**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Тлякеевская основная общеобразовательная школа» Актанышского района Республики Татарстан**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| . | **«Согласовано»**  Заместитель директора по УВР  МБОУ «Тлякеевская ООШ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.Ф.Хабирова./  Протокол №  от « « \_2021 г. | **«Утверждаю»**  Директор МБОУ  «Тлякеевская ООШ.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Р.Х.Ахметов/.  Введен приказом №\_\_\_\_  от «\_ \_»\_ 2021 г. |

**Рабочая программа**

**по технологии (девочки)**

**для 5 класса**

**на 2021-2022 учебный год**

Разработал:

Учитель технологии: Ахметов Рамзиль Хузагалиевич

С. Тлякеево

2021г.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**.

**5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Название раздела** | **Предметные результаты** | | **Метапредметные результаты** | **Личностные результаты** |
| **Ученик научится** | **Ученик получит возможность для формиро вания** |
| **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития** | * называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; * называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; * объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты; * проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.   **\*** базовые   навыки   применения   основных   видов   ручного   инструмента  (в   том   числе   электрического)   как   ресурса   для   решения   технологических   задач,в том числе в быту | * приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере. | * Выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат; * Определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения; * Обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач; * Составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); * Работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата; * Наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки; * Самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации; * Делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными. * Строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм * Корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);   Критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его. | * Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонима-ния;   Интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа  ответственное отношение к труду и навыки сотрудничества |
| **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся** | * + следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;   + оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;   + прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;   + в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;   + проводить оценку и испытание полученного продукта;   + проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;   + описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;   + анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;   + проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:   + изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;   + модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;   + определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);   + встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;   + изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;   + проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:   + оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);   + обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;   + разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;   + проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:   + планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);   + планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;   + разработку плана продвижения продукта;   + проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора). | * + выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;   + модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;   + технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;   + оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии. | * Составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);   \*владение проектным подходом;  знакомство   с   жизненным   циклом   продукта   и   методами   проектирования,  решения изобретательских задач;   * Определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения; * Описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса; * Планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию. * Находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата; * Работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата; * Оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности; * Обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов; * Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения); * Выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ; * Делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его. * Выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи.   \* овладение опытом конструирования и проектирования; навыками применения  ИКТ в ходе учебной деятельности | Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. |
| **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения** | * + характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,   + характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,   + разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,   + характеризовать группы предприятий региона проживания,   + характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,   + анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,   + анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,   + анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,   + получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,   + получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.   \*знакомство   с   историей   развития   технологий,   традиционных   ремесел,  современных   перспективных   технологий;   освоение   их   важнейших   базовых  элементов;  знакомство   с   региональным   рынком   труда   и   опыт   профессионального  самоопределения; | * + *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*   + *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*. | * Выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последователь-ность шагов); * Обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;   Корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен).  \* | * Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональ-ных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов. |

**Содержание учебного предмета технология**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название раздела** | **Краткое содержание** | **Кол-во часов** |
| **1. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  *Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели.* Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части проекта. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. *Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов* Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.*Техники проектирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсовРазработка и изготовление материального продукта. Планирование материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. Разработка проектного замысла по алгоритму. Составление технологической карты известного технологического процесса.Составление программы изучения потребностей. Способы выявления потребностей.* Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с *предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий.* | **8** |
| **2. Общая технология** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  *Потребности и технологии.Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологии*, её современное понимание как совокупности средств и методов производства.Классификация технологий по разным основаниям.Виды технологий по сферам производства *(материальные, информационные, социальные технологии). Технологии в сфере быта.*Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.Проектирование кухни с помощью ПК.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Закономерности технологического развития. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Проектирование кухни с помощью ПК. Подготовка рефератов.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с *предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий.* | 5 |
| **2. Технологии получения, преобразования и использования энергии** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  *Энергетическое обеспечение кухни. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие.Электробезопасность в быту и экология жилища.*Общие сведения о видах, принци­пе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприбо­ров на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. | 1 |
| **3. Технологии обработки пищевых продуктов** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  *Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.* Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов). Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц. Технологии получения, преобразования и использования энергии. *Культура потребления: выбор продукта.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов: посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. *Составление технологической карты известного технологического процесса* приготовления блюд.  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с *предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся.* | 12 |
| **4. Техника** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов техники. Составление иллюстрированных проектных образов техники по отдельным отраслям и видам. *Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.*  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с *предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий* | 2 |
| **5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.**  *Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы.* 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. Ткацкие переплетения. *Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Эскизы и чертежи.* Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения чертежей выкроек изделий. Понятие о *моделировании* одежды. Правила безопасной работы ножницами. *История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт.Автоматизация производства.*Порядок соединения деталей. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Уход за швейной машиной. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Основные операции при ручных работах. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя, предохранение срезов от осыпания - ручное обметывание. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.  **Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.**  Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Упражнение на швейной машине. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. *Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Понятие модели. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Техники конструирования, моделирования. Порядок действий по сборке конструкции швейного изделия. Способы соединения деталей. Технологический узел.*  **Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.**  Ознакомление с различными профессиями, с *предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий* | 42 |
| Итого | | 70 |

