранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов

16) применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школы и др.

17) применение методов художественного проектирования одежды

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола

19) соблюдение правил этикета

*В коммуникативной сфере:*

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов

3) выбор знаковых систем и средств кодирования

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия и т.д.

5) способность к коллективному решению творческих задач

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива

7) способность прийти на помощь товарищу

8) способность бесконфликтного общения в коллективе

*В физической сфере:*

1) развитие моторики и координации движения рук

2) развитие глазомера

3) развитие осязания вкуса обоняния

4) достижение необходимой точности движения и ритма при выполнении различных технологических операций

5) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:



- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду, результатом труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

### **Критерии оценивания.**

#### **Оценка устного ответа**

Отметка «5» - ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

Отметка «4» - ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3» - ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

Отметка «2» - ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

#### **Оценка практических работ**

Отметка «5» - ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

Отметка «4» - ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

Отметка «3» - ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

Отметка «2» - ставится в том случае, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

#### **Критерии оценивания проектной деятельности.**

<b>Критерии оценивания</b>	<b>Баллы</b>
<b>1. Оценка пояснительной записки (10 баллов)</b>	
1.1 Общее оформление	1

1.2 Актуальность. Обоснование проблемы, формулировка темы проекта	1
1.3 Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов	0,5
1.4 Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи	1
1.5 Выбор технологии изготовления изделия	1
1.6 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления	1
1.7 Разработка конструкторской документации, качество графики.	1
1.8 Описание изготовления изделия (технологическая карта)	1
1.9 Описание окончательного варианта изделия	0,5
1.10 Эстетическая оценка выбранного изделия	0,5
1.11 Экономическая и экологическая оценка выполненного (готового) изделия.	0,5
1.12 Реклама изделия	1
<b>2.Оценка готового изделия(25 баллов)</b>	
2.1 Оригинальность конструкции	5
2.2 Качество изделия	10
2.3 Соответствие изделия проекту	5
2.4 Практическая значимость	5
<b>3.Оценка защиты проекта (15 баллов)</b>	
3.1 Формулировка проблемы и темы проекта	2
3.2 Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи	1
3.3 Описание технологии изготовления изделия	3
3.4 Четкость и ясность изложения	1
3.5 Глубина знаний и эрудиция	2
3.6 Время изложения (7-8 мин)	1
3.7 Самооценка	2
3.8 Ответы на вопросы	3
<b>ИТОГО:</b>	<b>50 баллов</b>

**Оценивание творческого проекта осуществляется по следующим показателям:**

1. Оценка пояснительной записки (10 баллов)
2. Оценка готового изделия (25 баллов)
3. Оценка защиты проекта (15 баллов)
  - Отметка «5» - ставится, если учащийся набирает 47 - 50 баллов;
  - Отметка «4» - ставится, если учащийся набирает 44 - 46 баллов;
  - Отметка «3» - ставится, если учащийся набирает 40 - 43 баллов.
  - Отметка «2» - если учащийся набирает меньше 40 баллов;

**Основное содержание.**

**Раздел 1. Кулинария (20 ч)**

**Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

**Практические работы**

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

**Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

**Практическая работа**

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

**Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

### **Практические работы**

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

### Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

#### **Основные теоретические сведения**

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

#### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

#### **Основные теоретические сведения**

*Бутерброды.* Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

*Горячие напитки.* Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

#### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
7. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

## Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

### **Основные теоретические сведения**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

### **Примерный перечень блюд**

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

## Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

### **Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

### **Механическая обработка овощей**

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

### **Приготовление блюд из свежих овощей**

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

### **Приготовление блюд из вареных овощей**

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланкирование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

#### **Практические работы**

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

### Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

#### **Основные теоретические сведения**

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

#### **Практические работы**

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

### Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

#### Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (8 ч)

### **Основные теоретические сведения**

*Вышивка.* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

*Узелковый батик.* Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

### **Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

## Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

### **Основные теоретические сведения**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

### **Практические работы**

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

## Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

### **Основные теоретические сведения**

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

### **Практические работы**

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

#### Тема 4. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

##### **Основные теоретические сведения**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

##### **Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

#### Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

##### **Основные теоретические сведения**

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

##### **Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

#### Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)

##### **Основные теоретические сведения**

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

##### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.



5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

### Творческие проекты (10 ч)

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Создание новой модели фартука.
4. Изготовление сувениров в технике вышивки и узелкового батика (салфетки, кукла из лоскутков, игольница).

