

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 ИМЕНИ АЛЕКСЕЯ КРУТАЛЕВИЧА ГВАРДЕЙСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

238210, Калининградская область,
гор. Гвардейск, ул. Тельмана 30а,

тел/факс: 8-401-59-3-16-96
Е – mail: gvardeiskschool@mail.ru
<https://mboush2.gosuslugi.ru>

Рекомендована к использованию
Педагогический совет
Протокол от 31.05.2023 г. № 8

Утверждаю
Директор школы
_____ Гартунг Е.С.
Приказ от 01.06.2023 г. № 148-ОД

Рабочая программа

Наименование учебного предмета **технология (девочки)**

Класс **5**

Срок реализации программы, учебный год **2023 - 2024**

Рабочую программу составила **Ермолаева Ю.А.**

г. Гвардейск
2023 год

Критерий	Ответственный	Подпись	Расшифровка подписи
Соответствие структуре, техническим требованиям	Ответственное лицо, назначенное директором		
Соответствие ООП уровня	Руководитель МО		
Полнота содержания	Заместитель директора		

СОДЕРЖАНИЕ

- | | | |
|----|---|---------|
| 1. | Планируемые результаты освоения учебного предмета | стр. 4 |
| 2. | Содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля | стр. 8 |
| 3. | Тематическое планирование | стр. 12 |

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.
- Экологическое воспитание:
- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты:

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов образовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника - участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

Предметные результаты

Модуль «Производство и технология»

- характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
- научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- выполнять поиск (в Интернете и других источниках информации) возможной темы учебного проекта;
- осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий;
- читать и оформлять графическую документацию;
- использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
- создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
- характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю, простые механизмы, типовые детали машин и их соединения;
- выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой, элементов декоративного оформления столовой;

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
- правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;

- проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- выделять свойства нано-структур;
- приводить примеры нано-структур, их использования в технологиях;
- получить возможность познакомиться с физическими основы нано-технологий и их использованием для конструирования новых материалов.

Планируемые результаты освоения внутрипредметного модуля:

- Изучить технологию производства ткани на Руси, старинными способами получения пряжи, нитей и тканей.
- Осознание роли техники для прогрессивного развития общества, формирование знаний об устройстве швейной машины, истории ее создания, классификации швейных машин.
- Ознакомиться с историей фартука на Руси, видах фартуков, их назначении и роли в народном костюме;
- Изучить виды и особенности декоративно-прикладного искусства России, характерных чертах изделий и практическом их применении; о назначении материалов, инструментов, применяемых в технологических процессах создания изделий декоративно-прикладного искусства;
- Ознакомиться с историей создания изделий из лоскутка. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.
- Изучать особенности здорового русского питания. Важность здорового питания, сознательное отношение к своему здоровью.
- Познакомиться с особенностями выращивания хлеба в старину, о труде хлеборобов в настоящее время. Иметь представление о традиционных русских напитках, технологию их приготовления.
- Расширить знания о символах и значении яйца на Руси, окрашивание и дарение яиц на Пасху.

2. Содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля

Модуль 1. Производство и технология.

Раздел 1. Преобразующая деятельность человека.

Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии.

Возможность формального исполнения алгоритма. Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.

Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техническая сфера (техносфера). Техника. Технологическая система.

Раздел 2. Основы проектной деятельности.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Перечень проектных работ

1.«Завтрак для семьи»;

2.«Лоскутное изделие для кухни - столовой»;

Раздел 3 . Простейшие машины и механизмы.

Машина. Энергетические машины. Рабочие, транспортные, транспортирующие, бытовые, информационные машины. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Условные обозначения на кинематических схемах. Типовые детали.

Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы. Виды и характеристики передаточных механизмов.

Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы.

Раздел 4. Задачи и технологии их решения.

Чтение описаний, чертежей, технологических карт.

Обозначения: знаки и символы. Интерпретация знаков и знаковых систем. Формулировка задачи с использованием знаков и символов.

Раздел 5. Технология домашнего хозяйства.

Электропроводка. Бытовые электрические приборы. Техника безопасности при работе с электричеством.

Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне. Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования. Знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни. Кулинария. Основы здорового питания. Основы безопасности при работе на кухне.

Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов

Раздел 1. Структура технологии: от материала к изделию.

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.

Проектирование, моделирование, конструирование - основные составляющие технологии.

Раздел 2. Материалы и их свойства.

Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов.

Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.

Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лён. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.

Раздел 3. Основные ручные инструменты.

Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью.

Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок.

Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

Основные приёмы влажно - тепловой обработки швейных изделий: Влажно - тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.

Раздел 4. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений. Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью.

Швейная машина. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины.

Современные бытовые швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины: Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Рабочие механизмы швейной машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель ткани, челнок, нитепритягиватель. Механизмы швейной машины: прижимной лапки, зубчатой рейки, регулировки. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Шпульный колпачок. Установка и выемка шпульного колпачка. Заправка верхней нити.

Технология выполнения машинных швов:

Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.

Раздел 5. Технология обработки текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Обработка деталей кроя. Контроль качества готового изделия. Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Технология выполнения соединительных швов. Обработка срезов. Понятие о декоративно-прикладном творчестве. Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка.

Материалы для лоскутного шитья. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой ткани. Техники лоскутного шитья. Лоскутное шитьё из полос, квадратов, прямоугольных треугольников, равнобедренных треугольников.

Вышивка. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Правильная посадка и постановка рук. Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.

Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани.

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Организация и оборудование кухни. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы. Основы здорового питания. Основные приёмы и способы обработки продуктов. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Технология приготовления основных блюд.

Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао. Правила и сроки хранения чая, кофе, какао.

Яйца. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки. Салфетки. Правила употребления блюд. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд.

Содержание внутрипредметного модуля «Умелица»

Основы графической грамоты.

Графика. Чертёж. Масштаб. Набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. Основы дизайна.

Понятие об интерьере.

Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.

Пряжа и её получение.

Пряжа и её получение. Нити основы и утка, кромка ткани. Ткацкие переплетения.

Плотняное переплетение нитей. Технология производства тканей. Ткачество.

Гладкокрашенная и пёстротканая ткань. Отделка тканей.

Технологии выполнения ручных швейных операций.

Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок.

Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

Швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины.

История изобретения швейной машины. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины: Рабочие механизмы швейной машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель ткани, челнок, нитепритягиватель.

Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка.

Понятие о декоративно-прикладном творчестве. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Технологии художественной обработки текстильных материалов.

Материалы для лоскутного шитья. Вышивка. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Правильная посадка и постановка рук. Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.

Творческий проект: «Наряд для завтрака».

Творческий проект. «Лоскутное изделие русском стиле для кухни - столовой».

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия.

Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Основы рационального питания. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Питание. Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины.

Рациональное питание. Пищевая пирамида. Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание. Основные приёмы и способы обработки продуктов.

Приготовление пищи в походных условиях.

Приготовление пищи в походных условиях. Утилизация бытовых и пищевых отходов в походных условиях. Основы здорового питания в походных условиях.

3. Тематическое планирование

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	ЭОР и ЦОР	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания
Модуль 1. Производство и технология				
1.	Преобразовательная деятельность человека.	1	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе; демонстрация обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности
2.	Основы проектной деятельности.	3	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;
3.	Простейшие машины и механизмы.	1	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой

				<p>информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;</p>
4.	Задачи и технологии их решения.	1	http://school-collection.edu.ru/catalog/	<p>Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;</p>
5.	Технология домашнего хозяйства.	2	http://school-collection.edu.ru/catalog/	<p>Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;</p>

				позитивных межличностных отношений в классе;
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов				
6.	Структура технологии: от материала к изделию.	1	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;
7.	Материалы и их свойства.	2	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;
8.	Основные ручные Инструменты.	3	http://school-collection.edu.ru/catalog/	Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией; Побуждение обучающихся соблюдать на уроке

				<p>общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации;</p> <p>включение в урок практических работ с целью поддержания мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;</p>
9.	Трудовые действия как основные слагаемые технологии.	3	http://school-collection.edu.ru/catalog/	<p>Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией;</p> <p>Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации;</p> <p>включение в урок практических работ с целью поддержания мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;</p> <p>демонстрация обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности</p>
10.	Технология обработки текстильных материалов.	10	http://school-collection.edu.ru/catalog/	<p>Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией;</p> <p>Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и</p>

