

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 350
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
(ГБОУ школа №350 Невского района Санкт-Петербурга)**

ПРИНЯТА
Педагогическим советом
ГБОУ школы №350
Невского района Санкт-Петербурга

(протокол от 31.08.2018 № 1)

УТВЕРЖДЕНА
приказом от 31.08.2018 № 172/1
Директор
ГБОУ школы №350
Невского района Санкт-Петербурга

Д.С.Мельников

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Технология»
для 5Б класса
на 2018 – 2019 учебный год

Составитель:
Живилова Елена Георгиевна
учитель технологии
первой квалификационной категории

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Сведения о программе (примерной или авторской), на основании которой разработана рабочая программа, с указанием наименования, если есть – авторов и места, года издания	Рабочая программа учебного предмета «Технология» в основной школе (5-8 классы) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897); примерной программы по технологии для основной школы, рекомендованной Министерством образования и науки РФ; на основе авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца; программы воспитания и социализации обучающихся на ступени основного общего образования, а также планируемых результатов основного общего образования.
2. Информация об используемом учебнике	Учебник Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений Синеца Н.В. Симоненко В.Д., Вентана-Граф», 2012
3. Информация о количестве учебных часов, на которое рассчитана рабочая программа (в соответствии с учебным планом, годовым календарным учебным графиком), в том числе о количестве обязательных часов для проведения контрольных, лабораторных, практических работ, уроков внеклассного чтения и развития речи	Рабочая программа рассчитана на 34 учебных недели, 68 часов в год, 2 часа в неделю Их них контрольных работ - часов практических работ - часов
4. Информация об используемых технологиях обучения, формах уроков и т. п., а также о возможной внеурочной деятельности по предмету	Использование ИКТ на занятиях повышает мотивацию учения и стимулируется познавательный интерес учащихся, возрастает эффективность самостоятельной работы. (Microsoft Word. Графический редактор, Microsoft PowerPoint.). В основе реализации данной рабочей программы лежит системно-деятельностный подход, при котором используются следующие технологии: развивающего обучения, личностно-ориентированного обучения, информационно-коммуникационная, проблемного обучения, учебного проектирования, игровые технологии; методы обучения: репродуктивный, объяснительно-иллюстративный (рассказ, объяснение, беседа, наблюдение), эвристический, исследовательский; формы уроков: беседа, диалог, практикум, уроки соревнований и игр; типы уроков: урок усвоения новых знаний, урок комплексного применения знаний и умений (урок закрепления), урок актуализации знаний и умений (урок повторения), комбинированный урок;

	<p>формы организации работы обучающихся: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная. Используются следующие средства обучения: учебно-наглядные пособия. Виды, формы уроков; комбинированный, урок-беседа, урок-практических работ, урок-самостоятельных работ, урок-смешанный.</p>
<p>5. Планируемый результат на конец учебного года (в соответствии с требованиями, установленными федеральными государственными образовательными стандартами, образовательной программой образовательного учреждения, а также требованиями ОГЭ и ЕГЭ).</p>	<p>Программа позволяет добиваться следующих результатов освоения образовательной программы основного общего образования.</p> <p><i>Личностные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; - выражение желания учиться и трудиться; - самооценка умственных и физических способностей для труда; - становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; - готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; - проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; - самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда. - наличие представлений об информации как важнейшем стратегическом ресурсе развития личности, государства, общества; - понимание роли информационных процессов в современном мире; - владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; - ответственное отношение к информации с учетом правовых и этических аспектов ее распространения; - развитие чувства личной ответственности за качество окружающей информационной среды; - способность увязать учебное содержание с собственным жизненным опытом, понять значимость подготовки в области информатики и ИКТ в условиях развития информационного общества; - готовность к повышению своего образовательного уровня и продолжению обучения с использованием средств и методов информатики и ИКТ; - способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;

