

**Муниципальное казенное учреждение  
«Комитет по образованию Администрации города г. Улан-Удэ»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 51» г. Улан-Удэ**

---

670034, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, Железнодорожный район, ул. Гагарина, 12  
тел. 8(3012)44-04-41(факс), 44-06-52.

Сайт школы: <http://51-ul.buryatschool.ru>      E-mail: [schoolnum51@yandex.ru](mailto:schoolnum51@yandex.ru)

«Рассмотрено»

На заседании МО учителей  
естественно-эстетического  
цикла

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель МО

\_\_\_\_\_/Танхаева М.М.

«Согласовано»

Заместитель директора по  
УВР МБОУ «СОШ № 51»

\_\_\_\_\_/Листопад С.В./

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«Утверждаю»

Директор МБОУ  
«СОШ № 51»

\_\_\_\_\_/Осорова С.Б./

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
ТЕХНОЛОГИЯ**

***5 класс***

2021-2022 учебный год

Составитель:

учитель технологии I категории  
Носкова Наталья Николаевна

г. УЛАН-УДЭ

2021 г.

### **Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 5 классов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5 классы: проект.- М.: «Вентана-Граф», 2016г. - (Стандарты второго поколения) и авторской программы Технология: программа: 5 классы, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2016 г. ФГОС.

Программа рассчитана 68 учебных часов, из расчета 2ч в неделю.

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.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- овладение способами деятельности:

- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

#### **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

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

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

**познакомятся:**

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

**овладеют:**

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

### **Результаты изучения предмета «Технология»**

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.

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

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

- проявления 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;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- 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;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- 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;
- 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 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;
- 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 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;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения 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 технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 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;
- 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.

#### В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 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 объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

#### В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

#### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **Содержание курса**

### **Направление «Технологии ведения дома»**

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

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

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Планирование школьного кабинета кулинарии.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление фартука для уроков кулинарии.

Приготовление воскресного завтрака для всей семьи

### **Раздел « Оформление интерьера»**

#### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема лабораторно-практической работы*

Планировка кухни.

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

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов.**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

*Темы лабораторно – практических работ.*

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

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

### **Тема 2. Элементы машиноведения.**

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

*Темы лабораторно – практических работ:*

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Технология выполнения машинных швов, их условное графическое обозначения.

### **Тема 3. Конструирование швейных изделий.**

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

### **Тема 4. Моделирование швейных изделий.**

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

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

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка карманов, поясов, бретелей; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручными и машинными способами; сборка изделия; стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия; приемы влажно-тепловой обработки ткани из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

## **Раздел «Художественные ремесла»**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

### **Тема 2. Лоскутное шитье.**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема 3. Вышивание.**

Краткие исторические сведения о вышивании. Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка к работе. Технология выполнения простейших вышивальных швов: «вперед иголку»; «назад иголку»; стебельчатый шов; тамбурный шов; шов козлик; петельный шов.

Способы закрепления рабочей нити.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Выполнение разных видов вышивальных швов.

Вышивание изделий: салфетки, фартук, прихватки

## **Раздел «Кулинария»**

### **Тема 1. Санитария и гигиена**

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 качеств 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. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Темы лабораторно-практических работ:*



Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

## **Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

## **Тема 3. Блюда из яиц**

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

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление блюд из яиц.

## **Тема 4. Бутерброды и горячие напитки.**

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

## **Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Темы практических работ:*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

## **Тема 6. Блюда из овощей**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

### **Тема 7. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Оформление стола к завтраку.

### **Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

**ОТМЕТКА «5»** ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**ОТМЕТКА «4»** ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**ОТМЕТКА «3»** ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**ОТМЕТКА «2»** ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### **Нормы оценки практической работы**

#### **Организация труда**

**ОТМЕТКА «5»** ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

**ОТМЕТКА «4»** ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

**ОТМЕТКА «3»** ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

**ОТМЕТКА «2»** ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

#### **Приемы труда**

**ОТМЕТКА «5»** ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

**ОТМЕТКА «4»** ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

**ОТМЕТКА «3»** ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

**ОТМЕТКА «2»** ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

**Качество изделия (работы)**

**ОТМЕТКА «5»** ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

**ОТМЕТКА «4»** ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

**ОТМЕТКА «3»** ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

**ОТМЕТКА «2»** ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

## Календарно тематическое планирование 5 класс

[illegible]

