**Рабочая программа учебного предмета «Технология»**

**Пояснительная записка**

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

       Рабочая программа учебного предмета «Технология» ориентирована на учащихся 5-8 классов. Обучение ведётся по двум направлениям: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома». Уровень изучения предмета - базовый. Тематическое планирование рассчитано на 2 учебных часа в неделю, что составляет 68 учебных часов в год (5-6 классы), на 1 час в неделю, что составляет 34 учебных часа в год (7-8 классы). Данное количество часов, содержание предмета полностью соответствуют варианту авторской программы по технологии, рекомендованной Министерством образования и науки РФ:

* Технология: программа. 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица – М.: Вентана-Граф, 2012

       В системе предметов общеобразовательной школы курс «Технология» представлен в предметной области «Технология». Назначение предмета «Технология» в основной школе состоит в том, чтобы обеспечить формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности. Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

       Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности.

       Для достижения поставленных целей необходимо решение следующих **задач:**

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с  использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространённой в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;

- применение в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

       Для выполнения всех видов обучающих работ по технологии в 5-8 классах в УМК имеются следующие дидактические и методические пособия:

* **Направление «Технологии ведения дома»**

|  |  |
| --- | --- |
| Дидактическое обеспечение | Методическое обеспечение |
| **5 класс**Технология. Технологии ведения дома: 5класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2012Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. Рабочая тетрадь. 5 класс. М.: Вентана – Граф, 2013**6 класс**Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2013**7 класс**Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко - М.: Вентана - Граф, 2014**8 класс**Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ [В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др.] – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2015 | **5 класс**Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. Методические рекомендации. 5 класс. М.: Вентана – Граф, 2013**6 класс**Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: методическое пособие/ Н.В. Синица.- М.: Вентана - Граф, 2014 |

       Данные учебные пособия предназначены для подготовки обучающихся к предметным олимпиадам, а также могут использоваться как инструментарий оценивания технологической подготовки обучающихся, который способствует выявлению предметных результатов освоения основной образовательной программы в основной школе при реализации федеральных государственных образовательных стандартов (5-8 классы).

       Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится:

* в форме контрольных работ - по основным разделам программы;
* методом проведения практических, лабораторно-практических и лабораторных работ - выбор из предложенных вариантов в программе осуществляется по наличию необходимого учебного оборудования;
* защиты проекта:

- по направлению «Технологии ведения дома» в течение учебного года обучающиеся выполняют проекты в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла**»;**

**-**по направлению«Индустриальные технологии» обучающиеся выполняют проекты в рамках содержания раздела «Технологии обработки конструкционных материалов» (из древесины и поделочных материалов, а так же из металлов и искусственных материалов).

       Рабочая программа учебного предмета «Технология» дополнена календарно-тематическим планированием по двум направлениям для 5 классов (Приложение 1, 2), оценочными материалами (Приложение 3,4), программой внеурочной деятельности (Приложение 5).

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

       Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* технологическая культура производства;
* история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
* распространённые технологии современного производства.

       В результате изучения технологии обучающиеся

 *ознакомятся:*

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;

- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;

- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;

- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;

- производительностью труда, реализацией продукции;

- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);

- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

*овладеют:*

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;

- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;

- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;

- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий.

       Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

       Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

       Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй*и*геометрией*при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией*при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой*при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей*и *искусством*при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

       Одной из важнейших целей технологической подготовки является приобщение учащихся к народным традициям, что способствует развитию личности, обладающей яркой индивидуальностью, понимающей истоки культуры, умеющей оценить непрерывную связь времён, меру ответственности за сохранение и приумножение национальных и мировых ценностей с безусловным пониманием своей роли в настоящем времени. Народные традиции – это бесценное неотъемлемое состояние культуры народа, накопленное веками. Поэтому основной целью является развитие у обучающихся интереса к народному творчеству, воспитание уважения к традициям народов населяющих Уральский регион, побуждение к созданию собственных работ, основанных на знании народных традиций. В содержании учебного материала  в рамках предмета «Технология» учтены национальные, региональные и этнокультурные особенности Уральского региона, что способствует получению личностных, метапредметных и предметных результатов освоения обучающимися основной образовательной программы общего образования.

