Муниципальное образовательное учреждение

«Вышеславская основная школа»

Гаврилов-Ямского муниципального района Ярославской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |  |  Утверждено приказом поМОУ «Вышеславская ОШ»от 31.08.2020г.№ 60-03 |

 **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

**для 5 класса**

 Составитель:

Монина Ольга Юрьевна

2020-2021 уч.год

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

1. Закон РФ «Об образовании» - <http://минобрнауки.рф/%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B/2974>
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования/Минобрнауки РФ. – М.: Просвещение, 2011. – 48 с. – (Стандарты второго поколения) - <http://www.standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=2588>
3. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / [сост. Е.С.Савинов]. – М.: Просвещение, 2011. – 342с. - (Стандарты второго поколения) - <http://www.standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=6400>
4. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96с. – (Стандарты второго поколения) - [http://standart.edu.ru/catalog.aspx?Catalogid=2754](http://standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=2754)
5. Сасова И.А.

Технология: программа: 5–8 классы/ И.А. Сасова. – М.: Вентана-Граф, 2013.-168с.

1. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 19 декабря 2012 г. № 1067 г. Москва Зарегистрирован в Минюсте РФ 30 января 2013 г. Регистрационный № 26755 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2013/14 учебный год. - <http://www.edu.ru/db-minobr/mo/Data/d_12/m1067.html>
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 4 октября 2010 г. N 986 г. Москва «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.4.2.2821-10
4. Рекомендации по оснащению общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием, необходимым для реализации ФГОС основного общего образования [http://standart.edu.ru/catalog.aspx?Catalogid=8420](http://standart.edu.ru/catalog.aspx?CatalogId=8420)
5. Устава ОУ <http://v>yshs-gav.edu.ru. yar.ru

**Цели** изучения предмета:

1. Формирование личности, способной выявлять проблемы (привлекая для этой цели знания из разных областей), определять пути и средства их решения, прогнозировать результаты и возможные последствия разных вариантов решений, устанавливать причинно-следственные связи, оценивать полученные результаты и выявлять способы совершенствования процесса и результатов труда.

 2. Обучение способам организации труда и видам деятельности, обеспечивающим

 эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека по

 удовлетворению выявленных потребностей.

 3. Развитие адаптивности к меняющемуся по содержанию труду на основе развития подвижности трудовых функций.

**Общая характеристика учебного предмета (**кратко):

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания в программе по технологии предусматривает изучение направления: «Технология ведения дома».

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.
 Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения.

**Место учебного предмета** в учебном (образовательном) плане:

 Предмет технология изучается в объёме 2 х часовых занятий в неделю в объёме 68ч, на основе базисного учебного плана образовательного учреждения.

**Результаты** освоения предмета «Технология»:

**Личностные:**

**Метапредметные:**

*Регулятивные:*

• уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;

• принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;

• осуществлять констатирующий контроль по результату и по способу действия;

• адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;

• основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса.

Выпускник получит возможность научиться:

• *основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;*

• *осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;*

• *адекватно оценивать объективную трудность* *как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;*

• *адекватно оценивать свои возможности достижения* *цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;*

• *основам саморегуляции эмоциональных состояний;*

• *прилагать волевые усилия и преодолевать трудности* *и препятствия на пути достижения целей.*

 *Коммуникативные:*

Выпускник научится:

• учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;

• формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;

• устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;

• аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;

• задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;

• осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

• адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;

• адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;

• организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;

• осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;

• основам коммуникативной рефлексии;

• использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;

• отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи.

