

муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя школа № 2 имени Д.В. Крылова»

Утверждено
Приказом МОБУ СШ № 2
от 31.08.2021 № 287

Адаптированная рабочая программа
по учебному предмету _____ технология _____
для учащихся с ограниченными возможностями
с задержкой психического развития
_____5_____ класса (ов)

Составитель (и) программы:
учитель (я) _____ Ермушина Ю.А. _____

Г. Гаврилов-Ям
2021-2022 год

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

- [1. Основная образовательная программа основного общего образования МОБУ СШ № 2 имени Д.В. Крылова](#)
2. Региональной программы «Технологии отраслей профессиональной деятельности Ярославской области». Л.Н. Серебренников, Е.Е. Цамуталина. - Ярославль 2011 год.
3. Приказ МОН РФ от 30.03.2016 г. N 336 о материально-техническое оснащение образовательной организации по технологическому образованию
4. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 24.04.2020);
5. Федеральный закон от 02.12.2019г. № 403-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
7. Приказ Министерства просвещения РФ от 11.06.2019г. № 286 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015»;
8. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением от 8 апреля 2015. Протокол от №1/15) *(для 6-9 классов в 2020–2021 уч.г.)*;
9. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением от 08.04.2015, протокол №1/15 (в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020)) *(для 5 классов в 2020-2021 уч.г.)*;
10. Приказ Министерства просвещения РФ от 28.12.2018г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
11. Приказ Министерства просвещения РФ от 22.11.2019г. № 632 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, сформированный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345»;

12. Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 г. № 465 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания»;
13. Примерная рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основного общего образования авторов А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. - М.: Вентана-Граф, 2018
14. Методические письма о преподавании учебных предметов в общеобразовательных учреждениях Ярославской области в 2014/15; 2017/2018; 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021 уч.год: [эл.ресурс] Материалы ГОАУ ЯО ИРО. Ярославская область. Образовательные ресурсы. Информационно-методический сборник, Выпуск 267 / сост. О. Л. Чистякова, Т. А. Лейнганг; под общ. ред. С. В. Астафьевой, А. Н. Смирновой. – Ярославль: Департамент
15. Методического письма ГОАУ ЯО ИРО «Об особенностях адаптации учебного материала и составления рабочих программ по предметам основной школы в классах VII вида для детей с ОВЗ». Составители: Посысов Н. Н., Отрошко Г. В., Хомутова Л. Н., 2014;
16. Учебный план ООО МОБУ СШ №2 им. Д.В. Крылова на 2020-2021 учебный года.
17. Годовой календарный график МОБУ СШ № 2 им. Д.В. Крылова на 2020-2021 учебный год
18. СанПин 2.4.2 2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях.
19. СанПиН 1.2.3.685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
20. СП 2.5.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
21. КОНЦЕПЦИЯ преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы

Место учебного предмета в учебном (образовательном) плане: учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. В учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования для изучения в 5 классах отведено по 2 часа в неделю, в год по 68 часов.

Рабочая программа учебного курса технологии для 5 классов, адаптированная на основе основной общеобразовательной программы для учащихся с задержкой психического развития обучающихся по инклюзивной системе. Процесс обучения таких школьников имеет коррекционно-развивающий характер, направленный на коррекцию имеющихся у обучающихся недостатков в развитии, пробелов в знаниях и опирается на субъективный опыт школьников и связь с реальной жизнью

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

В связи с тем, что способности к обучению учащихся с ОВЗ сугубо индивидуальны, приведённые ниже требования по формированию учебных умений и навыков которые могут быть применимы не ко всем учащимся, но являются ориентиром, к которому следует стремиться.

Личностными результатами освоения обучающимися в первый год обучения в основной школе программы по технологии являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации оборудования.
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся с ЗПР к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной траектории, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметными результатами освоения обучающимися в первый год обучения в основной школе программы по технологии являются:

регулятивные УУД

- находить способы решения учебного задания, планировать результат;
 - ставить цель для решения учебной задачи;
 - определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей в соответствии с алгоритмом их выполнения;
 - осуществлять выбор способов решения учебных и познавательных задач;
 - организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
 - определять совместно с педагогом и сверстниками планируемые результаты своей учебной деятельности;
 - осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
 - оценивать свою деятельность, называя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
 - работать по плану, вносить, с направляющей помощью педагога, коррективы в текущую деятельность на при изменении ситуации;
 - сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки;
 - оценивать продукт своей деятельности по заданным педагогом критериям в соответствии с целью деятельности;
 - поиск решений возникшей технической или организационной проблемы;
 - анализировать собственную учебную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе самопроверки и взаимопроверки;
 - соотносить реальные и планируемые результаты выполненной работы;
 - определять причины своего успеха или неуспеха;
- определение цели технологического обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; обоснование путей и средств устранения ошибок;

