

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основе и в соответствии:

* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;
* ООП ООО;
* Примерной программы основного общего образования по технологии;
* Авторской программы по технологии Сасовой И. А. Метод проектов (Алгоритм успеха). Вентана-Граф. 2015;
* Учебного плана МБОУ Быстрогорской СОШ на текущий учебный год.

На изучение технологии в 5-х классах отводится 68 часа в год (2 раза в неделю), по календарному плану 66 часов.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса:**

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;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучае­мым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками использования распространённых ручных инст­рументов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
* умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выпол­нения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающийся независи­мо от изучаемого направления или раздела получает возмож­ность:

ознакомиться:

* с основными технологическими понятиями и характери­стиками;
* назначением и технологическими свойствами материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инстру­ментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных техноло­гий обработки материалов и получения продукции на окру­жающую среду и здоровье человека;
* профессиями и специальностями, связанными с обработ­кой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие тру­довые операции и работы:

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источ­никах;
* применять конструкторскую и технологическую докумен­тацию;
* составлять последовательность выполнения технологиче­ских операций для изготовления изделия или выполнения работ;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инстру­менты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготовлять изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические опе­рации с использованием ручных инструментов, приспособ­лений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользова­ния ручными инструментами, машинами и электрообору­дованием;
* осуществлять доступными мерительными средствами, из­мерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоен­ных технологий и доступных материалов;

• планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и ус­ловий;

* осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей;

использовать приобретённые знания и умения в практиче­ской деятельности и повседневной жизни для:

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности че­ловека;
* получения технико-технологических сведений из разнооб­разных источников информации;
* составления технологических карт, чертежей и эскизов из­делий;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* изготовления или ремонта изделий из различных материа­лов с использованием ручных инструментов, приспособле­ний, машин, оборудования;
* пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проек­тов и их презентации;
* контроля качества выполняемых работ с применением ме­рительных, контрольных и разметочных инструментов;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электро­безопасности, санитарии и гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта или ус­луги;
* построения планов профессионального образования и тру­доустройства.

