

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №36» города Улан-Удэ**

РАСМОТРЕНО:

на заседании МО учителей
музыки, изо, технологии,
физической культуры.
Протокол № 5
от «10» июня 2021 г.

ПРИНЯТО:

на педагогическом совете
Протокол № 1
«30» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ № 36
Е.С. Анисимова
Приказ № 196
от «30» августа 2021 г.



**Рабочая программа
учебного курса «Технология»**

Класс: 5а, 5б, 5в

Уровень образования: основное общее образование

Срок реализации программы – 2021/2022 учебный год.

Количество часов по учебному плану: всего – 68 ч/год; 2ч/неделю

Рабочую программу составила: Иванова Т.В., учитель технологии

Рабочая программа составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 с изменениями и дополнениями)
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 года № 996-р)
- Примерной программы основного общего образования по курсу «Технология», для учащихся 5-9 классов, М.: «Просвещение», 2010 г; авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко издательский центр «Вентана-Граф», 2014 год.

Учебник: Технология 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Сеница, П.С. Самородский, В. Д. Симоненко, О.В. Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2017г.

Аннотация к рабочей программе

Предмет	Технология
Класс	5а,5б,5в
Учитель	Иванова Татьяна Васильевна
Срок реализации программы	1 год
Место в учебном плане ОО	Обязательная часть: 68 ч. Итого: количество часов в неделю <u> 2 </u> , в год <u> 68 </u>
УМК	Обучение ведется по учебно-методическому комплекту, который состоит из: 1. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М.: Вентана-Граф, 2014. 2. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П. Литвиненко, О.А. Чельцова, Т.А. Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г. Учебник: Технология 5 класс для учащихся образовательных организаций/ Н.В.Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко - 3-е изд., перераб.; М.:Издательский центр «Вента -Граф» 2017 г
Цели и задачи	<p>Основная цель школьного предмета «Технология» - изучения курса «Технология» в системе основного общего образования являются:</p> <p>формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях; освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;</p> <p>воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;</p> <p>профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;</p> <p>формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;</p> <p>развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;</p> <p>овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники; овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства</p> <p>Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.</p>

	<p>задачи обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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; <p>овладение способами деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные 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.
<p>Общая характеристика учебного предмета</p>	<p>Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>В процессе обучения технологии учащиеся:</p> <p>ознакомятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> • с предметами потребления, потребительской 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;

	<p>предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;</p> <p>овладеют:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Основные образовательные технологии	<p>Технология дифференцированного обучения, направленная на развитие и саморазвитие личности обучающихся. Информационные. Проектные. Технологии личностно-ориентированного образования. Здоровье сберегающие технологии. Тестовые технологии.</p>

Изучение технологии в 5 классе направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

Личностные результаты обучающихся, формируемые при изучении технологии

У обучающегося будут сформированы:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной 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.

Обучающийся получит возможность для формирования:

- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
- установки на здоровый образ жизни и реализации в реальном поведении и поступках.

Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части:

1. Гражданского воспитания: формирование у детей активной гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях общества; развитие культуры межнационального общения; формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям; развитие в детской среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности; формирование стабильной системы нравственных и смысловых установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

2. Патриотического воспитания и формирование российской идентичности: формирование у детей патриотизма, чувства гордости за свою Родину, готовности к защите интересов Отечества, ответственности за будущее России; развитие у подрастающего поколения уважения к таким символам государства, как герб, флаг, гимн Российской Федерации, к историческим символам и памятникам Отечества;

3. Духовное и нравственное воспитание детей: развития у детей нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия); формирования выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра; развития сопереживания и формирования позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; оказания помощи детям в выработке моделей

поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных.

4. Приобщение детей к культурному наследию: воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации; увеличение доступности детской литературы для семей, приобщение детей к классическим и современным высокохудожественным отечественным и мировым произведениям искусства и литературы; поддержку мер по созданию и распространению произведений искусства и культуры, проведению культурных мероприятий, направленных на популяризацию российских культурных, нравственных и семейных ценностей; создание условий для сохранения, поддержки и развития этнических культурных традиций и народного творчества.

б. Физического воспитания и формирование культуры здоровья: формирование у подрастающего поколения ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни; формирование в детской и семейной среде системы мотивации к активному и здоровому образу жизни, занятиям физической культурой и спортом, развитие культуры здорового питания; развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;

7. Трудового воспитания: воспитания у детей уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям; формирования у детей умений и навыков самообслуживания, потребности трудиться, добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности, включая обучение и выполнение домашних обязанностей; развития навыков совместной работы, умения работать самостоятельно, мобилизуя необходимые ресурсы, правильно оценивая смысл и последствия своих действий;

8. Экологического воспитания: развитие у детей и их родителей экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам Родины, России и мира; воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.