	<ul style="list-style-type: none">- способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет- знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации средств ИКТ. <p>Метапредметные: - становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности;</p> <ul style="list-style-type: none">- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование;- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности <p>Предметные: - рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;</p> <ul style="list-style-type: none">- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;- планирование технологического процесса и процесса труда;- владение общепредметными понятиями «объект», «система», «модель», «алгоритм», «исполнитель» и др.;- владение информационно-логическими умениями: определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;- владение умениями самостоятельно планировать пути достижения целей;- соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности, определять способы действий в рамках предложенных условий, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией; оценивать правильность выполнения учебной задачи;
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение основными универсальными умениями информационного характера: - постановка и формулирование проблемы; поиск и выделение необходимой информации, применение методов информационного поиска; структурирование и визуализация информации; выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий; самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера; - владение информационным моделированием как основным методом приобретения знаний: умение преобразовывать объект из чувственной формы в пространственно-графическую или знаково-символическую модель; - умение строить разнообразные информационные структуры для описания объектов; - умение «читать» таблицы, графики, диаграммы, схемы и т.д., самостоятельно - умение выбирать форму представления информации в зависимости от стоящей задачи, - перекодировать информацию из одной знаковой системы в другую; проверять адекватность модели объекту и цели моделирования.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Содержание программы по технологии

Название темы (раздела)	Необходимое количество часов для ее изучения	Содержание учебного материала	Планируемый результат
Творческая проектная деятельность	2	Представление о творческом проекте: этапы выполнения проекта, примеры творческих проектов .Оформление пояснительной записки, содержащей анализ ситуации, эскизы, чертежи, экономические расчёты, описание технологии, выбор материалов и инструментов.	Знать : проект-это творческая деятельность, направленная на достижение определённой цели, решение какой-либо проблемы. Он имеет начало и конец во времени. Уметь : выполнять пояснительную записку, содержащую анализ ситуации, эскизы, чертежи, экономические расчёты, описание технологии, выбор материалов и инструментов.
Оформление интерьера	6	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребности семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону приема пищи и столовой. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Знать: Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. требования к интерьеру кухни, вариантах планировки , способах размещения оборудования. Интерьер жилых помещений. Современные стили в интерьере Технология выполнения эскиза интерьера кухни. Оборудование кухни. Уметь: выполнение эскиза кухни. Знать: потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Кулинария	18	<p>Значение труда в жизни людей. Физиология питания. Цель, задачи и содержание работы в мастерских трудового обучения. Общие сведения о санитарно-технических требованиях, личной гигиены, производственной санитарии и правилах безопасности труда на уроках трудового обучения. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда. Организация рабочего места. Понятие о кулинарии. Бережное отношение к хлебу и продуктам питания. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов, способы обработки продуктов для приготовления бутербродов в домашних условиях и на производстве. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки</p>	<p>Знать: технологию приготовления: бутербродов, горячих напитков, блюд из черствого хлеба, блюд из яиц. Уметь: Составлять меню для завтрака, в которое входят блюда из изучаемых продуктов. Определять готовность блюд, оформлять готовые блюда. Сервировать стол к завтраку, осуществлять уход за кухней, мыть посуду Знать :значении белков, жиров и углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. Уметь: анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак. Знать : пищевую ценность круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. Уметь: выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках. Знать: о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей, способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требования к качеству готовых блюд. Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из варёных овощей. Уметь: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей,</p>