### Тематический план

№	Тема, раздел	Количество часов по авторской программе	Количество часов по рабочей программе
	<b>Раздел 1. Кулинария</b>	<b>20 ч</b>	<b>20 ч</b>
1	Физиология питания	2	2
2	Санитария и гигиена	2	2
3	Интерьер кухни, столовой	4	4
4	Сервировка стола	2	2
5	Бутерброды. Горячие напитки	2	2
6	Блюда из яиц	2	2
7	Блюда из овощей	4	4
8	Заготовка продуктов	2	2
	<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>38</b>	<b>38</b>
1	Рукоделие. Художественные ремесла	8	8
2	Элементы материаловедения	4	4
3	Элементы машиноведения	6	6
4	Ручные работы	2	2
5	Конструирование и моделирование рабочей одежды	6	6
6	Технология изготовления рабочей одежды	12	12
	<b>Раздел 3. Творческие проекты</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
	Резерв	2	-
		68	68

Авторская программы составлена на 70 часов. Рабочая программа в соответствии с учётом годового календарного графика работы школы составлена на 68 часов. Часы резерва не используются.



	здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах				действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение;		урока		
--	--	--	--	--	--	--	-------	--	--

### 2. Санитария и гигиена 2ч.

3-	Санитария и гигиена.	Урок «открытия» новых знаний	Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, мытья посуды и кухонного инвентаря.	Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Самоконтроль процесса решения поставленной задачи. <u>Познавательные УУД:</u> Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Работа с дополнительной литературой. <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы; Задавать вопросы на понимание и обобщение.	<b>Знать:</b> санитарные требования к кухне, столовой. Соблюдать правила личной гигиены. Знать: правила мытья посуды, инвентаря. <b>Уметь:</b> применять полученные знания на практике.	Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-презентация по теме урока. Кухонная посуда.	10.09.	
4	Санитария и гигиена. Практическая работа № 2. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.	Практическая работа.						10.09	

### 3. Интерьер кухни, столовой 4ч.

5	Интерьер кухни, столовой.	Урок «открытия» новых знаний	Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни.	Овладение установками, нормами НОТ;. Адекватное реагирование на трудности.	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места; Выполнение правил гигиены умственного труда. <u>Познавательные УУД:</u> Поиск и систематизация	<b>Знать:</b> современные стили в интерьере, оборудование кухни и его рациональное размещение.	Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-	17.09.	
6	Интерьер кухни, столовой.	Комбинированный урок	Выполнение эскизов оформления столовой.					17.09	

					информации; Практическая работа; Анализ дизайн интерьера на соответствие требованиям эргономики, гигиены, эстетики; Работа с дополнительной литературой. <u>Коммуникативные УУД:</u> Взаимодействовать при решении учебной задачи; Слушать и слышать собеседника, учителя при необходимости вступить с ним в диалог;	<b>Уметь:</b> делить кухню на зоны приготовления пищи и ее принятия. Уметь ухаживать за посудой.	презентация по теме урока		
7	Интерьер кухни, столовой. Практическая работа №3. Выполнение эскиза интерьера кухни.	Практическая работа.						24.09	
8	Интерьер кухни, столовой. Практическая работа №4 . Выполнение эскизов прихваток, полотенца и др.	Практическая работа.						24.09	
<b>4.Сервировка стола 2ч.</b>									
9	Сервировка стола. Практическая работа №5 Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.	Урок «открытия» новых знаний Практическая работа	Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в группах	Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности,	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места; Выполнение правил гигиены умственного руда <u>Познавательные УУД:</u> Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительные эксперимент; Практическая работа; Работа с дополнительной литературой	<b>Знать:</b> особенности сервировки стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. <b>Уметь:</b> складывать салфетки	Столовая посуда, салфетки и	1.10	
10	Сервировка стола. Практическая работа №6	Практическая работа						1.10	

	Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.				<u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы	различными способами.			
<b>5. Бутерброды и горячие напитки 2 ч.</b>									
11	Бутерброды и горячие напитки. Практическая работа №7. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.	Урок «открытия» новых знаний Практическая работа.	Выполнение эскизов оформления бутербродов. Приготовление бутербродов. Подсушивание хлеба для канапе в духовке. Приготовление горячих напитков. Работа в группах	Самопознание; Самооценка; Личная ответственность Адекватное реагирование на трудности	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места; <u>Коммуникативные УУД:</u> Понимать и воспринимать на слух учебную информацию; Слушать собеседника, вступать в диалог. Уметь формулировать свою позицию по данной проблеме.	<b>Знать:</b> нормы и правила изготовления бутербродов; Инструменты и приспособления для их изготовления и оформления; Способы нарезки; Использование обрезков; Виды бутербродов. <b>Уметь:</b> выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.	Кухонный инвентарь, столонная посуда, электроплита, электрочайник.	8.10	
12	Бутерброды и горячие напитки. Практическая работа №8. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	Практическая работа.						8.10	
<b>6. Блюда из яиц 2ч.</b>									
13	Блюда из яиц. Практическая работа №9. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.	Урок «открытия» новых знаний Практическая работа.	Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Оформление яиц к праздникам. Работа в группе.	Самооценка деятельности; Адекватное реагирование на трудности.	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места Выполнение правил гигиены умственного труда. <u>Познавательные УУД:</u> Мыслительный эксперимент; Практическая работа.	<b>Знать:</b> способы определения свежести продукта и способы хранения; Технологию приготовления, и оформления	Кухонный инвентарь, столонная посуда, электроплита,	15.10	

14	Блюда из яиц. Практическая работа №10. Приготовление блюда из яиц.	Практическая работа.			Усвоение информации с помощью компьютера Работа со справочной литературой <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы, описывать, производимые действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя.	блюд из яиц. <b>Уметь:</b> оформлять и готовить блюда из яиц.	электро чайник.	15.10	
<b>7. Блюда из овощей 4ч.</b>									
15	Блюда из овощей Практическая работа №11. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.	Урок «открытия» новых знаний Практическая работа.	Определение доброкачественности овощей. Определение количества нитратов. Выполнение сортировки, мойки, очитки, промывания. Выполнение нарезки.	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места. <u>Познавательные УУД:</u> Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой, <u>Коммуникативные УУД</u> Умение отвечать на вопросы рассуждать описывать явления и действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение		Кухонный инвентарь, столовая посуда	22.10	
16	Блюда из яиц. Практическая Работа №12-13. Приготовление салата из сырых овощей. №14. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.	Практическая работа.	Чтение технологической литературы. Приготовление салата из сырых овощей. Освоение приема тепловой обработки овощей. Приготовление блюд из вареных овощей. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Работа в группе			<b>Знать:</b> виды овощей; способы их кулинарного использования. <b>Уметь:</b> классифицировать овощи, определять качество продуктов.		22.10	
17	Блюда из яиц. Практическая работа №15. Приготовление одного блюда	Практическая работа.						12.11.	

	из вареных овощей.								
18	Блюда из яиц. Практическая работа №16. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной	Практическая работа.							12.11
<b>8. Заготовка продуктов 2 ч.</b>									
19	Заготовка продуктов. Практическая работа № 17-18 Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.	Урок «открытия» новых знаний Практическая работа.	Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов и ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов. Сушка фруктов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в холодильнике.	Самооценка; Адекватное реагирование на трудности	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности. <u>Познавательные УУД:</u> Ознакомление с инструментами и материалами для консервирования; Систематизация знаний в данной области; Работа со справочной литературой <u>Коммуникативные УУД</u> Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение.	<b>Знать:</b> способы хранения домашних заготовок, потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. <b>Уметь:</b> использовать домашний холодильник для замораживания и хранения овощей и фруктов. обеспечивающих минимальные	Кухонный инвентарь, столовая посуда, холодильник.	19.11	
20	Заготовка продуктов. Практическая №19. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем	Практическая работа.						19.11.	