Метапредметные результаты:

Регулятивные:

Ученик научится:

- принимать учебную задачу и следовать инструкции учителя;
- планировать свои действия в соответствии с учебными задачами и инструкцией учителя;
- выполнять действия в устной форме;
- учитывать выделенные учителем ориентиры действия в учебном материале;
- в сотрудничестве с учителем находить несколько вариантов решения учебной задачи, представленной на наглядно-образном уровне;
- вносить необходимые коррективы в действия на основе принятых правил;
- выполнять учебные действия в устной и письменной речи;
- принимать установленные правила в планировании и контроле способа решения;
- осуществлять пошаговый контроль под руководством учителя в доступных видах учебно-познавательной деятельности.

Ученик получит возможность научиться:

- понимать смысл инструкции учителя и заданий, предложенных в учебнике;
- выполнять действия в опоре на заданный ориентир;
- воспринимать мнение и предложения (о способе решения задачи) сверстников;
- в сотрудничестве с учителем, классом находить несколько вариантов решения учебной задачи;
- на основе вариантов решения практических задач под руководством учителя делать выводы о свойствах изучаемых объектов;
- выполнять учебные действия в устной, письменной речи и во внутреннем плане;
- самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в действия с наглядно-образным материалом.

Познавательные:

Ученик научится:

- осознавать важность освоения универсальных умений, связанных с выполнением практической работы;
- осмысливать технологию приготовления блюд;
- соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ;
- ответственно относиться к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- оценивать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- самостоятельно выполнять различные творческие проектные работы по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- осуществлять поиски информации с использованием ИКТ;
- выбирать наиболее эффективные способы решения поставленных задач;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- осуществлять поиск нужной информации, используя материал учебника и сведения, полученные от взрослых;

Ученик получит возможность научиться:

- адекватно воспринимать предложения учителей, товарищей, родителей и других людей по исправлению допущенных ошибок;
- устанавливать соответствие полученного результата поставленной цели;
- искать и выделять необходимую информацию из различных источников в разных формах (текст, рисунок, таблица, диаграмма, схема);
- собирать информации (извлечение необходимой информации из различных источников; дополнение таблиц новыми данными);
- обработать информации (определение основной и второстепенной информации);
- слушать собеседника;
- определять общую цель и пути ее достижения;
- осуществлять взаимный контроль,
- адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих, оказывать в сотрудничестве взаимопомощь;

Коммуникативные:

Ученик научится:

- принимать активное участие в работе парами и группами, используя речевые коммуникативные средства;
- допускать существование различных точек зрения;
- использовать в общении правила вежливости;
- использовать простые речевые средства для передачи своего мнения;
- контролировать свои действия в коллективной работе;
- понимать содержание вопросов и воспроизводить вопросы;
- определять и играть возможные роли в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации.

Ученик получит возможность научиться:

- строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию;
- использовать средства устного общения для решения коммуникативных задач.
- корректно формулировать свою точку зрения;
- проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности;
- контролировать свои действия в коллективной работе; осуществлять взаимный контроль.

Предметные

Ученик научится:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;
- овладевать навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека, строить чертеж простых поясных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку; шить фартук;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; составлять памятку, инструкцию, технологическую карту; осуществлять сборку моделей с помощью по инструкции;
- осуществлять выбор товара в модельной ситуации; осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- различать основные технологические понятия и характеристики.

Ученик получит возможность научиться:

- заготавливать на зиму овощи и фрукты; владеть 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;
- составлять жизненные и профессиональные планы; планировать бюджет домашнего хозяйства;
- понимать назначение различных швейных изделий

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»-4 ч.

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»-2ч.

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Электротехника»- 2ч.

Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне-2ч

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

Лабораторно-практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»-20ч.

Тема 1: «Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины»-2ч.

Основными технологиями обработки конструкционных материалов в условиях производства являются: разрезание, пиление, сверление, строгание, долбление, точение, фрезерование, шлифование. Разрезание небольших заготовок проводят ручными механическими или электрифицированными ножницами. Для разрезания тонколистового металла на производстве применяют специальные гидравлические гильотинные ножницы.

Тема 2. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов-10ч.

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и

разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

Практические и лабораторно-практические работы. Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

Тема 3. Технологии художественно-прикладной обработки материалов-8ч.