-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

– формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации

познавательные УУД

– строить рассуждение от частных явлений к общим закономерностям;

– выполнять работу, опираясь на схему или алгоритм действия;

– находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);

– ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;

– выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

коммуникативные УУД

– участвовать в учебном взаимодействии в группе сверстников (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);

– определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;

– отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);

– представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;

– соблюдать нормы речи в соответствии с коммуникативной задачей;

– объективно оценивать вклад своей трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

– соблюдать нормы и правила безопасности трудовой деятельности.

– формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

– осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов;

– участие в учебном сотрудничестве и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива.

Предметными результатами освоения обучающимися в первый год обучения в основной школе программы по технологии являются:

Обучающийся научится:

В познавательной сфере:

- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда с помощью педагога;
- оценивать технологические свойства материалов и областей их применения на доступном для понимания уровне;
- ориентироваться в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- иметь представление о видах и назначениях методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах с помощью педагога;
- иметь представление о кодах и методах чтения и способах графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
 - виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;
 - формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

В трудовой сфере:

- планировать по алгоритму, и при необходимости с использованием образца, технологический процесс и процесс труда;
- организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда с помощью учителя;
- подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии после предварительного анализа;
- подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов при помощи учителя;
- планировать последовательность операций;
- выполнять технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений по предложенному алгоритму и после предварительного анализа;
- соблюдать безопасные приемы труда, правила пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
- выявлять при помощи учителя допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления;

В мотивационной сфере:

- при помощи учителя согласовать своих потребности и требования с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

- иметь представление о необходимости осознавать ответственность за качество результатов труда;
- иметь представление на базовом уровне о экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделировать, согласно предложенным образцам, художественное оформление объекта труда;
- иметь представление об эстетическом и рациональном оснащении рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рационально выбирать рабочий костюм и содержать в опрятности рабочую одежду.

В коммуникативной сфере:

- участвовать в групповой работе на позиции рядового члена коллектива;
- участвовать в групповой публичной презентации и защите идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- иметь представления о необходимости прийти на помощь товарищу;
- соблюдать правила бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- усовершенствует моторику и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- получит возможность практиковать точность движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- получит возможность практиковать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- усовершенствует глазомера;
- получит возможность развить осязание, вкус, обоняние.

Предметные результаты.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования требования к предметным результатам предметной области «Технология» распределены по блокам содержания.

Современные технологии и перспективы их развития

Обучающиеся с ЗПР научатся:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;
- производить по предложенному алгоритму мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Обучающиеся с ЗПР научатся:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения, после предварительного анализа;
- определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения;
- готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития

креативного мышления, в том числе с использованием инструментов, таких как дизайн-мышление, ТРИЗ и др. с помощью учителя;

- планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования;
- применять базовые принципы управления проектами;
- следовать технологическому процессу, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путем, с помощью учителя;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта с помощью учителя;
- проводить по алгоритму оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, схемы, рисунка, графического изображения и их сочетаний;
- анализировать по алгоритму возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- проводить и анализировать по алгоритму разработку и/или реализацию продуктовых проектов, предполагающих:
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
 - проводить и анализировать по алгоритму разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - модификацию (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - разработку инструкций и иной технологической документации для исполнителей;
 - разработку способа или процесса получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить анализ конструкции и конструирование механизмов, простейших роботов с помощью материального или виртуального

конструктора;

- выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования;
- выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации).

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Обучающиеся с ЗПР научатся:

- характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности.

Требования к предметным результатам освоения учебного предмета «Технология», распределенные по годам обучения

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом. Результаты разбиты на подблоки: культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки), предметные результаты (технологические компетенции), проектные компетенции (включая компетенции проектного управления).

Предметные результаты по итогам **первого года** изучения учебного предмета «Технология».

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдать правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- владеть безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом под руководством учителя;
- использовать ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);
- иметь представления о понятиях «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использовать эти понятия;
- организовывать и поддерживать порядок на рабочем месте;
- применять и рационально использовать (при помощи учителя) материал в соответствии с задачей собственной деятельности;
- осуществлять сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения при помощи учителя;
- использовать при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;
- осуществлять операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;
- осуществлять корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.), при необходимости обращаясь за помощью к взрослым.