Выпускник получит возможность научиться:

• учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей, в сотрудничестве;

• учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;

• осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;

 Познавательные:

 Выпускник научится:

• основам реализации проектно-исследовательской деятельности;

• проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;

• осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

• создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;

• осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

• давать определение понятиям;

• устанавливать причинно-следственные связи;

• осуществлять логическую операцию установления родовидовых отношений, ограничение понятия;

• осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;

• строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания);

• строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;

• объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;

• основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;

•  умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий;

Выпускник получит возможность научиться:

• основам рефлексивного чтения;

• ставить проблему, аргументировать её актуальность;

• выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;

• организовывать исследование с целью проверки гипотез;

• делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

*ИКТ-компетентность:*

Выпускник научится:

 • правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выделение, прямое перемещение, запоминание и вырезание);

• осуществлять информационное подключение к локальной сети и глобальной сети Интернет;

• выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;

• соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ, в частности учитывающие специфику работы с различными экранами.

Выпускник получит возможность научиться:

• осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.

**Создание графических объектов**

Выпускник научится:

• создавать различные геометрические объекты с использованием возможностей специальных компьютерных инструментов;

• создавать графические объекты проведением рукой произвольных линий с использованием специализированных компьютерных инструментов и устройств.

 **Создание, восприятие и использование гипермедиасообщений**

Выпускник научится:

• организовывать сообщения в виде линейного или включающего ссылки представления для самостоятельного просмотра через браузер;

• работать с особыми видами сообщений: диаграммами (алгоритмичес-кими, концептуальными, классификационными, организационными, родства и др.), картами (географическими, хронологическими) и спутниковыми фотографиями, в том числе в системах глобального позиционирования;

• проводить деконструкцию сообщений, выделение в них структуры, элементов и фрагментов;

• использовать при восприятии сообщений внутренние и внешние ссылки;

• формулировать вопросы к сообщению, создавать краткое описание сообщения; цитировать фрагменты сообщения;

• избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации.

Выпускник получит возможность научиться:

• проектировать дизайн сообщений в соответствии с задачами и средствами доставки;

• понимать сообщения, используя при их восприятии внутренние и внешние ссылки, различные инструменты поиска, справочные источники (включая двуязычные).

**Коммуникация и социальное взаимодействие**

Выпускник научится:

• выступать с аудиовидеоподдержкой, включая выступление перед дистанционной аудиторией;

• использовать возможности электронной почты для информационного обмена;

• осуществлять образовательное взаимодействие в информационном пространстве образовательного учреждения (получение и выполнение заданий, получение комментариев, совершенствование своей работы, формирование портфолио);

• соблюдать нормы информационной культуры, этики и права; с уважением относиться к частной информации и информационным правам других людей.

Выпускник получит возможность научиться:

• взаимодействовать с партнёрами с использованием возможностей Интернета (игровое и театральное взаимодействие).

**Поиск и организация хранения информации**

Выпускник научится:

• использовать различные приёмы поиска информации в Интернете;

• использовать различные библиотечные, в том числе электронные, кат**а**логи для поиска необходимых книг;

• формировать собственное информационное пространство: создавать системы папок и размещать в них нужные информационные источники, размещать информацию в Интернете.

Выпускник получит возможность научиться:

• создавать и заполнять различные определители;

• использовать различные приёмы поиска информации в Интернете в ходе учебной деятельности.

**Моделирование и проектирование, управление**

Выпускник научится:

• моделировать с использованием виртуальных конструкторов;

• конструировать и моделировать с использованием материальных конструкторов с компьютерным управлением и обратной связью;

• моделировать с использованием средств программирования;

• проектировать и организовывать свою индивидуальную и групповую деятельность, организовывать своё время с использованием ИКТ.

**Предметные:**

***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

*В познавательной сфере:*

В результате изучения технологии обучающийся независимо от изучаемого направления или раздела **получает возможность**:
**ознакомиться:**• с основными технологическими понятиями и характеристиками;
• назначением и технологическими свойствами материалов;
• назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
• видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
• профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

В результате обучения учащиеся **овладеют:**
• умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

*В трудовой сфере:*

 • трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

• умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
• навыками использования распространённых ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

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

**выполнять** по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
 • развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
• получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
• составления технологических карт, чертежей и эскизов изделий; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
• изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

• изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
• пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;

*В мотивационной сфере:*

* контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
* построения планов профессионального образования и трудоустройства.