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

Практические работы. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»-26ч.

Тема1. Технология изготовления ткани (2ч.)

Теоретические сведения.

Технология производства ткани включает в себя три основные стадии: прядение, ткачество и отделка. Процесс прядения заключается в преобразовании коротких волокон в длинную нить, для реализации такой обработки применяют специальные прядильные машины. Спрессованные объемы волокон следует разрыхлить и пропустить через трепальную машину, при этом волокна очищаются от примесей и мусора. После обработки получается холст, свернутый в рулон.

Тема 2. Свойства текстильных материалов-2ч

Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства

текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

Лабораторно-практическая работа. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 3. Конструирование швейных изделий.-2ч.

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Практическая работа:

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

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.-6ч.

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

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Тема 5. Швейная машина-16ч.

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. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

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

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

Темы лабораторно-практических работ: Раскрой швейного изделия. Изготовление

образцов ручных работ. 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 « Кулинария» -14ч.

Тема 1. Санитария и гигиена-2ч.

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их 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:

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Здоровое питание-2ч

Теоретические сведения. Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

Темы лабораторно-практических работ:

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

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки-2ч.

Теоретические сведения. 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. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов-4ч.

Теоретические сведения. 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 и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

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:

Приготовление фруктового салата.
Приготовление винегрета.

Тема 5. Блюда из яиц-3ч

Теоретические сведения. 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 блюда из яиц.

Тема 6. Сервировка стола к завтраку-1ч

Теоретические сведения. 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.

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Раздел, тема	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	Домашнее задание	Основные направления воспитательной деятельности
1	Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)	Введение	1	02.09	с.1	Гражданское воспитание; Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности; Духовное и нравственное воспитание.
2		Исследовательская и созидательная деятельность	1	02.09	с.3 ответить на вопросы	
3		Этапы выполнения проекта	1	09.09	с.5	
4		Этапы выполнения проекта	1	09.09	Проект	
5	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)	Интерьер жилого дома	1	16.09	с.7	Трудовое воспитание; Экологическое воспитание.
6		Интерьер жилого дома	1	16.09	с.7	
7	Раздел «Электротехника» (2 ч)	Бытовые электроприборы на кухне	1	23.09	с.10 Буклет	Трудовое воспитание; Экологическое воспитание; Физическое воспитание.
8		Бытовые электроприборы на кухне	1	23.09	с.10	
9	Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч) Тема: «Оборудование рабочего места»-2ч.	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины	1	30.09	с.18	Гражданское воспитание; Трудовое воспитание; Экологическое воспитание; Физическое воспитание.
10		Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины	1	30.09	с.18	

11	Тема: «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (10 ч)	Планирование работ по созданию изделия	1	07.10	с.25	Гражданское воспитание; Трудовое воспитание; Экологическое воспитание; Физическое воспитание; Приобщение детей к культурному наследию.
12		Планирование работ по созданию изделия	1	07.10	с.25	
13		Графическое изображение изделия	1	14.10	с.26	
14		Графическое изображение изделия	1	14.10	с.26 Создать графическое изображение	
15		Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий	1	21.10	проект	
16		Операции и приемы строгания древесины при изготовлении изделий	1	21.10	с.33	
17		Операции и приемы сверления отверстий в древесине	1	28.10	проект	
18		Операции и приемы сверления отверстий в древесине	1	28.10	с.50	
19		Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем	1	11.11		
20		Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем	1	11.11	п..31 Прочитать	
21	Тема: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (8ч)	Отделка изделий. Выпиливание лобзиком.	1	18.11	Конспект	Гражданское воспитание; Экологическое воспитание; Физическое воспитание; Приобщение детей к культурному наследию; Трудовое воспитание и профессиональное
22		Отделка изделий. Выпиливание лобзиком.	1	18.11	Ответить на вопросы 1,2 п.34	
23		Отделка изделий.	1	25.11	Заполнить таблицу	