		<p>хранения бутербродов. Подача их к столу Технология изготовления и оформление бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Технология использования черствого хлеба в приготовлении различных блюд. Горячие напитки и их значение в питании человека. Роль воды в питании, бережное отношение к воде. Чай, кофе, какао и способы их приготовления. Требования к качеству готовых напитков. Виды яиц по срокам хранения (диетические, столовые). Значение яиц в питании. Виды блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Инвентарь, посуда и уход за ней. Правила безопасности труда. Организация рабочего места. Организация воскресного семейного завтрака.</p>	<p>составлять технологическую карту салата из сырых овощей, выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из варёных овощей. Знать о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. Уметь :определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц Знать о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта Уметь:сервировать стол к завтраку.</p>
Машиноведение	6	<p>История швейной машины, бытовые и промышленные машины. Санитарно-гигиенические требования при работе на швейных машинах. Правила безопасности. Устройство швейной машины. Привода в швейной машине. (Ручной привод.) Подготовка машины к работе. Правильные приемы работы. Назначение и приемы выполнения швов стачного и в подгибку . Подготовка машины к работе, заправка верхней нити. Упражнение в шитье на машине.</p>	<p>Уметь:выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку</p>

			на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.
Создание изделий из текстильных материалов	20	<p>Краткие сведения о текстильных волокнах. Виды текстильных волокон. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. М Изготовление пряжи и ниток. Принцип изготовления ткани. Основа и уток. Кромка. Пототныное переплетение. Отделка тканей. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Назначение тканей. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к</p>	<p>Знать: Технологический процесс: Ткацкое переплетение (Полотняное переплетение) Виды текстильных волокон. Изготовление пряжи и ниток. Принцип изготовления ткани. Основа и уток. Кромка Уметь: Распознавать ткани поволокнуистому составу. Работа на швейной машине. Выполнение: образцы швов (стачных, краевых вподгибку). Уметь: с нимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий . Уметь: выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Уметь: обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и</p>

		<p>раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
Художественные ремесла	16	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p> <p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное</p>	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Знать: Технологический процесс изготовления сувениров к празднику. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Уметь: Выполнять украшающие швы (шов вперед иглой с перевитием, стебельчатый шов, тамбурный шов, шов назад иглой). Обработка края изделия (бахрома). Уметь: изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.</p>

		<p>шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).</p> <p>Традиционные виды рукоделия: вышивка. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой. Техника безопасности. Виды и свойство ниток для вышивания. Знакомство с украшающими швами (шов вперед иглой с перевитием , стебельчатый шов, тамбурный шов, шов назад иглой). Обработка края изделия (бахрома).</p>	<p>Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Календарно-тематическое планирование

Класс 5^а

Количество часов в год 68; в неделю 2.

Учебник Учебник Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений Сеницына Н.В., Симоненко В.Д., Вентана- Граф», 2012

Программа: составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта основного общего образования ; примерной программы по технологии для основного общего образования на основе авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница; программы

воспитания и социализации обучающихся на ступени основного общего образования, а также планируемых результатов основного общего образования.

№ п/п	Дата проведения	Тема (кол-во часов) Тема урока	Планируемый результат (поурочно)	Характеристика деятельности обучающихся
		Творческая проектная деятельность(2)		
1		Что такое проектная деятельность. Как создать проект и что такое мини-проект.	Уметь: определять цель и задачи проектной деятельности, этапы выполнения проекта. Знать: значение выполнения проектов по разделам «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла»; оформлять пояснительную записку к творческому проекту.	Фронтальная-беседа о роли творческого проектирования в развитии личности Индивидуальная.- работа с учебником
2		Этапы выполнения проекта: (поисковый, технологический, аналитический).	Знать: правила составления пояснительной записки к проекту и текста защиты творческого проекта.	Фронтальная -работа с учебником.
		Оформление интерьера(6 часов (из них 2 на творческий проект)		
3		Оформление интерьера.	<u>Знать: правила оформления интерьера; эргономические, санитарно -гигиенические, эстетические требованиями к интерьеру. Уметь :находить и представлять информацию об устройстве современной кухни, планировать кухню с помощью шаблонов</u>	Фронтальная - беседа Групповая - на развитие навыков анализа предложенной информации ,выделения опорных моментов. Индивидуальная - работа с текстом
4		Интерьер кухни. Эскиз.	Уметь: создать эскиз кухни, графически отображать объекты обстановки кухни. Знать	Фронтальная - ответы на вопросы. Групповая - выведение понятий и определений. Индивидуальная - создание эскиза оформления окна