*В эстетической сфере:*

• формирования эстетической среды бытия;
• развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
• получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

*В коммуникативной сфере:*

• **использовать** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
• понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
• формирования эстетической среды бытия;
• развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

*В физиолого-психологической сфере:*

• со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

**Основное содержание** учебного предмета:

1. направления технологической подготовки: «Технология ведения дома»
2. базовые и дополнительные обязательные разделы программы: «Кулинария» «Создание изделий из текстильных материалов».

2) адаптация примерной или авторской программы к особенностям учащихся, специфике ОУ с учетом МТО

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Изменения, внесенные в примерную или авторскую программы | Обоснование изменений |
|  | В раздел «Художественные ремёсла» добавлено 2 часа. | Для посещения краеведческого музея. |
|  |  |  |

**Учебный план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Название раздела, модуля программы | Всего часов | Из них |
| Примерная или авторская программа | Рабочая программа | Практические рабо-ты | Лабораторные рабо-ты | экскурсии | Контрольные рабо-ты |
| 1. | Технология в жизни человека и общества | 2 | 2 |   |   | 1 |  |
| 2. | Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность | 8 | 8 | 2 | 2 |  |  |
| 3. | 3. Технология домашнего хозяйства | 4 | 4 | 2 | 2 |  |  |
| 4. | Кулинария | 28 | 28 | 12 | 20 |  | 1 |
| 5. |  Создание изделий из текстильных материалов | 18 | 18 | 10 | 12 |  | 1 |
| 6 | Художественные ремёсла | 6 | 8 | 2 | 6 | 2 | 1 |
| 7 |  Электротехника | 2 | 2 | - | 2 |  |  |
| 8 |  Современное производство и профессиональное образование | - |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО | 68 | 70 |  |  |  |  |