		Выжигание.			п.34	самоопределение;
24		Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование.	1	25.11	с.52	
25		Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из металлических листов, проволоки и пластмасс	1	02.12	п.35 Оборудование рабочего места, составить план	
26		Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклёпками.	1	02.12	п.35, прочитать	
27		Защита творческого проекта	1	09.12	Проект	
28		Защита творческого проекта	1	09.12	Проект. Таблица.	
29	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26ч) Тема1. Технология изготовления ткани (2ч.)	Технология изготовления ткани	1	16.12	Тест	Духовное и нравственное воспитание. Эстетическое воспитание.
30		Технология изготовления ткани	1	16.12	Выполнить тест	
31	Тема 2. Свойства текстильных материалов (2ч)	Текстильные материалы и их свойства	1	23.12	Ответить на вопросы	Духовное и нравственное воспитание. Эстетическое воспитание.
32		Текстильные материалы и их свойства	1	23.12	п.36	
33	Тема 3. «Конструирование швейных изделий» -2ч	Конструирование швейных изделий	1	13.01	п.37 Задание – карточки «Раскрой швейного изделия»	Эстетическое воспитание. Трудовое воспитание.
34		Конструирование швейных изделий	1	13.01	п.37 Прочитать	
35	Тема 4. Технология	Изготовление выкройки	1	20.01	п.38 ответить на	Гражданское воспитание;

	изготовления швейных изделий -6ч.	выбранного изделия			вопросы	Экологическое воспитание; Физическое воспитание; Приобщение детей к культурному наследию; Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение
36		Изготовление выкройки выбранного изделия	1	20.01	п.38	
37		Раскрой швейного изделия	1	27.01	п.39 Тест по швейному делу	
38		Раскрой швейного изделия	1	27.01	п.39	
39		Ручные швейные работы	1	03.02	п.40 Виды ручных стежков и строчек, заполнить таблицу	
40		Ручные швейные работы	1	03.02	п.40 Конспект	
41	Тема 5 Швейная машина- 14ч.	Швейная машина	1	10.02	п.41 Задание3	
42		Неполадки в швейной машине	1	10.02	п.41 Сообщение	
43		Основные операции при машинной обработке изделия	1	17.02	п.42	
44		Машинные швы	1	17.02	п.42 Нарисовать схему «Соединительные машинные швы»	
45		Неполадки в швейной машине	1	24.02	Проверь свои знания, стр.98	
46		Машинные швы	1	24.02	п.42 Соотнести графическое и условное изображение швов.	
47		Последовательность изготовления изделия	1	03.03	п.43 Конспект	
48		Последовательность изготовления изделия	1	03.03	п.43	
49		Окончательная отделка швейных изделий. ВТО.	1	10.03	п.45 Выписать основные приёмы ВТО	
50		Окончательная отделка	1	10.03	п.45	

		швейных изделий. ВТО.				
51		Последовательность изготовления изделия	1	17.03	п.47 Ответить на вопросы	
52		Последовательность изготовления изделия	1	17.03	п.47	
53		Защита творческого проекта	1	24.03	Проект	
54		Защита творческого проекта	1	24.03	Защита проекта	
55	Раздел «Кулинария» (14 ч) Тема 1. Санитария и гигиена-2ч.	Санитария и гигиена	1		Прочитать	Гражданское воспитание; Патриотическое воспитание и формирование российской идентичности; Духовное и нравственное воспитание; Приобщение детей к культурному наследию; Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение; Экологическое воспитание.
56		Санитария и гигиена	1		п.26 конспект	
57	Тема 2. Здоровое питание -2ч	Здоровое питание	1		Нарисовать плакат	
58		Здоровое питание	1		п.27	
59	Тема 3. Бутерброды и горячие напитки-2ч.	Бутерброды и горячие напитки	1		Написать рецепты	
60		Бутерброды и горячие напитки	1		п.28	
61	Тема 4. Блюда из овощей и фруктов-4ч.	Блюда из овощей и фруктов	1		п.29 Тест	
62		Блюда из овощей и фруктов	1		п.29	
63		Тепловая кулинарная обработка овощей	1		Тест «Тепловая обработка овощей»	
64		Тепловая кулинарная обработка овощей	1		п.30 Конспект	
65	Тема 5. Блюда из яиц -3ч	Блюда из яиц	1		Рецепты	
66		Блюда из яиц	1		п.31	

67		Приготовление завтрака	1		п.32	
68	Тема 6. Сервировка стола к завтраку -1ч	Сервировка стола к завтраку.	1		п.32	

Контроль обученности по предмету

Месяц	Контрольно-измерительный материал
сентябрь	Практическая работа . Входная к/р Тест «Бытовые приборы»
октябрь	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».
ноябрь	Практическая работа
декабрь	Практическая работа Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
январь	Проект «Новогодние игрушки»
февраль	Практическая работа. Творческая работа «Открытка»
март	Творческий проект по разделу «Кулинария». Тест «Сервировка стола»
апрель	Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».
май	Творческая работа Итоговое тестирование

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575794

Владелец Анисимова Елена Степановна

Действителен с 23.11.2021 по 23.11.2022