**Место учебного предмета «Технология» в учебном плане**

       Учебный предмет «Технология» входит в обязательную часть учебного плана общеобразовательного учреждения. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 204 учебных часа для обязательного изучения образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — 68 часов из расчёта 2 часа в неделю; в 7 и 8 классах — 34 часа из расчёта 1 час в неделю.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения****учебного предмета «Технология»**

          При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты***освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологи ческой культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.
* развитие эстетического сознания через освоение декоративно-прикладного наследия народов Уральского региона.

***Метапредметные  результаты***освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты***освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

**Содержание учебного предмета «Технология»**

* **Направление «Технологии ведения дома»**

|  |  |
| --- | --- |
| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы |
| **Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (11 ч)** |
| Интерьер кухни, столовой (2 ч) |      Понятие об интерьере. 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 оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.*Национальные особенности оформления интерьера кухни у народов Уральского региона.* |
| Интерьер жилого дома (1ч) |      Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. |
| Комнатные растения в интерьере (2ч) |      Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник. |
| Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1ч) |      Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. |
| Гигиена жилища (1ч) |      Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. |
| Экология жилища (2ч) |      Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила  их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. |
| Водоснабжение и канализация в доме (2ч) |      Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.  Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. |
| **Раздел 2. Электротехника (14 ч)** |
| Бытовые электроприборы (8ч) |      Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о новых электрофизических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. |
| Электромонтажные и сборочные технологии (4ч) |      Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. |
| Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч) |      Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. |
| **Раздел 3. Кулинария (33ч)** |
| Санитария и гигиена на кухне (1ч) |      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. |
| Физиология питания (1ч) |      Питание как физиологическая потребность. 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 и горячие напитки (2ч) |      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. Профессия пекарь. 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 какао, подача напитка.*Чай из трав Уральского региона.* |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч) |      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 овощей и фруктов (4ч) |      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. 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 распространённые формы нарезки 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 салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. |
| Блюда из яиц (2ч) |      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.*Празднование Пасхи на Урале. Пасхальные яйца (способы украшения).* |
| Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4ч) |      Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. *Блюда из рыбы (старинные рецепты уральских казачек).* |
| Блюда из мяса (4ч) |      Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. *Блюда из мяса (кухня народов уральского региона).* |
| Блюда из птицы (2ч) |      Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. |
| Заправочные супы (2ч) |      Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. |
| Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1ч) |      Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. *Блюда из молока и кисломолочных продуктов народов Уральского региона.* |
| Изделия из теста (2ч) |        Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. *Масленица на Урале. Изделия из теста (рецепты по-уральски).* |
| Сладости, десерты, напитки (1ч) |      Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. |
| Сервировка стола. Этикет (5ч) |      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. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Праздничный этикет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. |
| **Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (52 ч)** |
| Свойства текстильных материалов (7ч) |      Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях. |
| Конструирование швейных изделий (9ч) |      Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.*Фартуки в национальном костюме народов Урала.* Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчётные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. |
| Моделирование швейных изделий (3ч) |      Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учётом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчёт количества ткани на изделие с применением компьютерных программ. |
| Швейная машина (7ч) |      Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобмёточных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.  Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Устройство челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки механизма челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. |
| Технология изготовления швейных изделий (26ч) |      Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.     Правила выполнения следующих технологических операций:- обработка деталей кроя;- обработка застёжек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;- обмётывание швов ручным и машинным способами;- обработка вытачек с учётом их расположения на деталях изделия;- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.     Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приёмы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия. |
| **Раздел 5. Художественные ремёсла (24 ч)** |
| Декоративно-прикладное искусство (2ч) |      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.*Народные промыслы Уральского региона.* |
| Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч) |      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. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. |
| Лоскутное шитьё (4ч) |      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 шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. |
| Ручная роспись тканей (2ч) |      Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. |
| Вязание крючком (4ч) |      Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. |
| Вязание спицами (4ч) |      Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. |
| Вышивание (6ч) |      Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для  вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. |
| **Раздел 6. Семейная экономика (6 ч)** |
| Бюджет семьи (6ч) |      Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей  предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. |
| **Раздел 7. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)** |
| Сферы производства и разделение труда (2ч) |      *Сферы и отрасли современного производства Уральского региона.*Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. |
| Профессиональное образование и профессиональная карьера (2ч) |      *Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в Уральском регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура.* Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии. |
| **Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности (60 ч)\*** |
| Исследовательская и созидательная деятельность (60ч) |      Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. |

**\***Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается в рамках раздела «Технологии домашнего хозяйства»

\*\* Методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года, поэтому содержание раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности» может быть интегрировано в разделы программы