**Поурочное планирование** (с определением основных видов учебной деятельности)

Вариант 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № занятия (урока) | Дата | Тема занятия | Основное содержание | Характеристика видов деятельности обучающихся |
|  (1-2) |  | Технология в жизни человека и общества. ИОТ.Технология как вид деятельности. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. | Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством. | Отличать продукты природного мира от рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир |
|   |
| 2. (3-4) |  | Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта.  Разработка простейшей технологической карты. Презентация проекта с использованием компьютерной техники. | Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником.Презентация проекта с использованием компьютерной техники | Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью).Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Проводить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проекта |
| 3. (5-6) |  |  Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта.Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.  | Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта | Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов.Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия  |
| 4 (7-8) |  |  Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК) | Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК) | Готовить устные сообщения о проектировании и изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Использовать ПК для презентации работы над проектом |
| 5 (9-10) |  |  Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка).Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой обувью. | Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний. Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни. Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой обувью | Выбирать рациональные способы и средств ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенических средства.Понимать символы, обозначающие способы ухода за текстильными изделиями. Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда |
| 6 (11-12) |   |  Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме.  Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении | Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении | Оценивать микроклимат в помещении. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений |
| 7 (13-14) |  | Требования, предъявляемые к современной кухне. Виды оборудования современной кухни. Поиск информации в интернете.Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Проектирование кухни на ПК. | Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК | Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |
|  8 (15-16) |  | Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Способы хранения продуктов питания. Режим питания.Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ | Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ | Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| 9 (17-18) |  | Технология обработки пищевых продуктов.Проектирование и изготовление бутербродов. Оказание первой помощи при ожогахПроектирование и изготовление горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц. | Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц.Оказание первой помощи при ожогах |  |
| 10 (19-20)11 (21-22)12 (23-24) |  | Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов.Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов.Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чаяСорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе.Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао. Профессия повар. | Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе.Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао. Профессия повар | Приготовлять и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготовлять горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.Знакомиться с профессией пекаря |
| 13(25-26)14 (27-28) |  | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.Способы определения их доброкачественности. Способы хранения.Технологии варки куриных яиц: всмятку, «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц.Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд. | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд. | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника. |
| 15 (29-30)16 (31-32)17 (33-34) |  | Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов.Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов.Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов.Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Оформление готовых блюд.Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд. | Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд | Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии |
| 18 (35-36)19 (37-38) |  | Проект «Воскресный завтрак». Разработка проекта завтрака для всей семьи. Исследование и анализ проблемы. Учет пожеланий участников завтрака.  Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей.Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.Определение необходимых продуктов для завтрака, их количество. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи. | Разработка проекта завтрака для всей семьи.Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учет пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.Определение необходимых продуктов для завтрака, их количество. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи | Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состоянием здоровья членов семьи. Определять количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи.Приготовлять блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты |
| 20 (39-40)21 (41-42) |  | Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака.Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака. Профессия официант. |  Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака. Профессия официант | Подбирать столовое белье, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку.Соблюдать правила поведения за столом |
| 22 (43-44) |  | Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения.  | Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов. Профессии оператор текстильного производства и ткач. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач  |
| 23 (45-46) |  | Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде.Масштаб. Чертёж, как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертежных инструментов. | Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж, как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертежных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.  | Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории ткачества и швейных изделий. Проводить дизайн-анализ швейных изделий |
| 24 (47-48)25 (49-50) |  | Швейные машины: с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине.Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад. | Швейные машины: с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине | Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводами. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда |
| 26 (51-52) |  | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия.Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории швейных изделий |
| 27 (53-54)28 (55-56)29 (57-58)30 (59-60) |  | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий.Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы.Выкраивание деталей швейного изделия.Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ.Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Классификация машинных швов.Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработки ткани. | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя. Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработки ткани. Классификация машинных швов.Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготовлять образцы ручных работ. Проводить влажно- тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Овладевать безопасными приёмами труда |
| 31 (61-62) |  | Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта.Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка учащимся выполнения проекта. | Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т.п.Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем  | Определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий. Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий |
| 32 (63-64)33 (65-66)34 (67-68) |  | Экскурсия в краеведческий музей. Отдел: «Художественные ремёсла». ИТБ.  Лоскутное шитьё (лоскутная пластика) вид [рукоделия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B5). Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента.Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия. Экскурсия в музей крестьянского быта «Марьюшка». ИТБ. | Лоскутное шитьё (лоскутная пластика) вид [рукоделия](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B5). Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия  | Выполнять различные техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы ткани. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Находить информацию об истории лоскутного шитья и современном применении в создании изделий. Изготовлять изделия в технике лоскутного шитья |
| 35 (69-70) |  | Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Правила безопасного использования при работе с бытовыми электроприборами.Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь).Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного использования при работе с бытовыми электроприборами | Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь).Пути экономии электрической энергии в быту.Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного использования при работе с бытовыми электроприборами | Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчетчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов. Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами |

**Планируемые результаты** изучения учебного предмета по классам ступени основного общего образования

**Раздел «Технология в жизни человека и общества»**

*Выпускник научится[[1]](#footnote-1):*

* отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
* определять понятие « технология»;
* формулировать цель и задачи технологии;
	+ приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
	+ выявлять влияние технологии на естественный мир;

*получит возможность научиться[[2]](#footnote-2):*

выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;

* различать строительные, транспортные, коммуникативные, информационные и другие технологии;
* находить информацию о существующих современных станка, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;

**В результате изучения раздела «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

* определять назначение и особенности различных швейных изделий;
* различать основные стили в одежде и современные направления моды;
* отличать виды традиционных народных промыслов;
* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
* проводить примерку изделия;
* изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;
* подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;
* выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
* проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
* выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;

*получит возможность научиться:*

* составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
* находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину;
* проводить анализ прочности окраски тканей;
* находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни*для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
* использовать различные виды оборудования современной кухни;
* выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
* составлять меню завтрака;
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блю;
* оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни* для приготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовле­ния блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

*Выпускник научится:*

* выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
* использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
* применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
* понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условий стирки, глажения и химической чистки;
* соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

*получит возможность научиться:*

* давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
* определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;

*использовать приобретенные знания и умения в практиче­ской деятельности и повседневной жизни*длявыбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

*Выпускник научится:*

* определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
* выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;
* выполнять образцы узоров;
* выполнять традиционную и современную вышивку;
* использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий;

*получит возможность научиться:*

* вышивать пасмой, шнуром, бисером, бусинками, стеклярусом;
* изготовлять куклы для кукольного театра;
* выполнять аппликации;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни*для выполнения различных видов художественного оформления изделий; использования лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника).