Предметные результаты:

- выполнять измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов по алгоритму;
- читать с помощью учителя информацию, представленную в виде специализированных таблиц;
- читать с помощью учителя элементарные эскизы, схемы;
- выполнять элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов с помощью учителя;
- иметь представление о свойствах конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- иметь представление об основных технологических операциях, видах/способах/приемах обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- иметь представление об оборудовании, приспособлениях и инструментах для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- применять безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента (под руководством учителя), осуществлять отделку изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля) с опорой на образец;
- выполнять разметку плоского изделия на заготовке по образцу с опорой на алгоритм;
- осуществлять сборку моделей по инструкции, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- конструировать модель по заданному прототипу с помощью учителя;
- строить простые механизмы по инструкции;
- проводить простейшие испытания, анализ продукта;
- модифицировать по образцу материальный или информационный продукт;
- иметь представление о разнообразии роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления.

Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):

- иметь опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

Особенности работы с детьми с ОВЗ

Программа составлена с учетом особенностей детей с ограниченными возможностями здоровья, испытывающих стойкие трудности в обучении и требующих специальной коррекционно-развивающей направленности образовательного процесса. Повышенная истощаемость ЦНС, и в связи с этим сниженная познавательная активность и работоспособность, недостаточность произвольного внимания, пространственной ориентировки, плохо развитые навыки самостоятельной работы и самоконтроля, инертность психических процессов,

слабая память - все эти и другие особенности учащихся с ограниченными возможностями здоровья отрицательно влияют на успешность обучения и являются основной причиной их стойкой неуспеваемости в учебе.

Основное направление работы - адаптировать обучающихся к учебному процессу, помочь им в усвоении учебного материала, дать возможность поверить в свои силы, не дать затеряться среди общей массы учащихся.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья при изучении учебного курса «Технология» ставятся те же учебно-воспитательные цели и задачи. Однако особенности психического развития детей указанной категории, прежде всего недостаточная сформированность мыслительных операций, обуславливают дополнительные коррекционно-развивающие задачи, направленные на развитие мыслительной и речевой деятельности, на повышение познавательной активности детей и создание условий осмысления выполняемой учебной работы.

Коррекционно – развивающие задачи:

- корректировать внимание (произвольное, непроизвольное, устойчивое, переключение внимания, увеличение объема внимания) путем использования средств наглядности;
- коррекция и развитие памяти (кратковременной, долговременной) при запоминании местоположения объектов;
- коррекция и развитие мыслительной деятельности (операций анализа и синтеза, выявление главной мысли, установление логических и причинно-следственных связей, планирующая функция мышления) при составлении таблиц, схем.
- Коррекционная направленность обучения предполагает работу по укреплению мелкой моторики рук, по развитию координации и дифференциации движений пальцев, что способствует совершенствованию операционного компонента трудовой деятельности, включающего в себя двигательные трудовые приемы и операции.
- Индивидуальная коррекция недостатков психофизического развития.
- охрана здоровья учащихся, предупреждение психофизических перегрузок, создание на уроках психологического комфорта, обеспечение положительных результатов при изготовлении изделий.

В процессе обучения технологии должны компенсироваться недоразвитие эмоционально-волевой сферы учащихся, происходить формирование таких личностных качеств как: наблюдательность, целенаправленность, самостоятельность. Для этого на уроках значительное внимание уделяется развитию интересов учащихся в плане трудовой деятельности и их профессиональной самоориентации.

Школьное образование по технологии ориентировано на воспитание всесторонне развитого человека, имеющего представление о мире профессий на современном рынке труда. В процессе обучения вырабатывается умение формулировать свои профессиональные предпочтения, бережное отношение к национальной культуре, традициям при знакомстве с кухнями народов мира, с видами декоративно-прикладного искусства.

Специфика контингента:

Рабочая программа составлена с учётом индивидуальных особенностей обучающихся 5 класса и специфики классного коллектива. В классе имеются дети, которые отличаются крайне медленным темпом деятельности, с трудом вовлекаются в коллективную (групповую или парную) работу, стесняются давать ответы в устной форме. В работе с этими детьми будет применяться индивидуальный подход как при отборе учебного содержания, адаптируя его к интеллектуальным особенностям детей, так и при выборе форм и методов его освоения, которые должны соответствовать их личностных и индивидуальным особенностям: дефицит внимания, медленная переключаемость внимания, недостаточная сформированность основных мыслительных функций (анализ, сравнение, выделение главного), плохая память.