	холодильнике.								
<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 38ч</b>									
<b>1.Рукоделие. Художественные ремесла (8ч.)</b>									
21	Вышивка. Практическая работа № 20. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки	Урок «открытия» новых знаний Практическая работа.	Анализ особенностей декоративно-прикладного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов Алтайского края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.	Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности. Самопознание; Личная ответственность Самооценка деятельности;	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места Выполнение правил гигиены умственного труда. <u>Познавательные УУД:</u> Поиск и систематизация информации; Практическая работа; Работа с дополнительной литературой Мыслительный эксперимент; Усвоение информации с помощью компьютера Работа со справочной литературой и образцами вышивки <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы, описывать, производимые действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение. <u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места	<b>Знать:</b> о применении вышивки в народном и современном costume; способы построения узора в вышивке; способы изменения размера рисунка, перевода рисунка на ткань; терминологию технологических процессов: при вышивке; правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку, заправки изделия в пяльцы; способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла.	Ткань, пяльцы, игла, наперсток, нитки мулине, калька, карандаш. Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-презентация по теме урока Учебник, тетрадь, ноутбук, телевизор, слайд-презентация по	26.11	
22	Вышивка. Практическая работа №21. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом	Практическая работа.	Сравнительный анализ материалов, применяемых в декоративном искусстве. Коллективное обсуждение работ. Создание композиции с изображением пейзажа или шарфа по природным мотивам. Разработка эскиза, вышивание стебельчатым швом. Подбор для отделки вышивкой салфетки. Перевод рисунка на ткань. Изготовление сувениров с	Адекватное реагирование на трудности. Овладение установками, нормами НОТ;. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности. Самопознание; Личная ответственность. Самооценка	Умение отвечать на вопросы, описывать, производимые действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение. <u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места	Умение отвечать на вопросы, описывать, производимые действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение. <u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места	Умение отвечать на вопросы, описывать, производимые действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение. <u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места	26.11	
23	Вышивка. Практическая работа №21. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.	Практическая работа.	Сравнительный анализ материалов, применяемых в декоративном искусстве. Коллективное обсуждение работ. Создание композиции с изображением пейзажа или шарфа по природным мотивам. Разработка эскиза, вышивание стебельчатым швом. Подбор для отделки вышивкой салфетки. Перевод рисунка на ткань. Изготовление сувениров с	Адекватное реагирование на трудности. Овладение установками, нормами НОТ;. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности. Самопознание; Личная ответственность. Самооценка	Умение отвечать на вопросы, описывать, производимые действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение. <u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места	Умение отвечать на вопросы, описывать, производимые действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение. <u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места	Умение отвечать на вопросы, описывать, производимые действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение. <u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Организация рабочего места	3.12	



24	Вышивка. Практическая работа №22. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.	Практическая работа.	применением различных техник вышивки. Работа в группе. Сравнение технологий различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др. Оформление салфеток в технике «узелковый батик» Работа в группе.	деятельности; Адекватное реагирование на трудности. Овладение установками, нормами НОТ;	Выполнение правил гигиены умственного труда. <u>Познавательные УУД:</u> Поиск и систематизация информации; Практическая работа; Работа с дополнительной литературой Мыслительный эксперимент; Усвоение информации с помощью компьютера Работа со справочной литературой и образцами <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы, описывать, производимые действия; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание и обобщение.	Уметь:организовать рабочее место, владеть культурой труда, правильно использовать материалы и инструменты, строить узор, вышить изделие <b>Знать:</b> историю появления техники «узелковый батик», материалы и красители; способы завязывания узелков и складывания ткани; материалы и инструменты. <b>Уметь:</b> организовать рабочее место, владеть культурой труда.	теме урока. Ткань, краски, кисти, нитки.	3.12	
25	Вышивка. Практическая работа №23. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.	Практическая работа.						10.12	
26	Вышивка. Практическая работа №23. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.	Практическая работа.						10.12	
27	Узелковый батик.	Урок «открытия» новых знаний						17.12	

28	Узелковый батик. Практическая работа № 24. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».	Практическая работа.						17.12	
<b>2.Элементы материаловедения (4ч)</b>									
29	Элементы материаловедения. Практическая работа № 25.Изучение свойств нитей основы и утка.	Урок «открытия» новых знаний Практическая работа.	Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетений в ткани. Исследование свойств долевой и уточной нитей ткани.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы Развитие готовности к самостоятельным действиям Проявление технико-технологического и экономического мышления Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	<u>Регулятивные УУД:</u> Целеполагание Анализ ситуации и моделирование Планирование Рефлексия, волевая регуляция, Оценка и самооценка. <u>Познавательные УУД:</u> Сопоставление Рассуждение Классификация Объяснять процессы Анализ Выбор способов решения задачи Поиск информации. <u>Коммуникативные УУД:</u> Диалог, монолог Организация учебного сотрудничества	<b>Знать:</b> о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити;	Образцы ткани, цветная бумага двух цветов, ножницы.	24.12	
30	Элементы материаловедения. Практическая работа № 26. Определение направления долевой нити в ткани.	Практическая работа	Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Определение направления долевой нити. Работа в группе.					24.12	
31	Элементы материаловедения. Практическая работа №27. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	Практическая работа	Оформление результатов исследования.					14.01	

