Приложение 1.

муниципальное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №30

 городского округа г. Рыбинск Ярославской области

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано**Протокол МО № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г.Руководитель МО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Утверждаю**Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А. А. Новикова Приказ по школе № от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г. |

**Рабочая программа по учебному предмету (курсу)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(наименование курса)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_5\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ класс**

**на 2020-2021 учебный год**

ФИО разработчика

Румянцева Ольга Львовна

должность учитель

 1категории

**Рыбинск**

**2020 год**

**УМК**  Синица Н. В., Симоненко В. Д. Технология. Технологии ведение дома. 5 класс. М. «Вентана-Граф», 2015

**Планируемые результаты освоения учебного предмета технология**

**Ученик*, окончивший 5 класс, научится:***

**Кулинария**

**Ученик научится:**

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

**Ученик получит возможность научиться:**

*• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

*• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*

*• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*

*• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*

*• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

**Ученик научится:**

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

**Ученик получит возможность научиться:**

• *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*

*• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;*

*• выполнять художественную отделку швейных изделий;*

*• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Ученик, окончивший 5 класс, получит возможность научиться:**

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Ученик** **научится:**

* называть и характеризовать актуальные технологии производства и обработки материалов, машиностроения.
* следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
	+ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания.

***Ученик, окончивший 5 класс, получит возможность научиться:***

* *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания,*
* *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
* *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

**По завершении учебного года обучающийся 5 класса:**

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
	+ характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
	+ называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
	+ разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
	+ объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
	+ приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
	+ объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
	+ составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
	+ осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
	+ осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
	+ осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
	+ конструирует модель по заданному прототипу;
	+ осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
	+ получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
	+ получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
	+ получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
	+ получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**Личностные результаты:**

• проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• мотивация учебной деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

• нравственно-эстетическая ориентация;

• реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

• развитие готовности к самостоятельным действиям;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

• гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

**Метапредметные результаты**

***познавательные УУД:***

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;

• моделирование технических объектов и технологических процессов

• выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование

• осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

• выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

формулирование определений понятий.

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

***коммуникативные УУД:***

• умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

• владение речью;

***регулятивные УУД:***

• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

• самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;

• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

**Предметные результаты**

* Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания проектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную сторону ткани;
* наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою,

переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;

* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

**2.Содержание учебного предмета**

|  |  |
| --- | --- |
|  **Название темы** | **Основное содержание** |
| Творческая проектная деятельность. Вводный инструктаж.Пр. р. Разработка эскиза рекламы проектного изделия | Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Содержание понятий «технология», «потребность», «проект» и умение адекватно пользоваться этими понятиями. Этапы выполнения проекта. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Реклама как средство формирования потребностей. Виды и средства рекламы.  |
| Современные производственные технологии Ярославского региона.Пр. р. Разработка буклета о предприятии (по выбору учащихся) | Предприятия нашего города и Ярославского региона, работающие на основе современных производственных технологий. Примеры функций работников этих предприятий. Буклет в программе. Получить и проанализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму. |
| Интерьер кухни, столовой.Оборудование кухни.Творческий проект «Кухня моей мечты» | Технологии в сфере быта.Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в интерьере. Проектирование кухни на ПК. |
| Творческий проект «Кухня моей мечты»Защита проекта «Кухня моей мечты»  | Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Выполнение эскиза интерьера кухни. Оформление пояснительной записки к творческому проекту. Защита проекта «Кухня моей мечты» |
| Санитария и гигиена на кухне.  | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. |
| Здоровое питание. | Питание как физиологическая потребность. Понятие о процессе пищеварения. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. |
| Бутерброды. Горячие напитки.Пр. р. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. | Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Профессия пекарь. Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.Пр. р. Приготовление блюда из крупы, бобовых.  | Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.Пр. р. Приготовление блюда из и макаронных изделий |
| Блюда из сырых овощей и фруктов.Пр. р. Приготовление салатов из сырых овощей | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. |
| Блюда из вареных овощей.Пр. р. Приготовление салатов из вареных овощей | Разработка вспомогательной технологии. Разработка (оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы на резки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.Приготовление овощных и фруктовых салатов., способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. |
| Блюда из яиц. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» | Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального Подача готовых блюд. |
| Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» Приготовление блюд и сервировка стола творческого проекта. Защита проекта по кулинарии. | Культура потребления: выбор продукта/ услуги. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.Выбор темы творческого проекта (работа по группам). Например: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» Постановка цели. |
| Производство текстильных материалов.Пр. р. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани» |  Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эфекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Правила ТБ в учебной мастерской. Волокна растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. |
| Свойства текстильных материалов.Пр. р. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.Проект «Фартук для работы на кухне» | Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. |
| Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.Пр. р. Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия. | Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем.Понятие о масштабе, чертеже и выкройке. Типы линий.Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.  |
| Построение чертежа швейного изделия.Пр. р. Построение чертежа швейного изделия. | Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.Особенности конструирования и моделирования швейного изделия. Приемы моделирования.Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Построение чертежа выкройки изделия в натуральную величину. Изготовление выкройки проектного изделия и ее моделирование. |
| Раскрой швейного изделия.Пр. р. Раскрой швейного изделия. | Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.Способы рациональной раскладки выкройки на ткани.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. |
| Швейные ручные работы.Пр. р. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.Сметывание проектного изделия. | 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). |
| Подготовка швейной машины к работе. Пр. р. Намотка нити на шпульку и заправка нитей | Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта.Виды машин, применяемых в швейной промышленности технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Безопасные приёмы работы. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки на верх. |
| Приемы работы на швейной машине.Пр. р. Выполнение образов машинных швов  | Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. |
| Швейные машинные работы.Влажно-тепловая обработка ткани | Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения.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). Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. |
| Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».Пр. р. Технология изготовления швейного изделия | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Правила поведения в кабинете. Введение в курс технологии. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития.Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Последовательность изготовления швейных изделий. |
| Обработка накладного кармана.Пр. р. Обработка накладного кармана | Технология обработки накладного кармана. |
| Обработка нижнего и боковых срезов фартука.**Пр. р.** Обработка нижнего и боковых срезов фартука. | Технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. |
| Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.Пр. р. Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса. Подготовка защиты проекта | Технологии обработки верхнего среза фартука. Изготовление пояса. |