**Календарно-тематическое планирование**

**5 класс**

**УМК:** Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс, М.: Вента-Граф, 2015

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Изучаемый раздел, тема урока** | **Примечание** | **Календ.**  **сроки** | **Факт.**  **сроки** |
| **Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности (4 часа)** | | | | |
| 1 | Вводный урок. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. *Потребности. Иерархия потребностей* | . |  |  |
| 2 | *Общественные потребности. Потребности и цели.* Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения проекта |  |  |
| 3 | *Реклама. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности* |  |  |
| 4 | *Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов* |
|  |  |
| **Общая технология (5 часа), технологии получения, преобразования и использования энергии (1час)** | | | | |
| 5 | Запуск проекта №1 "Кухня моей мечты". *Потребности и технологии. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологии.* |  |  |  |
| 6 | *Технологии в сфере быта.* Интерьер кухни, оборудование.Планировка кухни-столовой. |  |  |  |
| 7 | *Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Электробезопасность в быту и экология жилища.* |  |  |  |
| 8 | *Работа над творческим проектом. Разработка вариантов решения проблем.* |  |  |
| 9 | *Способы представления технической и технологической информации. Оформление документации* |  |  |
| 10 | Защита проекта «Кухня моей мечты». Практическая работа. |  |  |
| **Технологии обработки пищевых продуктов (12 часов)** | | | | |
| 11 | Запуск проекта №2 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» Санитария и гигиена. *Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов* |  |  |  |
| 12 | *Современные промышленные технологии получения продуктов питания.*Физиология питания. Практическая работа. |  |  |  |
| 13 | Бутерброды и горячие напитки |  |  |  |
| 14 | Приготовление бутербродов и горячих напитков. Практическая работа. |  |  |
| 15 | Технологии обработки овощей и фруктов | . |  |  |
| 16 | Приготовление и оформление блюд из сырых овощей или фруктов. Практическая работа. |  |  |
| 17 | *Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.*Тепловая обработка овощей |  |  |
| 18 | Приготовление блюд из вареных овощей. Практическая работа. | . |  |  |
| 19 | Блюда из яиц. Определение свежести яиц |  |  |  |
| 20 | Приготовление и оформление блюд из яиц. Практическая работа.Знакомство с профессией повар |  |  |
| 21 | *Культура потребления: выбор продукта.* Составление меню завтрака.Сервировка стола к завтраку.  Правила этикета.Практическая работа. |  |  |  |
| 22 | Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» |  |  |
| **Техника (2 часа)** | | | | |
| 23 | Техника и ее классификация. Конструирование и моделирование техники. |  |  |  |
| 24 | Рабочие органы техники.*Сборка моделей* рабочих органов техники из деталей конструктора. *Исследование характеристик* |  |  |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (42 часа)** | | | | |
| 25 | Запуск проекта №3 «Фартук для работы на кухне». *Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов* |  |  |  |
|  |  |
| 26 | Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон. *Материалы, изменившие мир. Технология получения материалов.* Производство ткани |
| 27 | *Современные материалы.* Свойства текстильных материалов |  |  |  |
| 28 | Изучение свойств ткани из хлопка и льна. Практическая работа. |  |  |
| 29 | Виды рабочей одежды и требования к ней |  |  |  |
| 30 | Фигура человека и ее измерение. Снятие мерок |  |  |
| 31 | Понятие об *эскизе, чертеже* и выкройке изделия. Построение чертежа выкройки фартука. |  |  |  |
| 32 | *Моделирование* фартука с нагрудником.Изготовление выкройки изделия |
|  |  |
| 33 | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Практическая работа.  *Знакомиться с профессией закройщик* |  |  |  |
| 34 | Раскрой швейного изделия |  |  |
| 35 | Ручные швейные работы. Организация рабочего места для ручных работ |  |  |  |
| 36 | Изготовление образцов ручных работ. Практическая работа. |  |  |
| 37 | *История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт.*  Швейная машина |  |  |  |
| 38 | *Автоматизация производства.*Подготовка швейной машины к работе | . |  |  |
| 39 | Приемы работы на швейной машине. Знакомиться с профессией портной. |  |  |
| 40 | Машинные швы. Требования к выполнению машинных работ. Практическая работа. |  |  |
| 41 | Выполнение машинных строчек по намеченным линиям |  |  |
| 42 | Выполнение образцов машинных швов |  |  |
| 43 | Выполнение краевых и соединительных швов |  |  |
| 44 | Влажно-тепловая обработка ткани |  |  |
| 45 | Технология изготовления швейных изделий |  |  |  |
| 46 | Обработка накладных карманов |  |  |
| 47 | Обработка нагрудника и нижней части фартука.Практическая работа. |  |  |  |
| 48 | Обработка бретелей и пояса |  |  |
| 49 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука |  |  |
| 50 | Сборка и отделка изделия. Практическая работа. |  |  |
| 51 | Влажно-тепловая обработка готового изделия |  |  |
| 52 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» |
|  |  |
| 53 | Запуск проекта №4 «Лоскутное изделие для кухни (столовой)». Лоскутное шитье. Традиционные узоры в лоскутном шитье |  |  |  |
| 54 | Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе. Изготовление шаблонов |  |  |
| 55 | Технология изготовления прихватки из лоскутов. Выкраивание деталей лоскутного изделия |  |  |  |
| 56 | Создание лоскутного верха (соединение деталей между собой) |  |  |
| 57 | Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой |  |  |
|  |  |
| 58 | Соединение лоскутного верха с подкладкой и прокладкой изделия. | *.* |  |  |
| 59 | Выстегивание лоскутного изделия |  |  |
| 60-61 | Украшение лоскутного изделия аппликацией  Практическая работа. |  |  |  |
| 62 | Обработка срезов лоскутного изделия |  |  |
| 63-64 | Окончательная обработка изделия  Практическая работа. |  |  |
| 65 | Подготовка пояснительной записки |  |  |
| 66 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни (столовой)» |  |  |  |
| 67 | Промежуточная аттестация. Тестирование |  |  |  |
| **Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности (4 часа)** | | | | |
| 68 | Анализ качества проектной документации проектов. Создание электронного портфолио и его презентация |  |  |  |
| 69 | Организация выставки «Фестиваль творческих идей» |  |  |
| 70 | Выставка проектов и творческих работ |  |  |