**Раздел «Электротехника»**

*Выпускник научится:*

* пользоваться бытовыми электроприборами;
* выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
* пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
* выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;

*получит возможность научиться:*

* определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах)

*использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни* дляучёта расхода и экономии электрической энергии; экологического применения электроприборов; экономии электрической энергии в быту; оценки эксплуатационных параметров электроприборов

**Учебно-методическое** и **материально-техническое обеспечение** образовательного процесса

1. Учебные и методические пособия
	1. Технология: 5 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ под редакцией И.А. Сасовой. – 2-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2007. – 240с.: ил.
	2. Авторы: Сасова И.А., Ширина Н.И., Захарова Н.А., Корнева Л.Н., Бармина В.Я.,

 Доможирова И.В.

 Под ред. Сасовой И.А.

 Технология. Технологии ведения дома. Рабочая тетрадь. 5 класс.

* 1. Рабочая программа по курсу «Технология» для 5–8 классов под ред. И.А. Сасовой

1. Профильные энциклопедические словари и справочники
	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
2. Аннотированный указатель литературы для педагога и для детей
	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
3. Видео- и аудио материалы

 Бутерброды. История, виды, правила приготовления - <http://fcior.edu.ru/card/20898/buterbrody-istoriya-vidy-pravila-prigotovleniya.html>

Бутерброды: открытые горячие - <http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html>

Бутерброды. Контрольные задания. Часть 1 - <http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html>

Бутерброды. Контрольные задания. Часть 2 - <http://fcior.edu.ru/card/20908/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html>

Приготовление открытых бутербродов - <http://fcior.edu.ru/card/21169/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov.html>

Приготовление бутерброда «Кот-батон» - <http://fcior.edu.ru/card/21208/prigotovlenie-buterbroda-kot-baton.html>

Приготовление бутерброда-канапе «Ёжик» (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/20990/prigotovlenie-buterbroda-kanape-ezhik-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html>

Приготовление бутербродов, требования к качеству - <http://fcior.edu.ru/card/20972/prigotovlenie-buterbrodov-trebovaniya-k-kachestvu.html>

Приготовление бутербродов-канапе - <http://fcior.edu.ru/card/21149/prigotovlenie-buterbrodov-kanape.html>

Приготовление закрытых горячих бутербродов - <http://fcior.edu.ru/card/20910/prigotovlenie-zakrytyh-goryachih-buterbrodov.html>

Чай. Выращивание и сорта - <http://fcior.edu.ru/card/20962/chay-vyrashivanie-i-sorta.html>

Чай. История и традиции - <http://fcior.edu.ru/card/21138/chay-istoriya-i-tradicii.html>

Чай. Свойства, рецепты, хранение - <http://fcior.edu.ru/card/21122/chay-svoystva-recepty-hranenie.html>

Чай. Контрольные задания. Часть 1 - <http://fcior.edu.ru/card/20982/chay-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html>

Чай. Контрольные задания. Часть 2 - <http://fcior.edu.ru/card/21024/chay-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html>

Какао и шоколад - <http://fcior.edu.ru/card/21223/kakao-i-shokolad.html>

Какао и шоколад. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/20999/kakao-i-shokolad-kontrolnye-zadaniya.html>

Какао. История выращивания - <http://fcior.edu.ru/card/20987/kakao-istoriya-vyrashivaniya.html>

Кофе. История и география - <http://fcior.edu.ru/card/20924/kofe-istoriya-i-geografiya.html>

Кофе. Сорта и виды. Производство – <http://fcior.edu.ru/card/20960/kofe-sorta-i-vidy-proizvodstvo.html>

Приготовление и употребление кофе - <http://fcior.edu.ru/card/21214/prigotovlenie-i-upotreblenie-kofe.html>