**Календарно-тематическое планирование по предмету «Технология»**

**(направление «Технологии ведения дома»)**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №урока | Тема раздела, урока | Кол-вочасов | Содержание урока | Виды учебной деятельности обучающихся | Предметные результаты(ключевые понятия) | Вид контроля | ДатаПо плану Факт  |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 часов)****Личностные результаты:**Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета. Проявление познавательной активности. Овладение элементами организации умственного труда. Формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении проектов с учётом общности интересов и возможностей членов группы. Развитие эстетического сознания через освоение декоративно-прикладного наследия народов Уральского региона, творческой деятельности эстетического характера.**Метапредметные результаты:*****Регулятивные:***целеполагание, преобразование практической задачи в познавательную; планирование пути достижения целей; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности.***Коммуникативные:***организация, планирование и осуществление эффективного учебного сотрудничества в группе.***Познавательные:***основы реализации проектно-исследовательской деятельности; построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ; осуществление поиска информации с использованием ресурсов Интернета. |  |  |
| 1-2. | Вводный урок. Проектная деятельность на уроках «Технологии». | 2 | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный (аналитический). | Составление опорного конспекта в тетради.Выполнение *задания 1 (п.1,2)*в рабочей тетради. | *Знания:* о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности.*Умения:*анализировать варианты проектов по предложенным критериям.***Формирование понятий:****творческий проект, проектная деятельность, этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический), обоснование проекта, затраты на изготовление, защита проекта.* | Устные ответы, письменные ответы в тетради |  |  |
| 3-4. | Интерьер кухни-столовой. | 2 | Запуск первого творческого проекта «Кухня моей мечты». Понятие об интерьере. Требования к интерьеру. Планировка кухни. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.*Национальные особенности оформления интерьера кухни у народов Уральского региона.* | Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов, материала учебника о понятии «интерьер», требованиях к интерьеру, вариантах планировки.Практическая работа «Планировка кухни». | *Знания:* о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки.*Умения:* выполнять план кухни в масштабе.***Формирование понятий:****интерьер; эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру; планировка кухни, рабочая зона, обеденная зона; стили кухни.* | Устные ответы, практическая работа |  |  |
| 5-6. | Бытовые электроприборы. | 2 | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. | Лабораторная работа «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне».Выполнение *задания 3 (п.3)*в рабочей тетради, с.9Оформление проектной документации. | *Знания:* о способах размещения оборудования.*Умения:* осуществлять технологический процесс учебного проекта.***Формирование понятия:****бытовые электроприборы.* | Устные ответы, лабораторная работа, письменные ответы в тетради |  |  |
| 7-8. | Коллективный творческий проект «Кухня нашей мечты». | 2 | Заключительный этап творческого проекта. Подготовка доклада и защита творческого проекта. | Защита проекта: представление результатов проектной деятельности (по группам). | *Знания:* о целях и задачах, этапах проектирования.*Умения:*выполнять проект по теме «Интерьер кухни-столовой», представлять результаты проекта. | Защита проекта |  |  |
| **Раздел  «Кулинария» (16 часов)****Личностные результаты:**Формирование мотивации и самомотивации изучения тем, нравственно - этической ориентации, экологического сознания, смыслообразование. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.**Метапредметные результаты:*****Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, монолог, проявление инициативы, дискуссия, умение слушать и выступать, организация учебного сотрудничества, толерантность.***Познавательные:***сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, классификация, смысловое чтение, поиск информации, работа с таблицами, умение делать выводы, выбор способов решения задачи. |  |  |
| 9-10. | Санитария и гигиена на кухне.Физиология питания. | 2 | Запуск творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд.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. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности организма. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ.Первая помощь при пищевых отравлениях.Режим питания. | Знакомство с примером творческого проекта по разделу «Кулинария».Составление опорного конспекта в тетради.Анализ информации о способе применения представленной на этикетках моющих и чистящих средств.Практическая работа «Составление дневного рациона на основе пищевой пирамиды». | *Знания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приёмах работы на кухне; о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.*Умения:* соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне; анализировать пищевую пирамиду, составлять дневной рацион.***Формирование понятий:****санитарно-гигиенические требования, кухонная столовая и чайная посуда, столовые приборы, правила безопасной работы на кухне.* | Практическая работа, устные ответы |  |  |