			:элементарные сведения о чтении технической информации	в кухне.
5		Творческий проект «Кухня моей мечты».	Уметь: использовать картонные заготовки и материалы для создания объемно-художественной композиции из картона и бумаги. Знать: свойства рабочих материалов, технику безопасности при работе с колющими и режущими инструментами.	Практическая работа над проектом
6		Защита творческого проекта «Кухня моей мечты».	Уметь: аргументировано, ярко защищать проект.	Защита творческого проекта.
7		Бытовые электроприборы на кухне.	Знать: разнообразие бытовых электрических приборов, потребность в бытовой технике на кухне. Уметь: находить информацию об истории электроприборов.	Фронтальная - беседа о видах холодильников. Групповая - работа с раздаточным материалом. Индивидуальная: составление таблицы-рейтинга по использованию бытовой техники в семье.
8		История создания электроприборов.	Уметь: представлять информацию об истории электроприборов, изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	Индивидуальная - анализ сообщений по истории создания бытовой техники.
Кулинария (18 часов)				
9		Вводное занятие. Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности.	Знать: правила поведения в кабинете, организацию труда. Уметь - соблюдать правила санитарии и гигиены при кулинарных работах	Фронтальная - ответы на вопросы по теме. Групповая - выведение основных понятий и требований при кулинарных работах. Индивидуальная - работа с текстом
10		Сервировка стола. Кулинария – наука о приготовлении пищи. Физиология питания.	Уметь: соблюдать правила гигиены. Знать: роль витаминов в процессах пищеварения и их влияние на здоровье человека, значение рационального питания.	Фронтальная- ответы на вопросы по теме Групповая - практическая работа по сервировке стола. Индивидуальная - работа с таблицами по определению пищевой ценности продуктов.

11		Сервировка стола Знакомство с профессией «официант»	Знать: столовые приборы и правила пользования ими; способы складывания салфеток. Уметь: сервировать стол к завтраку ,складывать салфетки.	Фронтальная - беседа о профессии «официант» Групповая - практическая работа по сервировке стола и оформлению стола салфетками.
12		Знакомство с профессией « повар».	Знать: принципы рационального питания, основные составляющие пищевой пирамиды.	Фронтальная - беседа о профессии «повар» .Групповая- работа с раздаточным материалом.(определение главной мысли ,заложенной в цитатах великих людей о питании)
13		История чая в России. Горячие напитки.	Знать: Историю чая в России. Технологию приготовления чая	Фронтальная - ответы на вопросы по теме. Групповая - практическая работа. Индивидуальная - работа с текстом.
14		Сервировка стола к завтраку.	Уметь: Сервировать стол к завтраку, приготовить горячие напитки	Фронтальная - ответы на вопросы. Групповая - практическая работа по сервировке и приготовлению горячих напитков. Индивидуальная - заполнение таблиц энергетической ценности горячих напитков.
15		Роль хлеба в жизни человека.	Знать: пищевую ценность хлеба в жизни человека .Уметь: анализировать предложенную информацию, сопоставлять ее с жизненным опытом.	Фронтальная - беседа. Групповая - работа по выведению основных понятий и определений. Индивидуальная - описание любимого хлеба - булочного изделия в семье, заполнение таблицы
16	15.09	Приготовление открытых бутербродов.	Уметь: готовить бутерброды с разными продуктами. Знать: виды бутербродов и особенности их приготовления.	Групповая - работа в бригадах по практическому приготовлению бутербродов с различными продуктами. Индивидуальная- оформление рецепта из черствого хлеба.
17	22.09	Обряды и традиции, связанные с хлебом.	Знать: обряды и традиции связанные с хлебом	Фронтальная - ответы на вопросы по теме. Групповая - практическая работа по технологии приготовления блинов..
18	22.09	Горячие бутерброды.	Уметь: приготовить горячие бутерброды. Знать: особенности приготовления горячих бутербродов.	Фронтальная - ответы на вопросы. Групповая - работа в бригадах по приготовлению горячих бутербродов. Индивидуальная- работа по уборке рабочего места.