**Учебно-тематический план по технологии 5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Кол-во часов** |
|
| **Введение (2 часа)** |
|  | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте, в кабинете технологии. Вводное занятие | 1 |
|  | Общие требования техники безопасности на уроках технологии | 1 |
| **Технология проектной и исследовательской деятельности (18 часов)** |
|  | Основные компоненты проекта | 1 |
|  | Что надо знать и уметь для выполнения проекта | 1 |
|  | Определение потребностей | 1 |
|  | Интервью. Как проводить опрос. | 1 |
|  | Анализ изделия пользователем | 1 |
|  | Дизайн-анализ | 1 |
|  | Краткая формулировка задачи | 1 |
|  | Определение перечня критериев | 1 |
|  | Диаграмма «Паучок» | 1 |
|  | Мозговой штурм | 1 |
|  | Представление идей. Выбор лучшей идеи. | 1 |
|  | Проработка выбранной идеи | 1 |
|  | Планирование изготовления | 1 |
|  | Окончательная оценка проекта | 1 |
|  | Презентация проекта на компьютере. Проект «Моя школа». | 1 |
|  | Этапы разработки презентации с использованием компьютера | 1 |
|  | Защита проекта «Моя школа» | 1 |
|  | Оценка проекта. | 1 |
| **Кулинария (30 часа)** |
| Кухня. Общие сведения о пище. (8 часов) |
|  | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах | 1 |
|  | Технология обработки пищевых продуктов | 1 |
|  | Кухня | 1 |
|  | Посуда и оборудование на кухне, уход за ними | 1 |
|  | Сроки хранения продуктов  | 1 |
|  | Общие сведения о пище | 1 |
|  | Питательные вещества.  | 1 |
|  | Пирамида питания. | 1 |
| Правила ТБ при выполнении кулинарных работ. (4 часа) |
|  | Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ.  | 1 |
|  | Правила личной гигиены при приготовлении пищи. | 1 |
|  | Сервировка стола. | 1 |
|  | Правила поведения и этикет за столом. *Застольный этикет донских казаков.* | 1 |
| Технология обработки пищевых продуктов. Выполнение кулинарных работ (18 часов) |
|  | Проект «Воскресный завтрак». Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков.  | 1 |
|  | Горячие напитки. Бутерброды. Блюда из яиц. | 1 |
| **35-36.** | Приготовление бутербродов. Приготовление фаршированных яиц. | 2 |
|  | Технология приготовления блюд из овощей. | 1 |
|  | Способы и формы нарезки овощей.  | 1 |
|  | Салаты. | 1 |
|  | Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. | 1 |
| **41-42.** | Приготовление салата «Летний» или «Венегрет». | 2 |
|  | Проект «Новая пицца»,Сравнительная характеристика идей приготовления основы | 1 |
|  | Сравнительная характеристика идей начинки, расчет условной стоимости выбранной пиццы. | 1 |
| **45-46.** | Приготовление пиццы. | 2 |
|  | Сервировка стола к воскресному завтраку. | 1 |
|  | Обычаи, традиции, правила поведения. | 1 |
|  | Защита проекта «Новая пицца». | 1 |
|  | Оценка проекта. | 1 |
| **Создание изделий из текстильных материалов (6 часов)** |
|  | Правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Инструменты и материалы. | 1 |
|  | Технология изготовления ткани. Текстильные волокна и ткани. Классификация текстильных волокон. Натуральные ткани растительного происхождения. | 1 |
|  | Ручные работы. Терминология ручных работ. Виды ручных швов. | 1 |
|  | Назначение и устройство швейной машины. Влажно-тепловая обработка и ее значение. | 1 |
|  | Одежда и мода. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. | 1 |
|  | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе и в натуральную величину по своим меркам. | 1 |
| **Художественные ремесла (8 часов)** |
|  | Проект «Прихватка». | 1 |
|  | Изготовление прихватки в лоскутной технике.Выполнение чертежа, изготовление лекала. | 1 |
|  | Изготовление базового лекала, подготовка ткани к раскрою, раскрой прихватки. | 1 |
|  | Сбор деталей кроя, сметка деталей. | 1 |
|  | Сборка лицевой части изделия по схеме. | 1 |
|  | Скрепка деталей верха и низа машинной строчкой. | 1 |
|  | Защита проекта «Прихватка». | 1 |
|  | Оценка проекта. | 1 |
| **Технологии ведения дома (2 часа)** |
|  | Интерьер жилых помещений Эстетика и экология жилища.  | 1 |
|  | Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение её изделиями собственного изготовления. | 1 |
| **ИТОГО** | **66** |

**Содержание программы**

**Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества.**

Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общество на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно – прикладным творчеством.

**Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.**

**Тема: Основные компоненты проекта.**

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологических решений в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.

Краткая формулировка задач. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Планирование и изготовление изделия. Разработка простейших технологических карт. Изготовление изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта.

**Тема: Этапы проектной деятельности.**

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение его преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований выполнение качественного продукта.

**Тема: Способы предоставления результата выполнение проекта.**

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ, рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ. Устные сообщения школьников. Приглашение учителей из других школ. Демонстрации реальных изделий, изготовленных обучающимися.

**Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства.**

**Тема: Технология ухода за жилым помещением, одеждой и обувью.**

Предоставление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глажения и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний. Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях. Интерьер кухни.

**Профессии в сфере обслуживания и сервиса.**

**Тема: Этика и экология жилища.**

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима. Освещение жилых помещений. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещение.

**Раздел 4. Кулинария.**

**Тема: Интерьер кухни.**

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ней. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы в кухни. Планирование кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов для отделки кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

**Тема: Физиология и гигиена питания.**

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

**Тема: Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд.**

Выбор меню воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых продуктов и условия их хранения.

Блюда из яиц. Значение яиц в питание человека. Способы определения доброкачественности яиц.

Салаты. Понятие о пищевых ценностей овощей. Санитарно - гигиенически е требования к обработки продуктов для салатов. Влияние способа обработки на пищевую ценность продукта.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования предъявляемые к горячим напиткам. Оказание первой помощи при ожогах. Сервировка стола. Соблюдение правил этикета за столом.

**Раздел 5. Свойства изделий из текстильных материалов.**

**Тема: Свойства текстильных материалов.**

Классификация текстильных волокон. Способы их получения. Виды тканей и их свойства. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов и волокон растительного происхождения. Ручные стежки и строчки при работе с тканями. Профессии оператор текстильного производства и ткач.