Кофе. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/20919/kofe-kontrolnye-zadaniya.html>

Капустные овощи - <http://fcior.edu.ru/card/14952/kapustnye-ovoshi.html>

Капустные овощи. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/15765/kapustnye-ovoshi-kontrolnye-zadaniya.html>

Картофель. Структура, история появления - <http://fcior.edu.ru/card/21082/kartofel-struktura-istoriya-poyavleniya.html>

Картофель молодой отварной с зеленью укропа (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/14893/kartofel-molodoy-otvarnoy-s-zelenyu-ukropa-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html>

Картофель. Блюда из картофеля. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/15763/kartofel-blyuda-iz-kartofelya-kontrolnye-zadaniya.html>

Картофель. Нарезка, блюда из картофеля - <http://fcior.edu.ru/card/21021/kartofel-narezka-blyuda-iz-kartofelya.html>

Механическая обработка продуктов. Нарезка картофеля (со специальными возможностями) - <http://fcior.edu.ru/card/7077/mehanicheskaya-obrabotka-produktov-narezka-kartofelya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html>

Механическая обработка продуктов. Нарезка овощей (со специальными возможностями) - <http://fcior.edu.ru/card/11100/mehanicheskaya-obrabotka-produktov-narezka-ovoshey-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html>

Механическая обработка продуктов. Нарезка огурца (со специальными возможностями) - <http://fcior.edu.ru/card/622/mehanicheskaya-obrabotka-produktov-narezka-ogurca-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html>

Приготовление винегрета (со специальными возможностями) - <http://fcior.edu.ru/card/12925/prigotovlenie-vinegreta-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html>

Оформление блюд с использованием репчатого лука и помидоров - <http://fcior.edu.ru/card/26706/oformlenie-blyud-s-ispolzovaniem-repchatogo-luka-i-pomidorov.html>

Приготовление блюд из капусты брокколи - <http://fcior.edu.ru/card/21102/prigotovlenie-blyud-iz-kapusty-brokkoli.html>

Приготовление овощного винегрета - <http://fcior.edu.ru/card/21120/prigotovlenie-ovoshnogo-vinegreta.html>

Приготовление овощного винегрета (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/21076/prigotovlenie-ovoshnogo-vinegreta-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html>

Значение бобовых в питании человека. Блюда из бобовых - <http://fcior.edu.ru/card/21153/znachenie-bobovyh-v-pitanii-cheloveka-blyuda-iz-bobovyh.html>

Приготовление салата из фасоли с сухариками (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/20971/prigotovlenie-salata-iz-fasoli-s-suharikami-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html>

Приготовление салатов «Фасолька» и «Фасоль с сухариками» - <http://fcior.edu.ru/card/20945/prigotovlenie-salatov-fasolka-i-fasol-s-suharikami.html>

Салат «Весенний» - <http://fcior.edu.ru/card/8915/salat-vesenniy.html>

Салат овощной с йогуртом - <http://fcior.edu.ru/card/10510/salat-ovoshnoy-s-yogurtom.html>

Салат с капустой и яблоками - <http://fcior.edu.ru/card/1330/salat-s-kapustoy-i-yablokami.html>

Холодные блюда и закуски - <http://fcior.edu.ru/card/20985/holodnye-blyuda-i-zakuski.html>

Холодные блюда и закуски. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/20980/holodnye-blyuda-i-zakuski-kontrolnye-zadaniya.html>

Методы определения содержания нитратов в плодоовощной продукции - <http://fcior.edu.ru/card/14925/metody-opredeleniya-soderzhaniya-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii.html>

Определение качества плодоовощной продукции - <http://fcior.edu.ru/card/14917/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii.html>

Определение качества плодоовощной продукции (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/14840/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html>

Определение качества плодоовощной продукции. Тест (для углубленного обучения) - <http://fcior.edu.ru/card/9053/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html>