| 11-12. | Бутерброды и горячие напитки. | 2 | Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков. Технология заваривания чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления кофе. Технология приготовления какао.*Чай из трав Уральского региона.* | Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку».Выполнение *задания 6 (п.4)*в рабочей тетради, с.24,Выполнение *задания 7 (п.4)*в рабочей тетради, с.25-26Находить и предъявлять информацию о растениях Уральского региона, из которых можно приготовить горячие напитки. | *Знания:* о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека.*Умения:* приготовление бутербродов, чая.***Формирование понятий:****бутерброды: открытые, закрытые, закусочные – канапе, сандвич, гренки; чай; кофе в зёрнах, молотый, растворимый; какао.* | Практическая работа, устные ответы, письменные ответы в тетради |  |  |
| 13-14. | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Применение бобовых в кулинарии. Технология приготовление блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. | Практическая работа «Приготовление и оформление блюда из макаронных изделий»Выполнение *задания 8 (п.1,2, 3)*в рабочей тетради, с. 26-27 | *Знания:*о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления.*Умения:*выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках.***Формирование понятий:***крупы – гречневая, рисовая, овсяная, пшено; бобовые и макаронные изделия; рассыпчатая, вязкая и жидкая каши. | Практическая работа, устные ответы, письменные ответы в тетради |  |  |
| 15-16. | Блюда из овощей и фруктов. | 2 | Пищевая ценность овощей и фруктов. Способы хранения. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей. Украшение готовых блюд. | Нахождение информации об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, об их влиянии на сохранение здоровья человека.Определение доброкачественности овощей и фруктов по внешнему виду.Чтение технологической документации.Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей» | *Знания:*о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей.*Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей.***Формирование понятий:***механическая кулинарная обработка овощей, формы нарезки овощей, салат. | Практическая работа, устные ответы |  |  |
| 17-18. | Блюда из овощей и фруктов. | 2 | Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | Практическая работа «Приготовление блюда из варёных овощей»Выполнение *задания 10 (п.2, 3)*в рабочей тетради, с. 30 | *Знания:*о способах кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требования к качеству готовых блюд.*Умения:*выполнять тепловую кулинарную обработку овощей.***Формирование понятий:***тепловая кулинарная обработка: варка, припускание, бланширование, жарение, тушение, пассерование, запекание; винегрет. | Практическая работа, устные ответы, письменные ответы в тетради |  |  |
| 19-20. | Блюда из яиц. | 2 | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Технология приготовления блюд из яиц.*Празднование Пасхи на Урале. Пасхальные яйца (способы украшения).* | Практическая работа «Приготовление блюда из яиц»Выполнение *задания 11 (п.1, 2)*в рабочей тетради, с. 31 | *Знания:*о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц, о способах украшения пасхальных яиц на Урале.*Умения:*определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц.***Формирование понятий:***яйца диетические и столовые; яйца всмятку, в мешочек, вкрутую; яичница-глазунья; омлет натуральный. | Практическая работа, устные ответы, письменные ответы в тетради |  |  |
| 21-22. | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 2 | Меню завтрака. Понятие о калорийности продукта. Понятие о сервировке стола. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. | Практическая работа «Сервировка стола к завтраку».Складывание салфеток.Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. | *Знания:*о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта.*Умения:* сервировать стол к завтраку.***Формирование понятий:***Сервировка стола, этикет. | Практическая работа, устные ответы |  |  |
| 23-24. | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 2 | Реализация этапов выполнения творческого проекта. | Контрольная работа по разделу «Кулинария».Выполнение группового проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».Защита проектов. | *Знания:*о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта.*Умения:*готовить яйца, бутерброды,  чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект. | Контрольная работа,защита проекта |  |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 часа)****Личностные результаты:**Формирование мотивации и самомотивации изучения тем, смыслообразование. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Развитие готовности к самостоятельным действиям. Проявление технико-технологического и экономического мышления. Саморазвитие. Нравственно-эстетическая ориентация. Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах  с позиций будущей социализации.**Метапредметные результаты:*****Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание.***Коммуникативные:***диалог, монолог, проявление инициативы, дискуссия, умение слушать и выступать, организация учебного сотрудничества, толерантность.***Познавательные:***сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, классификация, смысловое чтение, поиск информации, работа с таблицами, умение делать выводы, прогнозирование, выбор способов решения задачи, умение объяснять процессы, работа с графической информацией, работа по алгоритму (плану). |  |  |