**Тема: Графика, черчение.**

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделие, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа.

**Тема: Швейная машина.**

Швейные машиныcручным и электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой нитки. Приёмы работы на швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

**Тема:. Конструирование и моделирование швейных изделий.**

Понятие о чертеже и выкройки швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука – сарафана. Понятие о моделирование швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейного изделия.

**Тема: Технологии изготовления швейных изделий.**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткань с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Выкраивания деталей выкройки. Понятие о стежке, строчки, шве. Инструменты и приспособления для ручных и машинных работ. Ручные и машинные швы. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно – тепловой обработки. Основные операции влажно – тепловой обработки. Подготовка и примерка изделия. Устранение дефектов после примерки. Профессия закройщик и портной.

**Тема: Художественные ремёсла.**

Декоративно – прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Способы украшения одежды. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно – прикладных изделий.

Лоскутное шитьё, как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлением современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка ткани к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использования прокладочных материалов. Аппликация и стёжка в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

**Тема: Бытовые электроприборы.**

Электроосветительные и электронагревательных приборов их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания. Электробытовые приборы. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ – печах и о правилах их эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел, тема урока** | **Кол-во часов** | **УУД** | **Дата проведения** |
| **План** | **Факт**  |
| **Введение (2 часа)** |
|  | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте, в кабинете технологии. Вводное занятие | 1 | **Л.** Формирование интереса (мотивации) к изучению технологии. Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом.**Р.**определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя;понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу**К.** учиться высказывать свою версию на основе работы с алгоритмом.**П.** Знать: правила поведения в мастерской и внутренний распорядок.цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Знать краткую формулировку задачи проекта. Уметь в совместной деятельности с учителем составлять звездочку обдумывания; организовать рабочее мест |  |  |
|  | Общие требования техники безопасности на уроках технологии | 1 |  |  |
| **Технология проектной и исследовательской деятельности (18 часов)** |
|  | Основные компоненты проекта | 1 | **Л.** Творческий подход к выполнению изделия. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость проектной деятельности, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта.**Р.** Развитие речевой деятельности, работа с учебным, художественным и популярным текстом **К.** Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль , уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.**П.** Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. |  |  |
|  | Что надо знать и уметь для выполнения проекта | 1 |  |  |
|  | Определение потребностей | 1 | **К.** Формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности, интересов и возможностей. Объяснение своего мнения и выбора и позиции в коммуникации**Р.**Создание разных видов изделия на основе одной технологии.**Л.** Стремление к творческой самореализации**П.** Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информацией. Осуществлять сбор информации.  |  |  |
|  | Интервью. Как проводить опрос. | 1 |  |  |
|  | Анализ изделия пользователем | 1 | **К.** Формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности, интересов и возможностей.**Р.**Создание разных видов изделия на основе одной технологии.**Л.** Стремление к творческой самореализации**П.** Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информацией. Осуществлять сбор информации. |  |  |
|  | Дизайн-анализ | 1 |  |  |
|  | Краткая формулировка задачи | 1 | **К.** Формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности, интересов и возможностей.**Р.** Решать простейшие задачи в разработке проекта. Прогнозирование – предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик.**П**. Самостоятельное выполнение и формулирование познавательной цели, структурирование знаний; выбор наиболее эффективных способов решения задач.**Л**. Выдвижение гипотез и их обоснование. Самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера. |  |  |
|  | Определение перечня критериев | 1 |  |  |
|  | Диаграмма «Паучок» | 1 |  |  |
|  | Мозговой штурм | 1 | **К.** Формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности, интересов и возможностей.**Р.**Создание разных видов изделия на основе одной технологии.**Л.**Формирование представления проектной деятельности для выполнения изделия, развитие чувства прекрасного.**П.** Предвосхищать результат. Осуществлять сбор информации |  |  |
|  | Представление идей. Выбор лучшей идеи. | 1 |  |  |