Основные технологии обучения:

технология личностно – ориентированного обучения;

технология коррекционно – развивающего обучения;

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и инновационные технологии проблемного, проектного, исследовательского обучения, игровые методы, кейс-метод, а также информационно - коммуникационные технологии, технологии смыслового чтения, профильные и профессиональные пробы, технологии электронного образования и дистанционного обучения.

Реализуется программа сетевого взаимодействия.

При организации учебной деятельности с детьми с ограниченными возможностями здоровья учитываются следующие рекомендации:

- Смена различных видов деятельности во время урока во избежание отвлечения внимания и переутомления учащихся.
- Использование наглядного материала.
- Опора на опыт ребенка во время объяснения нового материала.
- Повторение пройденного материала. Построение объяснения нового материала с опорой на полученные ранее знания.
- Использование во время урока заданий, направленных на развитие тех или иных психических процессов учащихся: внимания, памяти, восприятия, мышления; развивающие задания должны отвечать целям и задачам урока и органично его дополнять.

Учёт темпа деятельности учащихся. Работа с учащимися в их индивидуальном темпе

Виды и формы контроля:

- устный опрос в форме беседы, высказывание с опорой на план;
- тематическое тестирование;
- практические работы;
- зачеты;
- индивидуальный контроль (дифференцированные карточки-задания, индивидуальные домашние задания).

Текущая проверка осуществляется в процессе освоения обучающимися каждой темы и тематического раздела в целом. Она проходит в виде опросов, выполнения проверочных заданий. Основная функция текущей проверки заключается в диагностировании результатов и дальнейшей коррекции трудностей, возникающих при освоении программы.

Содержание программы 5класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. 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). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. 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 свежезамороженных 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. 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. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» Тема. Интерьер кухни, столовой *Теоретические сведения.* 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина *Теоретические сведения.* 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. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. 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.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Раздел «Робототехника»

Метод дизайн-мышления. Алгоритмы и способы изучения потребностей. Составление технического задания/спецификации на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность.

Методы проектирования, конструирования, моделирования. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции/механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как вид проектирования технологической системы. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции/механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в

процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. *Робототехника и среда конструирования.*

Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью.

Модификация механизма на основе технической документации для получения заданных свойств (решения задачи) — моделирование с помощью конструктора или в виртуальной среде. Простейшие роботы.

Изготовление продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательной организации).

Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента.

Разработка и создание изделия средствами учебного станка, в том числе управляемого программой. Автоматизированное производство на предприятиях региона.

Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта.

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с поставленной задачей и/или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Разработка проектного замысла по алгоритму: реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия/модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и/или сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

Разработка и реализация командного проекта, направленного на разрешение значимой для обучающихся задачи или проблемной ситуации.

Раздел: «Компьютерная графика, черчение»

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема.

Поурочное планирование по направлению «Технологии ведения дома» учебного предмета «Технология» для 5 класса (по УМК «Алгоритм успеха» издательства Вентана-Граф авторов Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко).

Курсивом обозначены элементы содержания (виды деятельности), не обязательные для выполнения учащимися с ОВЗ
(VII вида)

№	Тема урока	Основное содержание материала	Характеристики основных видов деятельности обучающихся	Формы организации прак. деят.	Дата
Технология домашнего хозяйства - 2 часа					
1-2	Технология как дисциплина и как наука. Интерьер кухни, столовой Пр.р. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Экскурсия по мастерской. Вводный инструктаж по охране труда. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления. Современные стили в интерьере кухни.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. (Р) Планировать кухню с помощью шаблонов. <i>Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. (П)</i> <i>Планировать кухню с помощью ПК (П)</i>	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация	
Технология творческой и опытнической деятельности - 3 часа (Электротехника –2 часа)					
3-4	Бытовые электроприборы Пр.р. Творческий проект «Шпаргалка»	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. <i>Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника (П)</i>	индивидуальная, творческая проектная деятельность	

5-6	Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. (К) Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. (Р) с помощью учителя <i>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. (Р) самостоятельно</i> Выполнять проект по разделу «Планирование кухни-столовой».(Л)	индивидуальная, творческая проектная деятельность
-----	--	--	--	---