| 25-26. |  | Производство текстильных материалов. | 2 | Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. | Знакомство с примерами творческих проектов.Мини-исследование «Инструменты и приспособления, которыми пользовались в старину для производства нитей и тканей».Лабораторная работа «Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани».Выполнение *задания 13 (п.1, 2)*в рабочей тетради, с.38 | *Знания:*о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направлении долевой нити.*Умения:*определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направления долевой нити.***Формирование понятий:***волокна растительного происхождения (хлопок, лён), прядение, пряжа (нити), долевые нити (основа), поперечные нити (уток), кромка; ткацкий рисунок, раппорт; прядильщик, ткач; полотняное, саржевое, сатиновое, атласное переплетения; отбеливание, крашение, печатание. | Лабораторная работа, устные ответы, письменные ответы в тетради |  |  |
| 27-28. |  | Текстильные материалы и их свойства. Проект «Наряд для завтрака» | 2 | Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. История фартука, виды и функции фартука в современном костюме. *Фартуки в национальном костюме народов Урала.* | Лабораторная работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»Беседа с использованием материалов учебника.Планирование работы над проектом. | *Знания:*о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности, об истории фартука.*Умения:*определять по свойствам тканей вид тканей.***Формирование понятий:***физические, эргономические, эстетические, технологические свойства материалов; хлопчатобумажные и льняные ткани; швейные нитки, тесьма, ленты | Лабораторная работа, устные ответы. |  |  |
| 29-30. |  | Швейные ручные работы | 2 | Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Основные операции при ручных работах. | Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»Выполнение *задания 17 (п.4)*в рабочей тетради, с.45-46 | *Знания:*о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.*Умения:*выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами.***Формирование понятий:***Ручные швейные работы, временные строчки, постоянные ручные стежки, стежок, строчка, шов, смётывание, замётывание с открытым срезом, замётывание с закрытым срезом. | Практическая работа, письменные ответы в тетради |  |  |
| 31-32. |  | Современная бытовая швейная машина. | 2 | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. | Практическая работа «Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье» | *Знания:*о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине.***Формирование понятий:***швейная машина, привод, моталка, шпулька, маховое колесо, переключатель вида строчки, регулятор длины стежка, клавиша шитья назад. | Практическая работа |  |  |
| 33-34. |  | Основные операции при машинной обработке изделия. Влажно-тепловая обработка ткани. | 2 | Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания  – обмётывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание ( с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных и краевых. | Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ» | *Знания:*о видах машинных швов, приёмах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.*Умения:*выполнять образцы швов, влажно-тепловую обработку.***Формирование понятий:***обмётывание зигзагообразной строчкой, стачивание, застрачивание, влажно-тепловая обработка, терморегулятор, пароувлажнитель, утюжильная доска, проутюжильник; приутюживание, разутюживание, заутюживание. | Практическая работа |  |  |
| 35-36. |  | Определение размеров швейного изделия. | 2 | Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок | Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | *Знания:* об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.*Умения:* снимать мерки с фигуры человека.***Формирование понятий:***снятие мерок, конструктивные линии фигуры, обхват груди, обхват талии, обхват бёдер, длина изделия | Практическая работа |  |  |
| 37-38. |  | Изготовление выкройки швейного изделия. | 2 | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою | Практическая работа «Изготовление выкройки проектного изделия» | *Знания:*общие правила построения чертежей швейного изделия.*Умения:*выполнять чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину.***Формирование понятий:***чертёж, выкройка, моделирование выкройки | Практическая работа |  |  |
| 39-40. |  | Раскрой швейного изделия. | 2 | 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. | Практическая работа «Раскрой проектного изделия»Выполнение *задания 16 (п.4)*в рабочей тетради, с.44 | *Знания:*о последовательности и приёмах раскроя швейного изделия.*Умения:* выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям.***Формирование понятий:***закройщик, подготовка ткани к раскрою, раскрой ткани, детали кроя, припуски на швы. | Практическая работа, письменные ответы в тетради |  |  |
| 41-42.43-44.45-46. |  | Технология изготовления швейных изделий.Выполнение проекта «Наряд для завтрака». | 6 | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), под резинку (в юбке). | Практическая работа «Обработка проектного изделия по индивидуальному плану» | *Знания:*о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности.*Умения:*составлять план изготовления швейного изделия.***Формирование понятий:***технология пошива фартука, юбки | Практическая работа |  |  |