|  | Проработка выбранной идеи | 1 | **П.** Выбор наиболее эффективных способов решения задач**К.** Умение взаимодействовать в коллективе. Осуществлять взаимопомощь во время практической работы. Уметь выражать свои мысли.**Р.**Составление плана на основе эскизов, осуществление действий по алгоритму. Контроль и коррекция своей деятельности на каждом этапе выполнения изделия.**Л.**Формирование представления проектной деятельности для выполнения изделия, развитие чувства прекрасного. |  |  |
|  | Планирование изготовления | 1 |  |  |
|  | Окончательная оценка проекта | 1 | **К.** Формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности, интересов и возможностей.**Р.** Видение ошибок и устранение их. Волевая саморегуляция в ситуации затруднения.**П.** Решение задач выбора к конкретному действию.**Л**. Нравственно-этическая ориентация, анализ объектов с целью выделения признаков (существенных и несущественных). |  |  |
|  | Презентация проекта на компьютере. Проект «Моя школа». | 1 |  |  |
|  | Этапы разработки презентации с использованием компьютера | 1 |  |  |
|  | Защита проекта «Моя школа» | 1 |  |  |
|  | Оценка проекта. | 1 |  |  |
| **Кулинария (30 часов)** |
| Кухня. Общие сведения о пище. (8 часов) |
|  | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах | 1 | **Л**. Экологическое осознание, осознание ценности здоровья своего и других людей**К**. Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения.**П**. Использование разных источников информаций для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ.**Р**. Постановка учебной задачи и его контроль. |  |  |
|  | Технология обработки пищевых продуктов | 1 | **Л**. Знание основ здорового образа жизни и здоровье сберегающих технологий.**К**. Сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективны совместных действий.**П**. Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели. Структурирование знаний.**Р**. Контроль в форме сличения способа действия и его результата. |  |  |
|  | Кухня | 1 | **Л.**Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни. Проявление инициативы в оказании первой медицинской помощи одноклассникам. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни. Соблюдать гигиену учебного труда и уметь организовать рабочее место.**Р.**группировать предметы, на основе существенных признаков.добывать новые знания: находить ответы на вопросы- понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме. **К.**участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях, -соблюдать нормы речевого этикета, -совместно работать в группе (бригаде); координировать и согласовывать совместную работу; уметь объективно оценивать вклад своей познавательно- трудовой деятельности в общее дело. Формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия.**П.**Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. |  |  |
|  | Посуда и оборудование на кухне, уход за ними | 1 |  |  |
|  | Сроки хранения продуктов  | 1 |  |  |
|  | Общие сведения о пище | 1 |  |  |
|  | Питательные вещества.  | 1 |  |  |
|  | Пирамида питания. | 1 |  |  |
| Правила ТБ при выполнении кулинарных работ. Правила поведения и этикет за столом. (4 часа) |
|  | Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ.  | 1 | **К**. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.**Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры. Осознание значимости соблюдение правил этикета.**П**. Формирование у учащихся научной картины мира; социальных ценностей. Выполнение, контроль, оценка процесса и результата действия.**Р**. Контроль в форме сличения способа действия и его результата заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона. |  |  |
|  | Правила личной гигиены при приготовлении пищи. | 1 |  |  |
|  | Сервировка стола. | 1 |  |  |
|  | Правила поведения и этикет за столом. *Застольный этикет донских казаков* | 1 |  |  |
| Технология обработки пищевых продуктов. Выполнение кулинарных работ (18 часов) |
|  | Проект «Воскресный завтрак». Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков.  | 1 | **К**. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.**Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры. Осознание значимости соблюдение правил этикета.**П**. Формирование у учащихся научной картины мира; социальных ценностей. Выполнение, контроль, оценка процесса и результата действия.**Р**. Контроль в форме сличения способа действия и его результата заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона. |  |  |
|  | Горячие напитки. Бутерброды. Блюда из яиц | 1 | **К.** Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.**Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры.**П**. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.**Р**.Технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда.  |  |  |
| **35-36.** | Приготовление бутербродов. Приготовление фаршированных яиц. | 2 | **К**. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.**Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры.**П**. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.**Р**.Технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда.  |  |  |
|  | Технология приготовления блюд овощей.  | 1 | **К**. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.**Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры.**П**. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.**Р**.Технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда.  |  |  |
|  | Способы и формы нарезки овощей.  | 1 |  |  |
|  | Салаты | 1 |  |  |
|  | Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. | 1 |  |  |