3-4	Интерьер кухни, оборудование. Планирование кухни	2	История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой.	<p><b>Иметь представление:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой;</li> <li>–об оборудовании и его влиянии на человека</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять планировку кухни-столовой;</li> <li>- выполнять эскизы интерьера кухни-столовой.</li> </ul>	<p><b>П:</b> работа с информацией, выполнение логических операций</p> <p><b>Р:</b> Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка. принимать и сохранять учебную задачу</p> <p><b>К:</b> уметь задавать вопросы, отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления.</p>	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду.		9.09.21
5-6	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Оформление моего интерьера кухни»  Комбинированный.	2	Кухонное оборудование. Деление кухни на зоны. Варианты планировки кухни. Практическая работа «Планировка кухни»	<p><b>Познакомится:</b></p> <p>с видами, принципом действия и правилами эксплуатации бытового холодильника, научить определять потребность в бытовых электроприборах для кухни. Научить выбирать тему проекта, определять цель и задачи проекта, проводить исследование, выбирать лучшую идею.</p> <p><b>Уметь:</b> подбирать оборудование и приборы для оформления интерьера кухни.</p>	<p><b>П:</b> осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы</p> <p><b>Р:</b> различать способ и результат действия; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок, адекватно воспринимать оценку учителя.</p> <p><b>К:</b> Понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии.</p>	Организация деятельности по изучению потребности в бытовых электрических приборах на кухне и по выполнению творческого проекта.		16.09.21

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

7-8	Защита творческого проекта «Оформление моего интерьера кухни»	2	Последовательность выполнения проекта	<b>Уметь:</b> -выполнять намеченные работы; -пользоваться необходимой литературой; -оценивать и защищать выполненную работу.	<b>П:</b> Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; <b>Р:</b> Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, рациональное использование информации для проектирования и создания объектов труда; <b>К:</b> Овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими её участниками	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		
-----	--	---	---------------------------------------	---	---	--	--	--

**Раздел «Кулинария»**

9-10	Санитария и гигиена. Физиология питания  Комбинированный	2	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	<b>Знать</b> правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне <b>Иметь представление</b> о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека <b>Уметь:</b> -составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни; -оказывать первую помощь при пищевых отравлениях	<b>П:</b> Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения <b>Р:</b> Соблюдение норм и правил безопасного труда, правил санитарии и гигиены.	Самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства; Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам		
11-12	Бутерброды и горячие напитки  Комбинированный Практическая работа	2	Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления. Требования к качеству готовых напитков. Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков»	<b>Иметь представление</b> о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях <b>Уметь:</b> -выполнять эскизы художественного оформления бутербродов; -приготавливать и оформлять бутерброды	<b>П:</b> Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение норм и правил безопасного труда, санитарии и гигиены. <b>Р:</b> Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. <b>К:</b> Уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности	Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе развития познавательных интересов. Воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру.		
13-14	Блюда из круп, бобовых и	2	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных	<b>Знать:</b> -виды круп, бобовых	<b>П:</b> Алгоритмизированное планирование процесса	Формирование целостного		

	макаронных изделий.  Комбинированный Практическая работа		изделий. Технология приготовления каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Практическая работа «Приготовление блюда из макаронных изделий»	и макаронных изделий; -правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий <b>Уметь:</b> -выполнять механическую кулинарную обработку крупы; - готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий	познавательной трудовой деятельности. <b>Р:</b> Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям <b>К:</b> Уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности	мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		
15-16	Блюда из сырых овощей и фруктов. Приготовление блюд из овощей и фруктов. Комбинированный Практическая работа		Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке. Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей»	<b>Иметь представление</b> о правилах первичной обработки всех видов овощей, пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд <b>Уметь:</b> -определять доброкачественность овощей по внешнему виду; -выполнять первичную обработку овощей и нарезку овощей; -готовить салат из сырых овощей	<b>П:</b> Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой. <b>Р:</b> принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя. <b>К:</b> Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми	Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах		
17-18	Тепловая кулинарная обработка овощей. Приготовление блюд из варёных овощей.	2	Значение и виды тепловой обработки продуктов. Изменение содержания витаминов и минеральных	<b>Знать</b> виды тепловой обработки овощей <b>Уметь:</b> -выполнять	<b>П:</b> Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;	Самооценка умственных и физических способностей при		