19	29.09	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.	Знать: пищевую ценность круп, бобовых и макаронных изделий .Уметь : готовить блюда из макарон или круп по выбору.	Фронтальная -беседа о значении круп, бобовых и макаронных изделий в питании.
20	29.09	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Уметь. Приготовить гарнир из круп, блюдо из бобовых и макаронных изделий. Знать: виды круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. Уметь: выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать сроки годности на упаковках.	Фронтальная -ответы на вопросы. Групповая –приготовление каши по выбору или салата с фасолью. Индивидуальная -анализ приготовления блюда и собственной продуктивности при работе в группе.
21		Значение овощей и фруктов в питании человека.	Знать: страны происхождения овощных культур, пищевую ценность в питании человека овощей и фруктов, способы хранения. Уметь: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей.	Фронтальная- беседа по теме. Групповая -работа с раздаточным материалом по группам овощей.
22		Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	Уметь приготовить овощные салаты из свежих и вареных овощей. Уметь: проводить сортировку фруктов и ягод; грамотно готовить блюда из варёных и сырых овощей.	Групповая- работа в бригаде по приготовлению салатов по выбору « Осень»,»Витамин»
23		Виды яиц и их питательная ценность.	Знать: виды яиц и их питательную ценность. Уметь: определять их свежесть; готовить блюда из яиц, находить и представлять информацию о способах хранения, о блюдах из яиц,	Фронтальная-беседа о значении яиц в питании и роли в обрядах и традициях православия Групповая-практическая работа по варке яиц. Индивидуальная-зарисовка строения яйца, заполнение таблицы

			способах оформления яиц к народным праздникам.	
24		Приготовление блюд из яиц.	Уметь: Приготовить омлет к завтраку	Фронтальная - ответы на вопросы. Групповая - приготовление омлета натурального и с начинкой. Индивидуальная - анализ приготовления блюда и собственной продуктивности при работе в группе
25		Групповой творческий проект «Завтрак для всей семьи».	Уметь: работать в команде, договариваться по спорным вопросам, аргументировать свою точку зрения.	Защита проекта «Завтрак для всей семьи»
26		Защита творческого проекта «Завтрак для всей семьи».	Уметь : видеть достоинства и недостатки проделанной работы ,анализировать объективно.	Защита проекта «Завтрак для всей семьи»
Машиноведение (6 часов)				
27		Классификация швейных машин, т/б.	Знать: Виды швейных машин. Технику безопасности при работе на швейной машине..	Фронтальная: анализируют информацию по технике безопасности работы на швейной машине; формулируют основные правила , работают на машине. Индивидуально- работают с текстом, заполняют таблицы
28		Устройство швейной машины с электрическим приводом.	Знать: устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Уметь: подготавливать швейную машину к работе, наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.	По группам - выполняют заправку нижней нити швейных машин индивидуально, строчат на машине.
29		Работа на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия.	Знать: назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. . Уметь: подбирать толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани ; разбирать и собирать	По группам- выполняют заправку нижней нити швейных машин. Индивидуально - строчат на машине

			челночное устройство универсальной швейной машины.	
30		Стачные швы.	Уметь: выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям ; по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.	Фронтальная -- анализируют информацию о соединительных швах , зарисовывают схемы в тетрадь, выводят основные понятия технологических требований к «стачному шву»
31		Работа на швейной машине.	Знать: неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Правила использования регулирующих механизмов: Уметь: переключать виды строчек, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад, определять соответствие номера иглы номеру ниток.	Индивидуальная- заправляют швейную машину, работают на образцах(выполняют прямые строчки с закрепкой..
32		Краевые швы.	Уметь: шить на швейной машине, выполнять обработку краевых швов	Фронтально - анализируют информацию о краевых швах, зарисовывают схемы швов в тетрадь, выводят основные требования к технологии выполнения швов. Индивидуально - выполняют образец «краевого шва».
Создание изделий из текстильных материалов(20часов)				
33		Материаловедение. Производство текстильных материалов.	Знать: происхождение тканей, свойства натуральных волокон растительного происхождения. Уметь: определять лицевую и изнаночную сторону ткани,. определять направление долевой нити в ткани, исследовать свойства нитей основы и утка, определять виды переплетения нитей в ткани. Ознакомить с профессиями оператор прядильного производства и ткач.	Фронтальная - ответы на вопросы по теме . Групповая - выведение понятий и определений. Индивидуальная - работа в тетради.