| **41-42.** | Приготовление салата «Летний» или «Винегрет» | 2 |  |  |
|  | Проект «Новая пицца»,Сравнительная характеристика идей приготовления основы | 1 | **К**. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.**Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры.**П**. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.**Р**.Технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда.  |  |  |
|  | Сравнительная характеристика идей начинки, расчет условной стоимости выбранной пиццы | 1 |  |  |
| **45-46.** | Приготовление пиццы  | 2 |  |  |
|  | Сервировка стола к воскресному завтраку | 1 |  |  |
|  | Обычаи, традиции, правила поведения | 1 |  |  |
|  | Защита проекта «Новая пицца». | 1 |  |  |
|  | Оценка проекта. | 1 |  |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (6 часов)** |
|  | Правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Инструменты и материалы. | 1 | **Л.**Позитивно относиться к труду. Иметь представление о причинах успеха и неуспеха в предметно практической деятельности и организовывать своё рабочее место.**Р.** Осуществление действия по образцу , формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу.**К.** Умение точно выражать свои мысли .**П.** Выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. Обобщение |  |  |
|  | Технология изготовления ткани. Текстильные волокна и ткани. Классификация текстильных волокон. Натуральные ткани растительного происхождения. | 1 |  |  |
|  | Ручные работы. Терминология ручных работ. Виды ручных швов. | 1 |  |  |
|  | Назначение и устройство швейной машины. Влажно-тепловая обработка и ее значение. | 1 | **Л.**Установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом. Умение организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда. Бережное отношение к имуществу. Ознакомить с миром профессий с социальной значимостью.**Р.** Выполнение приёмов работы на швейном оборудовании. Анализ проделанной работы. Контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном, целью.**К.** Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. **П.** Освоение правил безопасной работы на швейном оборудовании и освоение практических навыков по подготовке швейной машины к работе. |  |  |
|  | Одежда и мода. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. | 1 |  |  |
|  | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе и в натуральную величину по своим меркам. | 1 | **Л.**Установлениеобучающимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом. Умение организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда. Бережное отношение к имуществу. Ознакомить с миром профессий с социальной значимостью.**Р.** Выполнение приёмов работы на швейном оборудовании. Анализ проделанной работы. Контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном, целью.**К.** Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. **П.** Освоение правил безопасной работы на швейном оборудовании и и при ВТО; освоение практических навыков по подготовке швейной машины к работе. |  |  |
| **Художественные ремесла (8 часов)** |
|  | Проект «Прихватка».  | 1 | **Л.** Воспитание гражданственного патриотизма, чувства гордости за свою страну ,любви к Родине. **Р. У**меть выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу. **К.** Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль , уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.**П.** Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. |  |  |
|  | Изготовление прихватки в лоскутной технике.Выполнение чертежа, изготовление лекала. | 1 |  |  |
|  | Изготовление базового лекала, подготовка ткани к раскрою, раскрой прихватки. | 1 | **Л.** Творческий подход к выполнению изделия.**Р.**Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу. **К.** Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль , уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.**П.**Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. |  |  |
|  | Сбор деталей кроя, сметка деталей. | 1 |  |  |
|  | Сборка лицевой части изделия по схеме. | 1 | **Л.** Творческий подход к выполнению изделия.**Р.**Осуществлять работу по технологическим картам, уметь выполнять действия по образцу. Проявлять познавательную инициативу. **К.** Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль , уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.**П.**Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям. |  |  |
|  | Скрепка деталей верха и низа машинной строчкой. | 1 |  |  |
|  | Защита проекта «Прихватка». | 1 |  |  |
|  | Оценка проекта. | 1 |  |  |
| **Технологии ведения дома (2 часа)** |  |
|  | Интерьер жилых помещений. Эстетика и экология жилища.  | 1 | **К.**Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.**П**. Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.**Л**. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.**Р**. Проявлять познавательную инициативу.  |  |  |
|  | Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение её изделиями собственного изготовления. | 1 |  |  |
| **ИТОГО** | **66** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОПротокол заседанияметодического объединенияучителей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_МБОУ БСОШот\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_года №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись) ФИО руководителя МО | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Л.Н. Макаренко/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_года |