| Защита проекта«Фартук для работы на кухне». | Подготовка доклада к защите. Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. |
| Декоративно-прикладное изделие для кухни. | Традиционные виды рукоделия и декоративно- прикладного творчества. |
| Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.Пр. р.Выполнение эскизов стилизованных изображений | 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. |
| Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.Пр. р. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. | Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Цветовые контрасты. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. |
| Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.  | Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.Технология изготовление изделия в лоскутной технике. История лоскутной техники. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлением современной моды. Знакомство с видами лоскутной пластики. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники. Подбор ткани по цвету, фактуре и рисунку. |
| Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Пр. р. Изготовление образца изделия из лоскутов. | Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Шаблоны для раскроя элементов орнамента из плотной бумаги или картона. |
| Лоскутное шитье. Обоснование проекта. | Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.Подбор ткани и подготовка ее к работе.Выбор проектного изделия и установление цели выбора. |
| Выполнение проекта.Пр. р. Стачивание деталей изделия  | Технологическая последовательность работы над проектным изделием. Этапы работы над творческим заданием. |
| Подготовка проекта к защите.Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» | Составление доклада для защиты творческого проекта.Последовательность защиты проекта. Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. |

**3.Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Темы** | **Кол-во часов** |
|  | **Раздел 1. «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**  | **4** |
| 1 | Творческая проектная деятельность. Вводный инструктаж.Пр. р. Разработка эскиза рекламы проектного изделия | 2 |
| 2 | Современные производственные технологии Ярославского региона.Пр. р. Разработка буклета о предприятии (по выбору учащихся) | 2 |
|  | **Раздел 2. Оформление интерьера** | **4** |
| 3 | Интерьер кухни, столовой.Оборудование кухни.Творческий проект «Кухня моей мечты» | 2 |
| 4 | Творческий проект «Кухня моей мечты»Защита проекта «Кухня моей мечты»  | 2 |
|  | **Раздел 3. «Кулинария»** | **16** |
| 5 | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питания. | 2 |
| 6 | Бутерброды. Горячие напитки.Пр. р. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. | 2 |
| 7 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.Пр. р. Приготовление блюда из крупы, бобовых.  | 2 |
| 8 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.Пр. р. Приготовление блюда из и макаронных изделий | 2 |
| 9 | Блюда из сырых овощей и фруктов.Пр. р. Приготовление салатов из сырых овощей | 2 |
| 10 | Блюда из вареных овощей.Пр. р. Приготовление салатов из вареных овощей | 2 |
| 11 | Блюда из яиц. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» | 2 |
| 12 | Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» Приготовление блюд и сервировка стола творческого проекта. Защита проекта по кулинарии. | 2 |
|  | **Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов».** | **28** |
| 13 | Производство текстильных материалов.Пр. р. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани» | 2 |
| 14 | Свойства текстильных материалов.Пр. р. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.Проект «Фартук для работы на кухне» | 2 |
| 15 | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.Пр. р. Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия. | 2 |
| 16 | Построение чертежа швейного изделия.Пр. р. Построение чертежа швейного изделия. | 2 |
| 17 | Раскрой швейного изделия.Пр. р. Раскрой швейного изделия. | 2 |
| 18 | Швейные ручные работы.Пр. р. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.Сметывание проектного изделия. | 2 |
| 19 | Подготовка швейной машины к работе. Пр. р. Намотка нити на шпульку и заправка нитей | 2 |
| 20 | Приемы работы на швейной машине.Пр. р. Выполнение образов машинных швов  | 2 |
| 21 | Швейные машинные работы.Влажно-тепловая обработка ткани | 2 |
| 22 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».Пр. р. Технология изготовления швейного изделия | 2 |
| 23 | Обработка накладного кармана.Пр. р. Обработка накладного кармана | 2 |
| 24 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука.**Пр. р.** Обработка нижнего и боковых срезов фартука. | 2 |
| 25 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.Пр. р. Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса. Подготовка защиты проекта | 2 |
| 26 | Защита проекта«Фартук для работы на кухне». | 2 |
|  | **Раздел 5. «Художественные ремесла»** | **16** |
| 27 | Декоративно-прикладное изделие для кухни. | 2 |
| 28 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.**Пр. р.** Выполнение эскизов стилизованных изображений | 2 |
| 29 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.Пр. р. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. | 2 |
| 30 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.  | 2 |
| 31 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Пр. р. Изготовление образца изделия из лоскутов. | 2 |
| 32 | Лоскутное шитье. Обоснование проекта. | 2 |
| 33 | Выполнение проекта.Пр. р. Стачивание деталей изделия  | 2 |
| 34 | Подготовка проекта к защите.Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» | 2 |
|  | **Всего** | **68** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Темы** | **Цифровые образовательные ресурсы** |
| **Раздел 1. «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**  | [**interneturok.ru**](https://interneturok.ru/) [**https://infourok.ru/**](https://infourok.ru/)[**https://resh.edu.ru/**](https://resh.edu.ru/)[**https://sberclass.ru/**](https://sberclass.ru/) |
| **Раздел 2. Оформление интерьера** |
| **Раздел 3. «Кулинария»** |
| **Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов».** |
| **Раздел 5. «Художественные ремесла»** |