	Комбинированный Практическая работа		веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	безопасные приёмы тепловой обработки овощей; -готовить гарниры и блюда из вареных овощей	соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой. <b>Р:</b> Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, принимать и сохранять учебную задачу. <b>К:</b> Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми	трудовой деятельности в различных сферах		
19-20	Блюда из яиц  Комбинированный Практическая работа	2	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.	<b>Знать</b> технологию приготовления блюд из яиц <b>Уметь:</b> - определять свежесть яиц; -выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам	<b>П:</b> Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий. <b>Р:</b> : Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, принимать и сохранять учебную задачу. <b>К:</b> Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей		
21-22	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.  Комбинированный Практическая работа	2	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков, столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Практическая работа	<b>Иметь представление</b> о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета <b>Уметь:</b> -составлять меню; -подбирать столовую	<b>П:</b> Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда, стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств. <b>Р:</b> Оценивание своей	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к		

			«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	посуду и приборы; -выполнять сервировку стола к завтраку	способности к труду в конкретной предметной деятельности <b>К:</b> Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.	обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труд		
<b>Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»</b>								
23-24	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». Работа над проектом. Защита проекта.	2	Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Обоснование выбор лучшего варианта и его реализации. Самооценка и оценка.	<b>Уметь:</b> формулировать задачу проекта; -производить исследование для выбора лучшего варианта завтрака; -рассчитать расход продуктов; -готовить завтрак; -оформлять проект; -защищать проект.	<b>П:</b> Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ. <b>Р:</b> Документирование результатов и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; <b>К:</b> Рациональное использование учебной, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.	Появление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>								
25-26	Производство текстильных материалов. Основа и уток. Комбинированный. Лабораторная работа	2	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Лабораторная работа «Определение направления долевой нити в ткани»	<b>Иметь представление</b> о происхождении волокон, процессах их обработки, прядении и ткачестве <b>Уметь:</b> -определять лицевую и изнаночную стороны ткани; -определять направление долевой нити в ткани; -оформлять результаты исследований	<b>П:</b> Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения. <b>Р:</b> Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её	Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах		

					решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям			
27-28	Свойства текстильных материалов. Изучение свойства хлопка и льна.  Комбинированный Лабораторная работа	2	Физические, эргономические, эстетические, технологические свойства материалов. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Лабораторная работа «Изучение свойств тканей»	<b>Иметь представление</b> о свойствах тканей из растительных волокон <b>Уметь:</b> -исследовать свойства тканей из натуральных волокон; -распознавать виды тканей	<b>П:</b> Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; <b>Р:</b> Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Оценивание правильности выполнения учебной задачи; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда		
29-30	Снятие мерок для построения чертежа.  Комбинированный	2	Правила снятия мерок и их условные обозначения	<b>Знать</b> правила снятия мерок <b>Уметь</b> их использовать	<b>П:</b> Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач . <b>К:</b> Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности.	Умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива		
31-32	Конструирование швейных изделий. Построение чертежа.	2	Правила пользования чертежными инструментами. Типы	<b>Иметь представление</b> о правилах	<b>П:</b> Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе	Развитие познавательных интересов в области		

	Комбинированный Практическая работа		линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Последовательность построения чертежа выкройки фартука. Практическая работа «Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину»	пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе <b>Уметь:</b> -строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам;	конструирования изделия <b>К:</b> Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ)	моды и дизайна одежды		
33-34	Раскрой швейного изделия. Раскладка и раскрой изделия. Комбинированный Практическая работа	2	Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	<b>Иметь представление</b> о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки <b>Знать</b> правила ТБ <b>Уметь:</b> - находить лицевую сторону ткани; - выполнять раскладку выкроек на различных тканях; - выполнять раскрой изделий	<b>П:</b> Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности. <b>Р:</b> Оценивание правильности выполнения учебной задачи, диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок. <b>К:</b> Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при подготовке ткани к раскрою и выкраиванию деталей швейного изделия.		