				<p>сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации;</p> <p>включение в урок практических работ с целью поддержания мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;</p> <p>демонстрация обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности</p>
11.	Технология обработки пищевых продуктов	6	http://school-collection.edu.ru/catalog/	<p>Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией;</p> <p>Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации;</p> <p>поддержание мотивации обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе;</p>
Итого: 102 часа, 31 час - модуль				

Номер урока по порядку	Номер урока в разделе/ теме	Название раздела/темы уроков	Виды, формы контроля
Модуль 1. Производство и технология.			
Раздел 1. Преобразовательная деятельность человека.			
1	1.1	Преобразующая деятельность человека и технологии.	Устный опрос
Раздел 2. Основы проектной деятельности.			
2	2.1	Этапы выполнения проекта.	Устный опрос
3	2.2	Входной мониторинг	Контрольная работа
4	2.3	Разработка конструкторско - технической документации. Защита проекта.	Устный опрос; Практическая работа

Раздел 3. Простейшие машины и механизмы.			
5	3.1	Основные понятия о машине, механизмах, деталях.	Устный опрос
Раздел 4. Задачи и технологии их решения.			
6	4.1	Модуль 1. Основы графической грамоты.	Устный опрос; Практическая работа
Раздел 5. Технология домашнего хозяйства.			
7	5.1	Модуль 2. Понятие об интерьере. Электропроводка. Бытовые электрические приборы.	Устный опрос; Практическая работа
8	5.2	Основные вопросы планировки кухни. Оформление кухни.	Устный опрос; Практическая работа
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов			
Раздел 1. Структура технологии: от материала к изделию.			
9	1.1	Проектирование, моделирование, конструирование.	Устный опрос;
Раздел 2. Материалы и их свойства.			
10	2.1	Сырьё и материалы как основы производства.	Устный опрос;
11	2.2	Модуль 3. Пряжа и её получение.	Устный опрос; Практическая работа
Раздел 3. Основные ручные инструменты.			
12	3.1	Инструменты для работы с тканью, бумагой.	Устный опрос; Практическая работа
13	3.2	Модуль 4. Технологии выполнения ручных швейных операций.	Устный опрос; Практическая работа
14	3.3	Основные приёмы влажно - тепловой обработки швейных изделий.	Устный опрос; Практическая работа
Раздел 4. . Трудовые действия как основные слагаемые технологии.			
15	4.1	Модуль 5. Швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины.	Устный опрос; Практическая работа
16	4.2	Контрольная работа за 1 полугодие	контрольная работа
17	4.3	Технология выполнения машинных швов.	Устный опрос; Практическая работа
Раздел 5. Технология обработки текстильных материалов.			
18	5.1	Технология изготовления швейного изделия.	Устный опрос
19	5.2	Модуль 6. Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка.	Устный опрос; Практическая работа
20	5.3	Материалы для лоскутного шитья. Подготовка ткани к раскрою.	Устный опрос; Практическая работа
21	5.4	Техники лоскутного шитья.	Устный опрос;

			Практическая работа
22	5.5	Лоскутное шитьё из полос, квадратов.	Устный опрос; Практическая работа
23	5.5	Лоскутное шитьё из прямоугольных треугольников.	Устный опрос; Практическая работа
24	5.6	Лоскутное шитьё равносторонних треугольников.	Устный опрос; Практическая работа
25	5.7	Модуль 7. Проект «Лоскутное изделие для кухни - столовой»	Устный опрос; Практическая работа
26	5.8	Вышивка. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки.	Устный опрос; Практическая работа
27	5.9	Технология выполнения ручных отделочных строчек	Устный опрос; Практическая работа
28	5.10	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.	Устный опрос; Практическая работа
Раздел 6. Декоративно-прикладное искусство в жизни современного человека			
29	6.1	Модуль 8. Основы рационального питания. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	Устный опрос
30	6.2	Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация.
31	6.3	Модуль 9. Проект «Завтрак для семьи». Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	Устный опрос; Практическая работа
32	6.4	Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку.	Устный опрос; Практическая работа
33	6.5	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей	Устный опрос; Практическая работа
34	6.6	Модуль 10. Приготовление пищи в походных условиях.	Устный опрос; Практическая работа
Итого: 34 часа, из них 10 часов - модуль			