

Государственное бюджетное образовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 601
Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТА

Решением Педагогического совета
от «16» мая 2017 г. Протокол №4



**Рабочая программа
по технологии
для учащихся 5-х классов
на 2017-2018 учебный год.
(68 часов)**

Учитель: Макушева Е.А.

Санкт-Петербург

2017 год

1. Пояснительная записка

Настоящая программа по предмету «Технология» составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ.
 2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».
 3. Государственная программа РФ «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утверждена Распоряжением Правительства РФ от 15.05.2013 № 792-р «О государственной программе Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы».
 4. Закон Санкт-Петербурга от 17 июля 2013 года № 461-83 «Об образовании в Санкт-Петербурге».
 5. Приказ Министерства образования Российской Федерации от 09 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (с изменениями на 01 февраля 2012 года).
 6. Распоряжение Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 12.04.2013 «О формировании учебных планов общеобразовательных учреждений (организаций) Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2013-2014 учебный год».
 7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2012 г. N 1067 "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".
 8. Примерная образовательная программа основного общего образования по технологии.
 9. Учебный план ГБОУ СОШ № 601 на 2017-2018 учебный год.
 10. Программа «Технология 5-8 класс» автора В.Д.Симоненко.
- Программа рассчитана на 68 часов в 5 классе (2 часа в неделю; 34 недели).

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета,

конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития.

Рабочая программа является содержательной основой и базовым тематическим ориентиром для составления авторских учебных программ и учебников. При этом авторы учебных программ и учебников могут применить собственный подход в части структурирования учебного материала. Осуществлять дополнения его желательными для них сюжетными линиями, определения последовательности изучения этого материала, распределения часов по разделам и темам, а также путей дополнения содержания системы знаний, умений и способов деятельности, развития и социализации учащихся по представленному содержанию. Для этого настоящей программой и учебным планом предусмотрен необходимый резерв времени.

Примерная программа по «Технологии» содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению авторского учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций характера рынка труда.

2.Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Основным предназначением учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности знания основ наук.

В основной школе «Технология» должна изучаться с 5-го по 8-й класс по 2 часа в неделю для данной ступени обучения. При этом национально-региональные особенности производственного окружения и требования рынка труда содержательно могут быть представлены в программе соответствующими технологиями, видами и объектами труда. На это в примерной программе зарезервировано 25% всего бюджета времени.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технико-технологической грамотности, представлений о технологической культуре производства, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие умений творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению в сфере индустриального труда и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучающиеся в школе.

3. Описание места учебного предмета «Технология» в базисном учебном плане

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часов для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах - 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах - 34 ч из расчёта 1 ч в неделю. Кроме того, дополнительное время для обучения технологии может быть выделено из национально-регионального компонента и компонента образовательного учреждения для организации производственной практики, углубленной предпрофильной подготовки и занятий по профессиональному самоопределению.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

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

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
 - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
 - овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
 - самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология» являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология» являются:

1. В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

2. В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

4. В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

б. В психофизической сфере

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Обобщенные результаты обучения технологии

Ожидаемые результаты обучения по данной примерной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение:

- 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 самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Контроль выполнения программы осуществляется по следующим параметрам качества:

- степень самостоятельности обучающихся при выполнении трудовых заданий,
- характер деятельности (репродуктивная, творческая),
- качество выполняемых работ и итогового продукта.

При оценке выполнения практических заданий можно руководствоваться следующими критериями:

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения, общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки), изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении отдельных операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Планируемые результаты

Должны

знать:

- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработке и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системе конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

Должны

уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, сервировать стол к завтраку;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать моховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей; подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

5.Содержание программы

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

Вводное занятие (1 ч)

Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негативные последствия трудовой деятельности человека на окружающую среду и здоровье человека. Экология жилого дома. Влияние электромагнитных полей на здоровье человека.

Интерьер кухни, столовой (1 ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

1.Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. 2.Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» (1 ч)

Бытовые электроприборы (1 ч)

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы.

1.Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.
2.Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. 3.Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Санитария и гигиена на кухне (1 ч)

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Физиология питания (1 ч)

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Приготовление и оформление бутербродов.

2. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

3. Дегустация блюд. Оценка качества.

4. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
2. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из овощей и фруктов (4 ч)

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.
2. Определение содержания нитратов в овощах.

3. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.
4. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из яиц (2 ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Определение свежести яиц.
2. Приготовление блюд из яиц.
3. Дегустация блюд.
4. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Разработка меню завтрака.
2. Приготовление завтрака.
3. Сервировка стола к завтраку.
4. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

Свойства текстильных материалов (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Определение направления долевой нити в ткани.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.
3. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.
4. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий (4 ч)

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 салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.
2. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.
3. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина (4 ч)

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. 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. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.
2. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.
3. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

4.Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

5.Упражнение в выполнении закрепок.

Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

- 1.Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.
- 2.Изготовление образцов ручных и машинных работ.
- 3.Проведение влажно-тепловых работ.

4.Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) **Декоративно-прикладное искусство (1 ч)**

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

- 1.Экскурсия вкраеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).
- 2.Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.
- 3.Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (3 ч)

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

- 1.Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.
- 2.Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Лоскутное шитьё (4 ч)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

1. Изготовление образцов лоскутных узоров.
2. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч) Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (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.

Практические работы.

1. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».
2. Творческий проект по разделу «Кулинария».
3. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
4. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».
5. Составление портфолио и разработка электронной презентации.
6. Презентация и защита творческого проекта.

7. Описание учебно - методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Занятия по предмету «Технология», направление «Обслуживающий труд», проводятся на базе мастерских по обработке ткани и пищевых продуктов, или комбинированных мастерских. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м² на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м² для комбинированной мастерской. Они должны иметь рекомендованный Министерством образования РФ набор инструментов, приборов, и оборудования.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на обеспечение безопасности труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией. Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией

Недопустимы работы школьников с производственным оборудованием, которое не включено в перечень учебных средств, разрешенных к использованию в общеобразовательных учреждениях учащимися в подростковом возрасте. Не допускается применение на занятиях самодельных электромеханических инструментов и технологического оборудования. Также не разрешается применять на практических занятиях самодельные электрифицированные приборы, аппараты или лабораторное оборудование, которое рассчитано на напряжение более 42в.

В учебно - методическом комплекте для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер.

УМК:

Учебники:

Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология («Технология ведения дома») 5 класс, М.: «Вентана - Граф», 2012.

Методические рекомендации для учителя по предмету «Технология»

Таблицы

Индивидуальные раздаточные пособия

Плакаты

Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей)

Электронные наглядные пособия

Компьютер с комплексом обучающих программ

Нормативные документы

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897
2. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010. (Стандарты второго поколения).

Литература

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897.
2. Примерные программы по учебным предметам Технология 5-9 классы: проект. – 2 – е изд. – М.: Просвещение, 2010 – 96 с. – «Стандарты второго поколения»
3. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2012. – 192с.: ил.
4. Поурочное планирование. Технология. В.Д. Симоненко
5. Журналы «Школа и производство»
6. Учебник «Технология» 5 – 8 классы под редакцией В.Д. Симоненко

Дополнительная литература

1. «Энциклопедия шитья и рукоделия». Научное издательство, Москва 1998г. «Лоскуты», «ЭКСМ ПРЕСС», 1999г.
2. «Дружные спицы», «ЭКСМ ПРЕСС», 1998г.
3. «Первоклассная повариха», «ЭКСМ ПРЕСС», 1999г.

4. «Вяжем пледы», «Мир книги», 2006г.
5. «Школа вязания», Москва ЭКСМО, 2004г.
6. «Этикет для девочек», Москва «Премьера», 1999г.
7. «Основы кулинарии», Москва «Просвещение», 1993г.
8. «Забавные поделки», Москва «Просвещение», 1992г.
9. «Цветы и фрукты круглый год», Москва «Арт-Родник», 2007г.
10. «Украшение из шелковых лент», Москва «Мир книги», 2007г.
11. «вышивка лентами», Москва «Ниола-Пресс», 2008г.
12. «Фантазии из шелковых лент», Москва «КОНТЕНТ», 2006г.

6. Календарно-тематическое планирование

Дата		№ урока	Тема урока	Элементы содержания	Планируемые результаты			Форма контроля	Практическая работа
По плану	Факт.				Предметные	Метапредметные	Личностные		
Технологи домашнего хозяйства (2 ч.) Проект: «Планирование кухни-столовой»									
		1	Вводное занятие.	Содержание и задачи курса. Санитарные требования к помещению кухни.	Правила поведения в кабинете, организацию труда.	Планировать процесса познавательно-трудовой деятельности	Проявление познавательных интересов и активности к предмету	Фронтальная беседа.	Работа в рабочей тетради
		2	Интерьер кухни, столовой	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру. Планировка кухни. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни.	Требования к интерьеру	Самостоятельная организация и выполнение творческой работы	Формирование внутренней позиции школьника	Выполнение практической работы	Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.
Электротехника (1 ч.)									
		3	Бытовые электроприборы	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне	Принцип действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне	Выбор для решения задач различные источники информации. Умение делить информацию на известную и неизвестную.	Развитие трудолюбия, аккуратности, чистоплотия	Выполнение практической работы	Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
Создание изделий из текстильных материалов (22ч.) Проект: «Фартук»									
		4-7	Свойства текстильных волокон	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Профессии	Общие свойства текстильных материалов	Определение и формулировка цели деятельности человека	Развитие навыков сотрудничества со сверстниками	Выполнение практической работы	Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

