

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Верхнекаменская основная общеобразовательная школа» Черемшанского
муниципального района РТ

«Принято»
Педагогическим советом
Протокол №1 от 26.08.2021

Введено приказом №109 от 27.08.2021г.
Директор МБОУ «Верхнекаменская ООШ»
Мингатина Г.Г./



Рабочая программа

по предмету «Технология»
для 5 класса (количество часов в неделю-2, в год-70)

Составитель: Мингатин Ринат Хасанович,
учитель технологии

«Согласовано»
Заместитель директора: Ф.И. Вильданова Ф.И./ от 26.08 2021г.

«Рассмотрено»
На заседании МО, протокол от .08. 2021г. №1
Руководитель МО: Ф.И. Мисбахова А.Ф./

с.Верхняя Каменка 2021г

**Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология» по блокам
5 класс**

Название раздела	Предметные результаты		Метапредметные результаты	Личностные результаты
	ученик научится	ученик получит возможность научиться		
Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития	<ul style="list-style-type: none"> • Характеризовать рекламу, виды ресурсов. • Разъяснить содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект». • Объяснять технологическую схему. • Приводить произвольные примеры производственных технологий в сфере быта • Анализировать опыт: <ul style="list-style-type: none"> - изучения потребностей, - проведения испытания. 	<ul style="list-style-type: none"> • Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере. 	<ul style="list-style-type: none"> • Выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат; <ul style="list-style-type: none"> • 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 корректизы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата; 	<ul style="list-style-type: none"> • Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания; • 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

- | | | | |
|--|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">• 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, | |
|--|--|--|--|

			<p>перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его. 	
<p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Составлять: <ul style="list-style-type: none"> - техническое задание, - памятку, - инструкцию, - технологическую карту • Осуществлять: <ul style="list-style-type: none"> - сборку моделей с помощью образовательного конструктора, - выбор товара в модельной ситуации - сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии • Конструировать модель по заданному прототипу • Осуществлять корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя • Анализировать опыт: <ul style="list-style-type: none"> - проведения испытания, анализа, модернизации 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования); • 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 	<p>Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.</p>

<p>модели</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки конструкции - изготовления информационного продукта по заданному алгоритму • 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: <ul style="list-style-type: none"> - изготовление материального продукта на основе технологической документации 		<p>отсутствии планируемого результата;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работая по своему плану, вносить корректизы 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 	
--	--	--	--

<p>применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		<p>числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
--	--	---	--

	<p>анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике); 			
<p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Называть предприятия региона проживания, приводить примеры функций работников этих предприятий • Характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, продуктов питания, сервиса, информационной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность 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). 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 профессиональных 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	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</p> <p><i>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</i></p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</p> <p><i>Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Техники проектирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов Разработка 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</i></p>	8

	<p>программы изучения потребностей. Способы выявления потребностей. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.</p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий.</p>	
<p>2. Общая технология</p>	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</p> <p><i>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.</i> 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.</p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</p> <p>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.</p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий.</p>	5
<p>2. Технологии получения, преобразования и использования энергии</p>	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</p> <p><i>Энергетическое обеспечение кухни. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Электробезопасность в быту и экология жилища.</i> Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</p> <p>Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов</p>	1

	работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	
3. Технологии обработки пищевых продуктов	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</p> <p><i>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. <i>Культура потребления: выбор продукта.</i> 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.</i></p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</p> <p>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. <i>Составление технологической карты известного технологического процесса приготовления блюд.</i></p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с <i>предприятиями региона, работающими 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.</i></p>	12

4. Техника	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</p> <p>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.</p> <p>Блок 2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.</p> <p>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. <i>Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.</i></p> <p>Блок 3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.</p> <p>Ознакомление с различными профессиями, с <i>предприятиями региона, работающие на основе современных производственных технологий</i></p>	2
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	<p>Блок 1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.</p> <p><i>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</i></p>	40

изделия. Критерии качества края. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Основные операции при ручных работах. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали края, 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