32	Элементы материаловедения. Практическая работа №28. Выполнение образца полотняного переплетения	Практическая работа						14.01	
<b>3.Элементы машиноведения (бч)</b>									
33	Механизмы технологических машин.	Урок «открытия» новых знаний Практическая работа.	Выявление видов передач вращательного движения, применяемых при швейных машинах. Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства бытовой швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нити. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.. Выполнение строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины.	Самопознание; Самооценка; Личная ответственность Адекватное реагирование на трудности	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели Выбор способов деятельности Организация рабочего места Внесение дополнения и корректировки Выполнение правил гигиены умственного и физического труда <u>Познавательные УУД:</u> Сравнение Анализ Систематизация Мыслительный эксперимент Практическая работа Усвоение информации с помощью компьютера Работа со справочной литературой Работа с дополнительной литературой <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы рассуждать описывая явления и действия Умение выделять главное из прочитанного Слушать и слышать собеседника, учителя	<b>Знать</b> видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, об устройстве швейной иглы, приспособлениях к швейной машине, правила безопасной работы на швейной машине. <b>Уметь:</b> подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на	Плакат с изображением швейной машины. Швейная машина. Нитки, ткань.	21.01	
34	Механизмы технологических машин.	Комбинированный урок						21.01	
35	Механизмы технологических машин. Практическая работа № 29. Намотка нитки на шпульку.	Практическая работа.						28.01	
36	Механизмы технологических машин. Практическая работа №30. Заправка верхней и нижней нитей.	Практическая работа.						28.01	

37	Механизмы технологических машин. Практическая работа №31. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.	Урок «открытия» новых знаний			Задавать вопросы	швейной машине, выполнять образцы швов.		4.02	
38	Механизмы технологических машин. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.	Комбинированный урок						4.02	
<b>4.Ручные работы (2ч)</b>									
39	Ручные работы.	Урок «открытия» новых знаний	Выполнение ручных и машинных стежков. Изготовление салфетки с помощью стежков.	Самопознание; Самооценка; Личная ответственность	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели Выбор способов деятельности Организация рабочего места Выполнение правил гигиены труда	<b>Знать</b> отребования к выполнению ручных работ, терминологию ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами.	Ткань, нитки, игла. Ноутбук, телевизор, презентация по теме урока.	11.02	
40	Ручные работы. Практическая работа № 32. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	Практическая работа.	Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Анализ допущенных ошибок	Адекватное реагирование на трудности Проявление технико-технологического и экономического мышления Развитие трудолюбия и ответственности за качество	<u>Познавательные УУД:</u> Сравнение. Анализ. Систематизация Мыслительные эксперимент Практическая работа Усвоение информации с помощью компьютера Работа со справочной литературой <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы рассуждать описывать явления и действия Умение выделять главное из	Выполнение правил гигиены труда Правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. <b>Уметь:</b> выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного		11.02	

				своей деятельности.	прочитанного Слушать и слышать собеседника, учителя	пользования иглой, ножницами			
<b>5.Конструирование и моделирование рабочей одежды (6ч.)</b>									
41	Конструирование швейных изделий.	Урок «открытия» новых знаний	Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука.	Самопознание; Самооценка; Личная ответственность	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели Выбор способов деятельности	<b>Знать</b> видах фартуков, их назначении, роли в народном костюме;	Учебник, тетрадь,	18.02	
42	Конструирование швейных изделий. Практическая работа № 33. Снятие мерок и запись результатов измерений.	Практическая работа.	Снятие мерок с фигуры и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука 1:4 и в натуральную величину. Расчёт количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.	Адекватное реагирование на трудности Проявление технико-технологического и экономического мышления	Организация рабочего места Внесение дополнения и корректировки Выполнение правил гигиены труда <u>Познавательные УУД:</u> Сравнение. Анализ Систематизация Мыслительные эксперименты Усвоение информации с помощью компьютера	условных обозначениях, общие правила построения чертежей швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.	сантиметровая лента, линейка 1:4, линейка .	18.02	
43	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №34. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.	Практическая работа.	Подготовка выкройки к крою.	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Работа со справочной литературой Работа с дополнительной литературой <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать явления и действия Умение выделять главное из прочитанного Слушать и слышать собеседника, учителя Задавать вопросы на понимание и обобщение	правилах измерения и условных обозначениях. <b>Уметь:</b> снимать мерки с фигуры человека, записывать их.		25.02	
44	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №34. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4	Практическая работа.						25.02	