				оператор прядильного производства, ткач.					
		8-11	Конструирование швейных изделий	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.</p> <p>Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.</p> <p>Определение размеров швейного изделия.</p> <p>Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.</p> <p>Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Копирование готовой выкройки.</p>	Правила безопасной работы ножницами.	Определение и формулировка цели деятельности человека	Развитие навыков сотрудничества со сверстниками	Выполнение практической работы	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
		12-15	Швейная машина	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.</p> <p>Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.</p> <p>Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.</p> <p>Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов</p>	Правила безопасной работы на швейной машине	Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения	Формирование способности к самооценке	Выполнение практической работы	<p>Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками.</p> <p>Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.</p> <p>Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.</p> <p>4.Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.</p> <p>Упражнение в</p>

									выполнении закрепок.
		16-25	Технология изготовления швейных изделий	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.</p> <p>Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Основные операции при ручных работах. Основные операции при машинной обработке изделия.</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции влажно-тепловой обработки.</p> <p>Классификация машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.</p>	<p>Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.</p> <p>Требования к выполнению ручных работ.</p> <p>Правила выполнения прямого стежка.</p> <p>Требования к выполнению машинных работ.</p> <p>Правила выполнения влажно-тепловых работ.</p>	Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения	Формирование способности к самооценке	Выполнение практической работы	<p>Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.</p> <p>Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p>
Художественные ремесла (8 ч.) Проект «Салфетка»									
		26	Декоративно-прикладное искусство	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Знакомство с творчеством народных</p>	Традиционные и современные виды декоративно-прикладного	Вносить необходимые коррективы в действие после	Формирование способности к самооценке	Выполнение практической работы	Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии,

				<p>умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p>	<p>искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружево плетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.</p>	его завершения			школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.
		27-29	<p>Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства</p>	<p>Понятие композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.</p>	<p>Правила, приёмы и средства композиции.</p>	<p>Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения</p>	<p>Формирование способности к самооценке</p>	<p>Выполнение практической работы</p>	<p>Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.</p>
		30-33	<p>Лоскутное шитье</p>	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном</p>	<p>Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.</p>	<p>Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения</p>	<p>Формирование способности к самооценке</p>	<p>Выполнение практической работы</p>	<p>Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.</p>

				шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия						
Кулинария (14 ч.) Проект: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»										
		34	Санитария и гигиена на кухне	Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд	Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.	Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.	Выполнение практической работы	Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.	
		35	Физиология питания	Пищевые (питательные) вещества. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.	Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.	Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Выполнение практической работы	Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды	
		36-37	Бутерброды и горячие напитки	Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства	Требования к качеству готовых бутербродов.	Самостоятельное выполнение творческой работы	Овладение установками, нормами и правилами труда	Выполнение практической работы	Приготовление и оформление бутербродов.	
		38-39	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Подача готовых блюд.	Требования к качеству каши, технологии приготовления блюд из макаронных изделий	Умение делить информацию на известную и неизвестную.	Умение работать в группах	Выполнение практической работы	Создание коллекции макаронных изделий	
		40-43	Блюда из овощей и фруктов	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов.	Методы определения количества	Планирование технологического процесса	Умение работать в группах	Выполнение практической работы	Механическая кулинарная обработка овощей и	

				Способы хранения овощей и фруктов.	нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях.				фруктов.
		44-45	Блюда из яиц	Значение яиц в питании человека. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц.	Меры предосторожности при работе с яйцами.	Планирование процесса познавательной деятельности	Умение работать в группах	Выполнение практической работы	Определение свежести яиц
		46-47	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Особенности сервировки стола к завтраку	Определение и формулировка цели деятельности человека	Развитие навыков сотрудничества со сверстниками	Выполнение практической работы	Разработка меню завтрака Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток
Технологии творческой и опытнической деятельности (21)									
		48-68	Исследовательская и созидательная деятельность	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких	Этапы работы над проектом. Технология оценивания качества своего изделия	Самостоятельная организация и выполнение творческой работы	Формирование внутренней позиции школьника	Выполнение творческого проекта	Разработка плана проекта Изготавливать проектируемое изделие Защита проекта

			<p>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.</p> <p>Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.</p>					
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--