Резерв	2
Итого	70

Календарно-тематическое планирование

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

№	Изучаемый раздел, тема урока	Кол-во час	Календ. сроки	Факт. сроки	Виды учебной деятельности учащихся
Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности (4 часа)					
1	Вводный урок. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. <i>Потребности. Иерархия потребностей</i>	1	02.09		Знакомиться с общими правилами внутреннего распорядка, правилами ТБ, пожарной безопасности в кабинете технологии. Разъяснять содержание понятия «потребности». Изучать и анализировать потребности. Поиск путей удовлетворения потребностей
2	<i>Общественные потребности. Потребности и цели. Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения проекта</i>	1	04.09		Разъяснять содержание понятия «проект». Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выбирать средства реализации замысла. Характеризовать рекламу как средство формирования
3	<i>Реклама. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности</i>	1	09.09		потребностей. Готовить пояснительную записку к проекту. Составлять технологическую карту изготовления изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
4	<i>Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов</i>	1	11.09		
Общая технология (5 часа), технологии получения, преобразования и использования энергии (1 час)					
5	<i>Запуск проекта №1 "Кухня моей мечты". Потребности и технологии. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие технологии</i>	1	16.09		Разъяснять содержание понятия «технология». Объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей. Знакомиться с технологиями содержания жилья: эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об обустройстве современной кухни, условиях хранения продовольственных и непродовольственных продуктов.
6	<i>Технологии в сфере быта. Интерьер кухни, оборудование. Планировка кухни-столовой</i>	1	18.09		
7	<i>Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Электробезопасность в быту и экология жилища</i>	1	23.09		Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сфере быта. Выдвигать версии решения проблемы планировки кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. Изучать и анализировать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять

8	<i>Работа над творческим проектом. Разработка вариантов решения проблем</i>	1	25.09		информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
9	<i>Способы представления технической и технологической информации. Оформление документации</i>	1	30.09		<i>Описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения. Выполнять проект на тему «Кухня моей мечты». Корректно и аргументировано отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы. Знакомиться с профессией дизайнер интерьера</i>
10	Защита проекта «Кухня моей мечты»	1	02.11		
Технологии обработки пищевых продуктов (12 часов)					
11	<i>Запуск проекта №2 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» Санитария и гигиена. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов</i>	1	07.10		Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технолог. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
12	<i>Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Физиология питания</i>	1	09.10		<i>Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сфере производства продуктов питания. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</i>
13	<i>Бутерброды и горячие напитки</i>	1	14.10		<i>Составлять технологическую карту приготовления бутербродов и горячих напитков. Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербодах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</i>
14	<i>Приготовление бутербродов и горячих напитков</i>	1	16.10		<i>Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знак-ся с профессией пекарь.</i>
15	<i>Технологии обработки овощей и фруктов</i>	1	21.10		<i>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Составлять технологическую карту приготовления блюд из овощей и фруктов. Выполнять</i>

					кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.
16	Приготовление и оформление блюд из сырых овощей или фруктов	1	23.10		
17	<i>Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Тепловая обработка овощей</i>	1	28.10		
18	Приготовление блюд из вареных овощей	1	30.10		Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
19	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1	11.11		Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Составлять технологическую карту приготовления блюд из яиц. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам. Знакомиться с профессией повар
20	Приготовление и оформление блюд из яиц	1	13.11		
21	<i>Культура потребления: выбор продукта. Составление меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Правила этикета</i>	1	18.11		Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню для завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Выполнять проект: реализовывать этапы выполнения творческого проекта, рассчитывать затраты на изготовление проекта. Анализировать опыт изучения потребностей. Выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения
22	<i>Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</i>	1	20.11		
Техника (2 часа)					
23	Техника и ее классификация. Конструирование и моделирование техники	1	25.11		Определять понятие «техника», «технический процесс», «конструкция», «механизм». Находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах,

					инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов. Изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники, включая швейные машины с электрическим приводом
24	Рабочие органы техники. Сборка моделей рабочих органов техники из деталей конструктора. Исследование характеристик	1	27.11		
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (40 часа)					
25	Запуск проекта №3 «Фартук для работы на кухне». Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов	1	02.12		Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Проводить анализ потребностей. Разъяснять содержание понятия «технологический процесс». Характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Знакомиться с технологическим процессом получения текстильного сырья, его параметрами, ресурсами, результатами. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон. Исследовать свойства натуральных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей.
26	Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон. Материалы, изменившие мир. Технология получения материалов. Производство ткани	1	04.12		Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения и материалов из химических волокон. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
27	Современные материалы. Свойства текстильных материалов	1	09.12		
28	Изучение свойств ткани из хлопка и льна	1	11.12		
29	Виды рабочей одежды и требования к ней	1	16.12		Наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки.
30	Фигура человека и ее измерение. Снятие мерок	1	18.12		Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений

31	Понятие об эскизе, чертеже и выкройке изделия. Построение чертежа выкройки фартука	1	23.12		Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия по своим меркам. Моделировать фартук в соответствии с задуманной моделью. <i>Модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией и потребностью.</i> Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.
32	Моделирование фартука с нагрудником. Изготовление выкройки изделия	1	25.12		
33	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани	1	13.01		<i>Осуществлять выбор ткани в модельной ситуации.</i> Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскroя. <i>Знакомиться с профессией закройщиц.</i>
34	Раскрой швейного изделия	1	15.01		
35	Ручные швейные работы. Организация рабочего места для ручных работ	1	20.01		Изготавливать образцы ручных работ: - перенос линий выкройки на детали края с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание
36	Изготовление образцов ручных работ	1	22.01		
37	История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт. Швейная машина	1	27.01		Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида
38	Автоматизация производства. Подготовка швейной машины к работе	1	29.01		строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками, застрчивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Овладевать безопасными приёмами труда. Проводить ВТО на образцах
39	Приемы работы на швейной машине	1	03.02		
40	Машинные швы. Требования к выполнению машинных работ	1	05.02		
41	Выполнение машинных строчек по намеченным линиям	1	10.02		

42	Выполнение образцов машинных швов	1	12..02		машинах швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Знакомиться с профессией портной.	
43	Выполнение краевых и соединительных швов	1	16.02 19.02			
44	Влажно-тепловая обработка ткани	1				
45	Технология изготовления швейных изделий	1	26.02 26.02			
46	Обработка накладных карманов	1				
47	Обработка нагрудника и нижней части фартука.	1	03.03 05.03			
48	Обработка бретелей и пояса	1				
49	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	1	10.03 12.03			
50	Сборка и отделка изделия	1				
51	Влажно-тепловая обработка готового изделия	1	17.03 19.03			
52	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	1				
53	Запуск проекта №4 «Лоскутное изделие для кухни (столовой)». Лоскутное шитье. Традиционные узоры в лоскутном шитье	1	24.03 26.03		Изучать историю развития технологий декоративно-прикладного искусства. Находить источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт. Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России и Татарстана. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Знакомиться с технологическим процессом изготовления лоскутного изделия, подбора сырья, его	
54	Подготовка оборудования, инструментов и материалов к работе. Изготовление шаблонов	1				
55	Технология изготовления прихватки из лоскутов. Выкраивание деталей лоскутного изделия	1	07.04 09.04			
56	Создание лоскутного верха (соединение деталей между собой)	1				

57	Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой	1	14.04 16.04		<i>параметрами, ресурсами, результатами.</i> Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.
58	Соединение лоскутного верха с подкладкой и прокладкой изделия	1			
59	Выстегивание лоскутного изделия	1	21.04		
60	Украшение лоскутного изделия аппликацией	1	23.04		<i>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Оценивать продукт своей деятельности по заданным критериям. Составлять план решения проблемы. Конструировать модель по заданному прототипу. Разрабатывать и изготавливать материальный продукт в соответствии с задачей собственной деятельности. Проводить оценку и испытание полученного продукта. Описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения.</i>
61	Обработка срезов лоскутного изделия	1	28.04		
62	Окончательная обработка изделия	1	30.04		Выполнять проект «Лоскутное изделие для кухни (столовой)»
63	Подготовка пояснительной записи	1	05.05		
64	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни (столовой)»	1	07.05		

Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности (4 часа)

65	Анализ качества проектной документации проектов	1	12.05		Анализировать выполненные творческие проекты за курс технологии в 5 классе.
66	Создание электронного портфолио и его презентация	1	14.05		Подготавливать электронное портфолио. Составлять доклад.
67	Организация выставки «Фестиваль творческих идей»	1	19.05		Корректно и аргументировано отстаивать свою точку зрения. Оформлять выставку
68	Выставка проектов и творческих работ	1	21.05		
69 70	Резерв	2	26.05 28.05		