	и в натуральную величину по своим меркам.								
45	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №34. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.	Практическая работа.						4.03	
46	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №35. Моделирование фартука выбранного фасона.	Практическая работа.						4.03	
<b>6.Технология изготовления рабочей одежды (12ч)</b>									
47	Технология изготовления швейных изделий.	Урок «открытия» новых знаний	Выполнение образцов строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия. Выбор способа	Самопознание; Самооценка; Личная ответственность Адекватное реагирование на трудности Проявление технико-технологического и	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели Выбор способов деятельности Организация рабочего места Внесение дополнения и корректировки Выполнение правил гигиены труда <u>Познавательные УУД:</u> Сравнение Анализ Систематизация	<b>Знать о</b> последовательности и приемах раскроя швейного изделия, технологии обработки накладного кармана; технологии пошива пояса,	Ткань, ножницы, игла, нитки, швейная машина, выкройка.	11.03	
48	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа № 36.	Практическая работа.						11.03	

	Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.		подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкройки на ткани. Перевод линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов	экономического мышления Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Мыслительные эксперимент Практическая работа Усвоение информации с помощью компьютера Работа со справочной литературой Работа с дополнительной литературой <u>Коммуникативные УУД:</u> Умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать явления и действия Умение выделять главное из прочитанного Слушать и слышать собеседника, учителя Задавать вопросы на понимание и обобщение	обработки верхнего среза фартука притачным поясом; технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине; технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. <b>Уметь:</b> составлять план изготовления швейного изделия; выполнять подготовку ткани к раскрою, подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани. Выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным		
49	Технология изготовления швейных изделий.	Комбинированный урок	поузловой обработки швейных. Подготовка примерки. Исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение ручных отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима выполнения влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия.				18.03	
50	Технология изготовления швейных изделий.	Комбинированный урок					18.03	
51	Технология изготовления швейных изделий.	Комбинированный урок					1.04	
52	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа № 37. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	Практическая работа.					1.04	
53	Технология изготовления швейных изделий.	Комбинированный урок					8.04	
54	Технология изготовления швейных изделий.	Практическая работа.					8.04	

	Практическая работа №38. Обработка деталей кроя.											
55	Технология изготовления швейных изделий.	Комбинированный урок								критериям; обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям, обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом; обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука.	15.04	
56	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №39. Соединение деталей изделия машинными швами.	Практическая работа.									15.04	
57	Технология изготовления швейных изделий.	Комбинированный урок									22.04	
58	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа. №40. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	Практическая работа.									22.04	
<b>Творческие проекты (10ч)</b>												



59	Творческие проекты.	Практическая работа	Поиск идей решения поставленной задачи.	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта.	<u>Регулятивные УУД:</u> Принятие учебной цели	Знать об этапах выполнения проекта; выполнять обоснование проекта, о правилах и требованиях к докладу защиты проекта; о правилах защиты проекта <b>Уметь:</b> соблюдать правила безопасной работы, выполнять обоснование проекта, выполнять расчет затрат на изготовление проекта; анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта	Ткань, ножницы, игла, нитки, швейная машина, выкройка.	29.04	
60			Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Выбор оптимального варианта выполнения проекта.	Реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	Выбор способов деятельности			29.04	
61			Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя.	Личная ответственность	Организация рабочего места			6.05	
62			Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия.	Проявление технико-технологического и экономического мышления	Внесение дополнения и корректировки			6.05	
63				Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	Выполнение правил гигиены труда			13.05	
64					<u>Познавательные УУД:</u> Сравнение			13.05	
65					Анализ			20.05	
66					Систематизация			20.05	
67					Мыслительные эксперимент			27.05	
68					Практическая работа			27.05	