Макароны - <http://fcior.edu.ru/card/20906/makarony.html>

Макаронные изделия - <http://fcior.edu.ru/card/20975/makaronnye-izdeliya.html>

Макароны. Контрольные задания - <http://fcior.edu.ru/card/15772/makarony-kontrolnye-zadaniya.html>

Приготовление блюд с макаронными изделиями - <http://fcior.edu.ru/card/20995/prigotovlenie-blyud-s-makaronnymi-izdeliyami.html>

Приготовление макарон «по-флотски» (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/20961/prigotovlenie-makaron-po-flotski-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html>

Приготовление макарон отварных с сыром (со специальными возможностями для слабовидящих) - <http://fcior.edu.ru/card/21105/prigotovlenie-makaron-otvarnyh-s-syrom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html>

1. Компьютерная поддержка программы

***Компьютерные слайдовые презентации:***

* Бутерброды;
* К бутербродам;
* Овощи;
* Овощи и блюда из них;
* Сервировка стола к завтраку;
* Физиология питания;
* Бытовые приборы на кухне;
* Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна.
* Растительные волокна;
* Лен;
* Хлопок;
* Машиноведение;
* История создания швейной машины;
* Лоскутное шитье;
* Построение узоров в лоскутной пластике;
* Виды машинных швов;
* Виды одежды и ее назначение;
* Снятие мерок и их запись;
* Построение чертежа фартука в масштабе;
* Построение чертежа фартука в натуральную величину;
* Конструирование фартука;
* Моделирование фартука;
* Вышивка:
* Вышивка. Свободные вышивальные швы.

***Диск с программой «Технология» И.А. Сасова.***

***Интернет-рессурсы:***

<http://center.fio.ru/som>

1. <http://www.eor-np>
2. <http://www.eor.it.ru>
3. <http://www.openclass.ru/user>
4. <http://www/it-n.ru>
5. <http://eidos.ru>
6. <http://www.botic.ru>
7. <http://www.cnso.ru/tehn>
8. <http://files.school-collection.edu.ru>
9. <http://trud.rkc-74.ru>
10. <http://tehnologia.59442>
11. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
12. <http://tehnologiya.narod.ru>
13. <http://new.teacher.fio.ru>
14. Подборка схем, чертежей, выкроек, шаблонов и т.д. (дается перечень, прикладываются к программе в качестве пакета приложений)

 ***Стенды и плакаты по т/б***

***Таблицы:***

– Правила по технике безопасности при работе на кухне

 – Пищевые вещества

 – Классификация блюд

 – Санитарно-гигиенические правила

 – Приемы работы ножом и приспособлениями

 – Сервировка стола

 – Правила пользования столовыми приборами

 – Первичная обработка овощей

 – Приготовление бутербродов

 – Приготовление блюд из яиц

 – Напитки (чай, какао, кофе)

 – Правильная посадка

 – Машинная игла и моталка

 – Техника безопасности при работе ручными инструментами

 – Швейная машина типа ПМЗ

 – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами

 – Раскрой швейных изделий (раскладка)

 – Машинные швы

 – Обработка фартука

 – Приводные устройства

 – Ручные стежки и строчки

 – Разработка моделей фартуков

 – Заправка ниток в швейную машину

***Карточки контроля знаний***

КК 5-1 – «Физиология питания»

КК 5-2 – «Бутерброды и горячие напитки»

КК 5-3 – «Блюда из яиц»

КК 5-4 – «Блюда из овощей»

КК 5-5 – «Сервировка стола. Правила этикета»

КК 5-6 – «Заготовка продуктов впрок методом закладки, сушки, замораживания»

КК 5-7 – «Работа над вышивкой»

КК 5-8 – «Основные характеристики ткани»

КК 5-9 – «Бытовая швейная машина»

КК 5-10 – «Терминология ручных и машинных работ»

КК 5-11 – «Соединительные машинные швы»

КК 5-12 – «Краевые машинные швы»

КК 5-13 – «Терминология влажно-тепловых работ»

КК 5-14 – «Благоустройство кухни»

КК 5-15 – «Производство ткани из волокон растительного происхождения»

КК 6-6 – «Мерки, необходимые для построения чертежа фартука»