35-36	Швейные ручные работы. Выполнение ручных работ.  Комбинированный Практическая работа	2	Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: <i>шов, строчка, стежок, длина стежка</i> . Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	<b>Знать</b> область применения прямых стежков <b>Уметь:</b> - выполнять прямые стежки; - переносить линии выкройки на детали кроя	<b>П:</b> : Формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. <b>Р:</b> Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		
37-38	Подготовка швейной машины к работе. Заправка швейной машины. Комбинированный Лабораторная работа	2	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Устройство бытовой швейной машины. Организация рабочего места. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Лабораторная работа «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	<b>Иметь представление</b> о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов <b>Знать</b> правила ТБ <b>Уметь:</b> - организовать рабочее место; -готовить швейную машину к работе	<b>П:</b> Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. <b>Р:</b> Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		
39-40	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка.	2	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения	<b>Знать</b> виды машинных швов <b>Уметь</b> -читать графические схемы швов и	<b>П:</b> Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		

	Комбинированный Практическая работа		соединительных и краевых швов. Влажно-тепловая обработка ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»	выполнять их; -выполнять образцы машинных швов; -выполнять основные операции влажно-тепловой обработки	дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда. <b>Р:</b> Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. <b>К:</b> Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы			
41-42	Краевые и соединительные швы. Влажная тепловая обработка ткани.	2	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов. ВТО тканей. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ».	<b>Знать:</b> виды машинных швов. <b>Уметь:</b> -читать графические схемы швов и выполнять их; -выполнять образцы машинных швов; -выполнять основные операции ВТО.	<b>П:</b> Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; правил безопасного труда. <b>Р:</b> вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок. <b>К:</b> Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		
43-44	Технология изготовления швейного изделия. Обработка проектного изделия. Практическая работа	2	Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия	<b>Знать:</b> – последовательность сборки фартука; – правила ТБ утюжильных работ; – критерии оценки качества изделия <b>Уметь:</b> -стачивать детали и выполнять отделочные работы;	<b>П:</b> Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений. <b>Р:</b> Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. <b>К:</b> Установление рабочих отношений в группе для	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать режим и выполнять ВТО изделия;</li> <li>- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия</li> </ul>	выполнения практической работы			
45-46	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса	2	Методы обработки накладных карманов, бретелей и пояса. Обработка мелких деталей фартука	<p><b>Иметь представление о</b> методах обработки карманов, бретелей и пояса</p> <p><b>Уметь</b> выполнять обработку карманов, бретелей и пояса</p>	<p><b>П:</b> Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, соблюдение норм и правил безопасного труда</p> <p><b>Р:</b> Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя.</p> <p><b>К:</b> Обосновывать выбор метода обработки для данного изделия</p>			
47-48	Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Практическая работа	2	Последовательность сборки изделия. Правило ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-последовательность сборки фартука;</li> <li>-правила ТБ утюжильных работ;</li> <li>-критерии оценки качества изделия.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-стачивать детали и выполнять отделочные работы;</li> <li>-выбирать режимы и выполнять ВТО изделия;</li> <li>-осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия</li> </ul>	<p><b>П:</b> Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений.</p> <p><b>Р:</b> Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя.</p> <p><b>К:</b> Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.</p>	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»							
49-50	<p><b>Творческий проект «Фартук для работы на кухне»</b></p> <p>Практическая работа</p>	2	<p>Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация</p>	<p><b>Знать</b> назначение изделия, свойства ткани для выбора проектируемого изделия</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать задачу проекта;</li> <li>- подбирать ткань для изделия;</li> <li>-изготавливать изделие;</li> <li>-оформлять проект;</li> <li>- защищать проект</li> </ul>	<p><b>П:</b> Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование, проектирование последовательности операций.</p> <p><b>Р:</b> Документирование результатов труда и проектной деятельности.</p> <p><b>К:</b> Рациональное использование учебной, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.</p>	<p>Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности</p>	
Раздел «Художественные ремёсла»							
51-52	<p>Декоративно-прикладное искусство. Знакомство с творчеством умельцев.</p>	2	<p>Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах</p>	<p><b>Знать</b> виды декоративно-прикладного искусства</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-находить информацию для изучения видов народных промыслов своего региона;</li> <li>-зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия</li> </ul>	<p><b>П:</b> Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии</p> <p><b>К:</b> Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений</p>	<p>Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.</p>	
53-54	<p>Основы композиции при создании предметов. Законы восприятия цвета.</p> <p>Комбинированный</p>	2	<p>Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Понятие о ритмической или пластической</p>	<p><b>Иметь представление</b> о статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной</p>	<p><b>П:</b> Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества.</p> <p><b>Р:</b> Оценивание правильности собственных возможностей,</p>	<p>Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-</p>	