34	Классификация тканей по волокнистому составу.	Знать: классификацию тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Уметь: определять ткани хлопчатобумажные и льняные, определять направление долевой нити в ткани	Фронтальная - просмотр и анализ фильма «Производство ткани» Групповая-- выведение понятий и определений. Индивидуальная - в ходе практической работы учатся определять волокнистый состав тканей из хлопка и льна.
35	Определение нитей основы и утка.	Знать: свойства нитей основы и утка Уметь: определять основу по кромке или хлопку, определять виды переплетения нитей в ткани.	Фронтальная - ответы на вопросы. Групповая - выведение понятий и определений Индивидуальная - в ходе практической работы учатся определять направление нитей утка и основы и их свойства.
36	Лицевые и изнаночные стороны.	Уметь: определять изнаночные и лицевые стороны ткани. Знать: виды крашения ткани.	Фронтальная -ответы на вопросы Групповая -выведение понятий и определений. Индивидуальная- в ходе практической работы учатся определять изнаночную и лицевую сторону ткани, виды окрашивания.
37	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	Знать: правила снятия мерок. Уметь: снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	Фронтальная - ответы на вопросы Групповая - выведение понятий и определений. Индивидуальная – определяют свой размер и размер в своей группе у каждого участника.
38	Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия.	Знать: правила снятия мерок. Уметь: снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	Фронтальная - ответы на вопросы Индивидуальная - в ходе практической работы учатся снимать мерки для построения швейного изделия проводят взаимный контроль измерений.
39	Построение чертежа фартука в м 1:4 по типовым меркам.	Знать: общие правила построения чертежей швейного изделия. Уметь: выполнять чертёж швейного изделия 1:4 по типовым меркам.	Построение чертежа в масштабе 1:4 в тетради.
40	Построение чертежа фартука индивидуальным меркам.	Уметь: строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным	Индивидуальная- построение чертежа фартука по индивидуальным меркам.

			размерам. Копировать готовую выкройку.	
41		Правила раскроя швейного изделия.	Знать: способы подготовки ткани к раскрою. Уметь: выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка,	Фронтальная- беседа по теме. Индивидуальная-раскрой изделия.
42		Раскрой швейного изделия.	Уметь: выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку деталей с учётом припусков на швы	Фронтальная- беседа по теме. Индивидуальная-раскрой изделия.
43		Швейные ручные работы.	Уметь: проводить замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Знать: технологические требования к выполнению ручных работ.	Индивидуальная- выполнение образцов ручных швов.
44		Подготовка деталей кроя к обработке.	Уметь: проводить перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками;	Индивидуальная-практическа работа по подготовке деталей кроя к обработке.
45		Обработка накладных карманов.	Знать: виды карманов. Уметь: применять ручные и машинные стежки при обработке срезов кармана.	Фронтальная- беседа о назначении и видах карманов.Индивидуальная- обработка карманов.
46		Соединение карманов с нижней частью.	Уметь : готовить к работе швейную машину, прокладывать ровную строчку по краю подгиба ткани	Индивидуальная-соединение карманов с изделием.
47		Обработка срезов фартука.	Уметь: обмётывать зигзагообразными стежками; застрачивать(вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом)	Фронтальная- беседа о назначении и видах машинных швов.Практическая работа.