| 47-48. |  | Творческий проект «Наряд для завтрака» | 2 | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление изделия. | Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Расчёт затрат на изготовление изделия.Защита проекта. | *Знания:*о правилах защиты проекта.*Умения:*защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям. | Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов», защита проекта |  |  |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (12 часов)****Личностные результаты:**Формирование мотивации и самомотивации изучения тем, выполнения проекта, смыслообразование. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности. Развитие готовности к самостоятельным действиям. Проявление технико-технологического и экономического мышления. Саморазвитие. Нравственно-эстетическая ориентация. Развитие эстетического сознания через освоение декоративно-прикладного наследия народов Уральского региона. Гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям.**Метапредметные результаты:*****Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, умение слушать и выступать, организация учебного сотрудничества.***Познавательные:***сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, классификация, смысловое чтение, поиск информации, работа с таблицами, умение делать выводы, прогнозирование, выбор способов решения задачи, работа по алгоритму (плану). |  |  |
| 49-50. |  | Декоративно- прикладное искусство. | 2 | Запуск четвёртого творческого проекта. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.*Народные промыслы Уральского региона.* | Виртуальная экскурсия в музей народного творчества.Выполнение *задания 23 (п.1, 2)*в рабочей тетради, с. 60 | *Знания:*о видах декоративно-прикладного искусства.*Умения:*различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта.***Формирование понятий:***виды декоративно-прикладного искусства: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. | Устные ответы, письменные ответы в тетради |  |  |
| 51-52. |  | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно- прикладного искусства. Орнамент. | 2 | Понятие «композиция». Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применения 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. | Выполнение *задания 24 (п.2)*в рабочей тетради, с. 63.Выполнение *задания 25 (п.1, 2)*в рабочей тетради, с. 63-64.Выполнение *задания 26 (п.1, 2, 3)*в рабочей тетради, с. 64-65. | *Знания:*о правилах, приёмах и средствах композиции; о понятии*орнамент*, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов;  этапах проектной деятельности.*Умения:* выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов; составлять план реализации проекта.***Формирование понятий:***композиция (статичная, динамичная, ритмическая, пластическая); симметрия, асимметрия,; фактура, текстура, колорит, стилизация; орнамент. | Устные ответы, письменные ответы в тетради |  |  |
| 53-54.55-56. |  | Лоскутное шитьё. | 4 | 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, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. | Знакомство с примерами творческих проектов.Разработка узора для выполнения проектного изделия.Изготовление шаблонов.Практическая работа «Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья». | *Знания:*о видах и технологиях лоскутного шитья, этапах выполнения проекта.*Умения:*разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны и изделия из лоскутов, выполнять обоснование проекта.***Формирование понятий:***лоскутное шитьё, узор «спираль», узор «изба», шаблон, аппликация, стёжка. | Практическая работа, устные ответы |  |  |
| 57-58.59-60. |  | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». | 4 | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. | Знакомство с примерами творческих проектов.Выполнение проектной документации.Расчёт затрат на изготовление изделия.Защита проекта. | *Знания:*об этапах выполнения проекта, о правилах и требованиях к докладу защиты проекта.*Умения:*выполнять расчёт затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта, анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта. | Защита проекта |  |  |
| **Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (8 часов)****Личностные результаты:**Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности. Развитие готовности к самостоятельным действиям. Проявление технико-технологического и экономического мышления. Саморазвитие. Развитие эстетического сознания через освоение декоративно-прикладного наследия народов Уральского региона.**Метапредметные результаты:*****Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:***диалог, умение слушать и выступать, организация учебного сотрудничества.***Познавательные:***сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, умение делать выводы, прогнозирование, выбор способов решения задачи. |  |  |
| 61-62.63-64. | Оформление портфолио. | 4 | Оформление портфолио. Подготовка презентации, проектной документации  и доклада для защиты комплексного проекта | Оформлять портфолио и проектную документацию к комплексному проекту.Подготавливать электронную презентацию проекта.Составлять доклад к защите проекта. | *Знания:*о требованиях к оформлению портфолио.*Умения:*оформлять портфолио, составлять доклад для защиты проекта |  |  |  |
| 65-66.67-68. | Защита комплексного проекта. | 6 | Защита комплексного проекта. | Защита комплексного проекта. | *Знания:*о правилах и требованиях к докладу защиты проекта.*Умения:*выступать с защитой комплексного проекта, анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям. |  |  |  |