КК 6-7 – «Процесс конструирования и моделирования»

КК 6-8 – «Подготовка выкройки к раскрою»

КК 6-9 – «Словарная работа (шов, строчка…)»

КК 6-10 – «Уход за одеждой, обувью»

КК 6-11 – «Конструкция фартука»

КК 6-12 – «Изготовление фартука – 1»

КК 6-13 - «Изготовление фартука – 2»

***Инструкционные (технологические) карты***

ИК-1 – Как правильно снять мерки

ИК-3 – Швы в вашу коллекцию (вышивальные)

ИК 5-1 – Яйца «Сюрприз»

ИК 5-2 – Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошком

ИК 5-3 – Приготовление овощных салатов (карточки)

ИК 5-4 – Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей

ИК 5-5 - Технология замораживания овощей

ИК 5-6 – Технология сушки яблок

ИК 5-7 - Технологическая последовательность при работе над вышивкой

ИК 5-11 – ОО прихватки, выполненной в лоскутной технике

ИК 5-12 – Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике

ИК 6-3 – Построение фартука с нагрудником

ИК 6-4 – Подготовка выкройки к раскрою

ИК 6-5 – Обработка нижнего и боковых срезов фартука

ИК 6-6 – Обработка бретелей фартука

ИК 6-7 – Обработка нагрудника

ИК 6-8 – Обработка пояса

ИК 6-9 – Обработка верхнего среза фартука притачным поясом

***Памятки***

- Приготовление салатов из овощей

- Правила поведения за столом

***Карточки – задания***

КЗ 5-1 – Приготовление овощных салатов

КЗ 5-2 – Анаграммы (технология обработки ткани)

КЗ 5-3 – Метаграммы (технология обработки ткани)

КЗ 5-4 – Кроссворды (технология обработки ткани)

КЗ 5-5 – «Путаница» (технология обработки ткани)

***Демонстрационные карточки***

- Овощи, фрукты

- Оформление и подача первых блюд

- Интерьер кухни

***Перфокарты***

П-1 – Выполнение ручных работ

П-2 – Выполнение машинных работ

П-3 – Влажно-тепловая обработка

П-8 – Свойства тканей (словарная работа)

1. Перечень объектов для экскурсий
	1. Экскурсия в музей крестьянского быта «Марьюшка». ИТБ
	2. Экскурсия в краеведческий музей. Отдел: «Художественные ремёсла». ИТБ.
2. Календарь знаменательных дат
	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
3. Коллекции различных предметов по направлению творческой деятельности: альбомы, репродукции, произведения ДПИ, почтовые марки, открытки, значки, памятные медали, портреты, натуральные объекты, модели, макеты и т.д. (перечень)
	1. Коллекции текстильных волокон
	2. Коллекции текстильных материалов
	3. Аптечка первой мед. Помощи
	4. Игрушки и развивающие игры
	5. Набор круп
	6. ***Макеты, шаблоны:***

М 5-1 – Шаблоны посуды для сервировки стола

М 5-2 – Рамка для ткачества

М 5-3 – Шаблон для изготовления лоскутных изделий

М 6-1 – Шаблон фартука для моделирования

М 6-2 – Макет шва

1. Оборудование рабочего места
	1. Парты ученические
	2. Стулья ученические
	3. Стол учительский
	4. Стол демонстрационный
	5. Машины швейные
	6. Гладильная доска
	7. Маникен учебный
	8. Стенды с выставкой ученических работ
	9. Секционные шкафы
	10. Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц
	11. Интерактивная доска.

**Материально-техническое обеспечение** образовательного процесса:

Материалы:

1. Ткани
2. Соломка
3. Коллекции текстильных волокон
4. Коллекции текстильных материалов
5. Аптечка первой мед. помощи
6. Игрушки и развивающие игры
7. Набор круп

Инструменты:

1. Ножницы
2. Утюг
3. Клей
4. Иглы

Оборудование:

1. Швейная машина
2. Плита
3. Телевизор
4. Экран
5. Компьютер
6. Проектор.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)