48	Обработка пояса и соединение с нижней частью фартука.	Знать : назначение обтачного и настрачного шва, технологические требования к его выполнению. Уметь :выполнять обтачной, стачной и настрачной шов.	Индивидуальная- обработка пояса и соединение нижней частью фартука.
49	Декоративная отделка изделия.	Знать: способы декоративной отделки изделия. Уметь : клеить готовую термоаппликацию. ; овладевать безопасными приёмами труда	Индивидуальная- декоративная отделка изделия.
50	ВТО изделия. Т.-б.	Уметь:проводить влажно-тепловую обработку .Знать :назначение терминов- (приутюживание, разутюживание, заутюживание) и особенности их проведения.	Фронтальная -беседа о роли ВТО в изготовлении швейных изделий. Групповая- работа с раздаточным материалом по терминологии ВТО.
51	Подготовка изделия к защите творческого проекта.	Уметь: осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории одежды.	Индивидуальная- подготовка изделия к защите творческого проекта.
52	Защита творческого проекта.	Уметь: осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории одежды.	Индивидуальная- Защита творческого проекта
Художественные ремесла (16 часов)			
53	Виды Декоративно-прикладного искусства Т.Б.	Знать: виды декоративно-прикладного искусства, выполнять правила техники безопасности при работе с иглой Ознакомить уча-ся с лучшими работами мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Уметь:анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и	Фронтальная-ответы -на вопросы. Групповая-выведение понятий и определений рассматривают виды ниток ,учатся определять зрительно и на ощупь их качество Индивидуальная-в ходе практической работы закрепляют навыки вдевания иглы в иголку, технику безопасности при работе с колющими и режущими предметами.

			представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.	
54		Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного творчества.	Уметь: Выполнять эскизы орнаментов для прихватки в лоскутном шитье. Знать: технологии изготовления изделия. Уметь: шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы	Фронтальная- вспоминают цвета радуги., анализируют цветовой круг, понятие «теплый» и «холодный» цвет, природные сочетания цвета, формулируют основные правила подбора рисунка по цвету..Групповая- составляют эскиз прихватки с заданными цветовыми сочетаниями.
55		Лоскутное шитьё. Узор «Спираль» и узор «изба»	Знать: историю лоскутного шитья в России. Уметь: выполнять раскрой ткани по шаблонам в соответствии с выбранным орнаментом.	. <i>Знания:</i> о последовательности и приёмах раскроя швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям.
56		Выбор рисунка для творческого проекта «Прихватка для кухни»	Знать: Историю лоскутного шитья в России Уметь: Выполнять раскрой ткани по шаблонам в соответствии с выбранным орнаментом.	Фронтальная- отвечают на вопросы о последовательности и приёмах раскроя швейного изделия, производят раскрой по шаблонам. Индивидуальная- выполняют подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивают детали швейного изделия, оценивают качество кроя по предложенным критериям.
57		Раскрой деталей по шаблонам	Знать: последовательность и приёмы раскроя швейного изделия. Уметь: изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги, подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Уметь:	Фронтальная- отвечают на вопросы о последовательности и приёмах раскроя швейного изделия, производят раскрой по шаблонам. Индивидуальная- выполняют подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивают

			изготавливать образцы лоскутных узоров.	детали швейного изделия, оценивают качество кроя по предложенным критериям.
58		Соединение деталей кроя	Уметь: подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров.	Фронтальная- отвечают на вопросы по способам и требованиям при соединении деталей кроя прихватки. Индивидуальная- выполняют ручные стежки и машинные швы
59		Соединение деталей кроя	Уметь: подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров.	Фронтальная- отвечают на вопросы по способам и требованиям при соединении деталей кроя прихватки. Индивидуальная- выполняют ручные стежки и машинные швы
60		Соединение деталей кроя лицевой стороны с подкладкой.	Знать: способы обработки края прихватки. (обтачной шов, кант или тесьма) Уметь: обрабатывать изделие выбранным способом.	Фронтальная -отвечают на вопросы по способам обработки кроя швейного изделия. Индивидуальная- проводят обработку лицевой стороны прихватки с подкладкой выбранным способом.
61		ВТО готового изделия	Знать: основные термины утюжильных работ, назначение регулятора температуры нагрева, технику безопасности ВТО. Уметь: проводить влажно- тепловую обработку швейного изделия.	Фронтальная- отвечают на вопросы по технике безопасности при утюжильных работах. Индивидуальная- проводят влажно- тепловую обработку швейного изделия.
62		Защита творческого проекта.	Уметь: кратко, четко и интересно защищать свой проект. Знать: этапы работы над проектом.	Защита творческого проекта.
63		Вышивка в народно – прикладном творчестве. Материалы.	Знать: значение вышивки в народно-прикладном творчестве, основные материалы, которые применяются в народном и современном костюме.	Фронтальная - ответы -на вопросы. Групповая- рассматривают виды ниток и тканей ,учатся определять зрительно и на ощупь их качество .

64	Инструменты и приспособления для вышивки. Т-б.	Знать: Инструменты для вышивки, правила техники безопасности при работе с колющими и режущими предметами. Уметь: применять правила Т.Б. на практике.	Фронтальная- ответы -на вопросы. Индивидуальная - в ходе практической работы закрепляют навыки вдевания иглы в иголку, технику безопасности при работе с колющими и режущими предметами.
65	Способы перевода рисунка на ткань.	Уметь: проводить уменьшение и увеличение рисунка и переводить рисунок через копирку с фиксированием от смещения.	Фронтальный - опрос по способам перевода рисунка на ткань. Индивидуальная - перевод выбранного рисунка на ткань, уменьшают и увеличивают рисунок. При выполнении практического задания развивают глазомер, внимательность и точность
66	Тамбурный шов.	Знать: технологию выполнения тамбурного шва. Уметь: качественно вышивать рисунок.	Индивидуальная - работа над вышивкой. Фронтальный- формулируют технологические правила выполнения шва тамбурный.
67	Стебельчатый шов.	Знать: технологию выполнения стебельчатого шва. Уметь: качественно вышивать рисунок.	Индивидуальная -работа над вышивкой. Фронтальный- формулируют технологические правила выполнения шва стебельчатый..
68	ВТО готовой вышивки.	Уметь: проводить ВТО изделия, анализировать свою работу. Знать: требования к качественному изделию.	Индивидуальная – анализ работы соседа по парте.

Материально-техническое обеспечение рабочей программы.

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по материаловедению.
4. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

Натуральные объекты

1. Коллекция "Хлопок"
2. Коллекция "Лен"
3. Коллекция "Волокна животного происхождения"

Технические средства обучения.

1. Классная магнитная доска
2. Компьютер.
3. Мультимедийный проектор.

Список рекомендуемой литературы

1. Давыдова М.А. Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек). 5 класс. М.: ВАКО, 2010.
2. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования / Под ред. А.М. Кондакова, А.А. Кузнецова. М.: Просвещение, 2008.
3. Метод проектов в технологическом образовании: монография/ Под ред. В. А. Кальней .М.: Педагогическая академия, 2010.
4. Нагель О.И. О критериях оценки проектной деятельности учащихся // Школа и производство. 2007. № 6. С. 12-20.
5. Петерсон Л.Г., Кубышева М.А. Типология уроков деятельностной направленности. М.: АПКИП-ПРО, УМЦ «Школа 2000...», 2008.
6. Поливанова К.Н. Проектная деятельность школьников: пособие для учителя . М.: Просвещение , 2008.
7. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение , 2010.
8. Селевко Г.К. Педагогические технологии на основе активизации , интенсификации и эффективного управления УВП. М.:НИИ школьных технологий, 2005.
9. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: Вентана- Граф, 2012.
10. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Сеница. М.: Вентана- Граф, 2014.
11. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. М.: Просвещение, 2010.

12. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации».
13. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение, 2010.