 **Приложение 2.**

 **Календарно-тематическое планирование в 5 классе**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Раздел /Тема урока | Кол-во часов | Дата | Виды деятельностиучащихся | Формы контроляи оценка результатов | Организация работы с детьми с ОВЗ |
| **Раздел 1. «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»** |
| 1 | Творческая проектная деятельность. Вводный инструктаж.**Пр. р.** Разработка эскиза рекламы проектного изделия | 2 | 09.20 | Разъяснять содержание понятий «технология», «потребность», «проект» и адекватно пользоваться этими понятиями. Называть этапы выполнения проекта. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Находить и предъявлять информацию о видах рекламы. | Самостоятельная работаПрактическая работа |  |
| 2 | Современные производственные технологии Ярославского региона.**Пр. р.** Разработка буклета о предприятии (по выбору учащихся) | 2 | 09.20 | Называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий. Приводить примеры функций работников этих предприятий. Создавать буклет в программе. Получить и проанализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму. | Устный опросСамостоятельная практическая работа | Работа в группе  |
| **Раздел 2. Оформление интерьера** |
| 3 | Интерьер кухни, столовой.Оборудование кухни.Творческий проект «Кухня моей мечты» | 2 | 09.20 | Планировать современную кухню. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.Находить и представлять информацию об устройстве. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. | Самостоятельная практическая работа |  |
| 4 | Творческий проект «Кухня моей мечты»Защита проекта «Кухня моей мечты»  | 2 | 09.20 | Выступать с защитой проекта, анализировать результаты проектной деятельности, давать самооценку и оценку другим учащимся по предложенным критериям. | Защита проекта | Работа в группе |
| **Раздел 3. «Кулинария»** |
| 5 | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питания. | 2 | 10.20 | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место.Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микро элементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. | Самостоятельная работа |  |
| 6 | Бутерброды. Горячие напитки.**Пр. р.** Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. | 2 | 10.20 | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. | Практическая работа.  | Работа в группе |
| 7 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**Пр. р.** Приготовление блюда из крупы, бобовых.  | 2 | 10.20 | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. | Практическая работа. | Работа в группе |
| 8 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**Пр. р.** Приготовление блюда из и макаронных изделий | 2 | 10.20 |  |  |
| 9 | Блюда из сырых овощей и фруктов.**Пр. р.** Приготовление салатов из сырых овощей | 2 | 11.20 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. | Практическая работа | Работа в группе |
| 10 | Блюда из вареных овощей.**Пр. р.** Приготовление салатов из вареных овощей | 2 | 11.20 | Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | Практическая работа | Работа в группе |
| 11 | Блюда из яиц. Сервировка столак завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» | 2 | 11.20 | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Складывать салфетки. | Практическая работа | Работа в группе |
| 12 | Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» Приготовление блюд и сервировка стола творческого проекта. Защита проекта по кулинарии. | 2 | 11.20 | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». | Самостоятельная работа.Защита проекта | Работа в группе |
| **Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов».** |
| 13 | Производство текстильных материалов.**Пр. р.** Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани» | 2 | 12.20 | Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки.Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять на правление долевой нити в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. | Практическая работа |  |
| 14 | Свойства текстильных материалов.Пр. р. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.Проект «Фартук для работы на кухне» | 2 | 12.21 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять на правление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. | Практическая работа | По образцу |
| 15 | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.**Пр. р.** Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия. | 2 | 12.21 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. | Практическая работа | В паре |
| 16 | Построение чертежа швейного изделия.**Пр. р.** Построение чертежа швейного изделия. | 2 | 12.21 | Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4. Строить чертеж изделия в натуральную величину по своим меркам. Изготовление выкройки. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. | Практическая работа | По алгоритму |
| 17 | Раскрой швейного изделия.**Пр. р.** Раскрой швейного изделия. | 2 |  01.21 | 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. | Практическая работа | В паре |
| 18 | Швейные ручные работы.**Пр. р.** Выполнение ручных стежков, строчек и швов.Сметывание проектного изделия. | 2 | 01.21 | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание | Практическая работа | В паре |
| 19 | Подготовка швейной машины к работе. **Пр. р.** Намотка нити на шпульку и заправка нитей. | 2 | 01.21 | Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов.Изучить устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.Уметь организовать рабочее место и знать правила ТБ. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку на верх.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. Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. | Практическая работа | В паре |
| 20 | Приемы работы на швейной машине.**Пр. р.** Выполнение образов машинных швов  | 2 | 02.21 | Выполнять образоы машинных швов по намеченным линиям.Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. | Практическая работа | По схеме |
| 21 | Швейные машинные работы.Влажно-тепловая обработка ткани | 2 | 02.21 | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | Практическая работа | В паре |
| 22 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».**Пр. р.** Технология изготовления швейного изделия | 2 | 02.21 | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять текущий самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда. | Практическая работа |  |
| 23 | Обработка накладного кармана.**Пр. р.** Обработка накладного кармана | 2 | 02.21 | Выполнять обработку накладного кармана.Овладевать безопасными приёмами труда. | Практическая работа | По образцу |
| 24 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука.**Пр. р.** Обработка нижнего и боковых срезов фартука. | 2 | 03.21 | Выполнять обработку нижнего и боковых срезов фартука. Овладевать безопасными приёмами труда. Осуществлять текущий самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | Практическая работа | По образцу |
| 25 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.Пр. р. Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса. Подготовка защиты проекта | 2 | 03.21 | Выполнять обработку верхнего среза фартука, изготавливать пояс. Осуществлять текущий самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. | Практическая работа | По образцу |
| 26 | Защита проекта«Фартук для работы на кухне». | 2 | 03.21 | Выступать с защитой проекта, анализировать результаты проектной деятельности, давать самооценку и оценку другим учащимся по предложенным критериям.  | Защита проекта |  |
| **Раздел 5. «Художественные ремесла»** |
| 27 | Декоративно-прикладное изделие для кухни. | 2 | 04.21 | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.  | Практическая работа | По образцу |
| 28 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.**Пр. р.** Выполнение эскизов стилизованных изображений | 2 | 04.21 | Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.  | Практическая работа |  |
| 29 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.**Пр. р.** Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. | 2 | 04.21 | Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора. | Практическая работа | По схеме |
| 30 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.  | 2 | 04.21 | Выполнить шаблон для будущей работы (треугольник, квадрат, шестиугольник). Раскроить необходимое число деталей. | Практическая работа | В паре |
| 31 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. **Пр. р.** Изготовление образца изделия из лоскутов. | 2 | 05.21 | Выполнить образцы соединения: полоса, «елочка», «колодец», «пашня», «шахматка». Осваивать способы соединения деталей между собой. Подбирать лоскуты ткани, соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. | Практическая работа |  |
| 32 | Лоскутное шитье. Обоснование проекта. | 2 | 05.21 | Обосновывать проект, определять цель и проблемы проектной деятельности. Обсуждать возможные способы решения. | Проект |  |
| 33 | Выполнение проекта.Пр. р. Стачивание деталей изделия  | 2 | 05.21 | Осваивать способы соединения деталей между собой. Выполнять изделие с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы.  | Практическая работа | По образцу |
| 34 | Подготовка проекта к защите.Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» | 2 | 05.21 | Составлять доклад для защиты творческого проекта. Рассчитывать стоимость затрат. Выступать с защитой проекта, анализировать результаты проектной деятельности, давать самооценку и оценку другим учащимся по предложенным критериям. Анализировать достоинства и недостатки проектов. | Защита проекта |  |