	Практическая работа		композиции, её тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Приемы стилизации реальных форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Практическая работа «Создание композиции»	композициях <b>Уметь:</b> -зарисовывать природные мотивы и осуществлять их стилизацию; -выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.; -создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам	диагностика результатов познавательного-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям <b>К:</b> Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы	прикладного искусства.		
55-56	Вышивка как вид ДПИ и её применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы  Комбинированный Практическая работа	2	Краткие сведения из истории вышивания. Материалы и инструменты. Перевод рисунка на ткань. Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Практическая работа «Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку».	<b>Знать:</b> – материалы и инструменты для вышивания; – свойства цвета и элементы построения вышивки <b>Уметь:</b> -соблюдать правила ТБ при работе с ручными инструментами; – закреплять нити разными способами; – выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку»	<b>П:</b> Находить информацию о видах простейших швов и применение их в украшении изделий. Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии. <b>Р:</b> принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду		
57-58	Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный.	2	Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов.	<b>Уметь:</b> -закреплять ткань в пяльцы; -выполнять	<b>П:</b> : Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной		

	Свободная вышивка по рисованному контуру  Практическая работа		Свободная вышивка по рисованному контуру	стебельчатый и тамбурный швы; -выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку	технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии. <b>Р:</b> принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.	траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду		
59-60	Запуск проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой».  Лоскутное шитьё  Комбинированный	2	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента.	<b>Иметь представление</b> о различных видах техники лоскутного шитья <b>Уметь:</b> -выполнять эскизы; -подбирать материалы и инструменты; -составлять орнаменты для лоскутного шитья; -изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги	<b>П:</b> обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; <b>Р:</b> принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя. <b>К:</b> адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду		
61-62	Технология изготовления лоскутного изделия  Комбинированный Практическая работа	2	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой нити и рисунка Способы сборки полотна в лоскутном	<b>Знать:</b> - о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей; -правила сборки полотна <b>Уметь:</b> -подбирать лоскуты	<b>П:</b> Самостоятельное создание способов решения проблем. <b>Р:</b> принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя. <b>К:</b> обеспечивать бесконфликтную совместную работу в группе	Оказание взаимной помощи в процессе сотрудничества; умение сформулировать собственное мнение и позицию		

			шитье. Сборка полотна изделия. Практическая работа «Изготовление образцов лоскутных изделий»	ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава; -изготавливать изделие в технике лоскутного шитья				
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»								
63-64	<b>Исследовательская и созидательная деятельность.</b> <b>Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»</b>  Практическая работа	2	Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация	<b>Знать</b> назначение изделия, свойства ткани для выбора проектируемого изделия <b>Уметь:</b> - формулировать задачу проекта; - подбирать ткань для изделия; -изготавливать изделие; -оформлять проект; - защищать проект	<b>П:</b> Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование. <b>Р:</b> Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда. <b>К:</b> Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации. Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации	Установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом. Провести самоанализ выполненной работы. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, бережного отношения к имуществу		

65-66	<b>Защита творческого проекта «Лоскутные изделия для кухни и столовой»</b>	2	Краткая формулировка задач проекта. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация	<b>Знать:</b> Назначение изделия, свойства ткани для выбора проектируемого изделия. <b>Уметь:</b> Формулировать задачу проекта; -защищать проект.	<b>П:</b> Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование, проектирование последовательности операций. <b>Р:</b> Документирование результатов труда и проектной деятельности. <b>К:</b> Рациональное использование учебной, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		
67-68	<b>Обобщение тем</b>	2						

### Творческие проекты:

1. Планирование кухни столовой, «Оформление моего интерьера кухни»;
2. « Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»;
3. «Наряд для завтрака»;
4. «Лоскутное изделие для кухни - столовой».