Кулинария. 14 часов

Технология творческой и опытнической деятельности - 2 часа

7-8	<p>Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. Пр.р. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.</p>	<p>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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. 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</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. (Л) Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. (Р) Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. (Р) Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. (П) с помощью учителя <i>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. (П)самостоятельно</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>	
-----	---	--	--	---	--

9-10	<p>Бутерброды и горячие напитки.</p> <p>Пр.р. технология приготовления и оформления бутербродов. Приготовление горячих напитков.</p>	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). (П)</p> <p><i>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.(Р)</i></p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки.(К) Знакомиться с профессией пекарь</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
11-12	<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Пр.р. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p><i>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.(Р)</i></p> <p><i>Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. (П)</i> Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (К)</p> <p>Знакомиться с профессией повар (Л)</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>

13-14	<p>Блюда из овощей и фруктов (сырых) Пр.р. Технология приготовления салата «Витаминный»</p>	<p>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 их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных 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 измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p>	<p><i>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</i> Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. <i>Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</i> Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.(Р) Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. <i>Читать технологическую документацию. (П)</i></p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. (К) Готовить салат из сырых овощей или фруктов (Л). Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (К). <i>Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
-------	--	---	---	---

15-16	<p>Блюда из овощей и фруктов (вареных) Пр.р. Технология приготовления и оформления блюд из варёных овощей.</p>	<p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. 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</p>	<p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. (Р) Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. <i>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.</i>(П) Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (К)</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
17-18	<p>Блюда из яиц. Пр.р. Технология приготовления блюда из яиц.</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. (Р) Готовить блюда из яиц. <i>Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</i> (П)</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
19-20	<p>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Пр.р. ролевая игра «Хозяйка и гости за столом»</p>	<p>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</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. (Р) Составлять меню завтрака. <i>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.</i> (П) Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.(Л) Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» (К)</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>

21-22	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	<p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Этапы выполнения проекта: заключительный (аналитический). Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. (П) Выполнять проект по разделу «Кулинария». Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. (Л)Выполнять проект по разделу «Кулинария». (Р) Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. (П) Защищать творческий проект (К) с помощью учителя</p> <p><i>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. (П) Выполнять проект по разделу «Кулинария». Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. (Л)Выполнять проект по разделу «Кулинария». (Р) Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.(П) Защищать творческий проект (К) самостоятельно</i></p>	<p>индивидуальная, творческая проектная деятельность</p>
-------	--	--	--	--

Создание изделий из текстильных материалов. 22 часа
Технология творческой и опытнической деятельности - 4 часа

23-24	<p>Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Производство текстильных материалов.</p> <p>Пр.р. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. (Р) Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных 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.</p> <p><i>Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. (П) Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. (Л)</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
25-26	<p>Свойства текстильных материалов</p> <p>Пр.р. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.</p>	<p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент</p>	<p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна.(Р) Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. (П) <i>Оформлять результаты исследований (Л)</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>

27-28	<p>Конструирование швейных изделий. Пр.р. Снятие мерок. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4</p>	<p>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.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 (П) с помощью учителя <i>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 (П) самостоятельно</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
29-30	<p>Конструирование швейных изделий. Пр.р. Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину</p>	<p>Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. (П) <i>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий (К)</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
31-32	<p>Швейная машина. Пр.р. Заправка швейной машины нитками.</p>	<p>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.</p>	<p><i>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. (Р) Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. (П)</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>

33-34	<p>Швейная машина. Пр.р. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.</p>	<p>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</p>	<p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. (П) <i>Находить и представлять информацию об истории швейной машины.</i> (Л) Овладеть безопасными приёмами труда (Р)</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
35-36	<p>Технология изготовления швейных изделий. Пр.р. Изготовление образцов ручных и машинных работ.</p>	<p>Правила безопасной работы с портновскими булавками. 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).</p>	<p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. (П) с помощью учителя <i>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. (П) самостоятельно</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>

37-38	<p>Технология изготовления швейных изделий.</p> <p>Пр.р. Изготовление образцов машинных работ: обмётывание застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p>	<p>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).</p> <p>Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).</p>	<p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.(P)</p> <p><i>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.(Л)</i></p> <p><i>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. (П)</i></p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.(P)</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной (К)</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
39-40	<p>Технология изготовления швейных изделий.</p> <p>Пр.р. Раскрой швейного изделия.</p>	<p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом 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. Последовательность изготовления швейных изделий.Критерии качества кроя. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>	<p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. (P)</p> <p><i>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</i> Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. (П) с помощью учителя</p> <p><i>Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. (К)</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>

41-42	<p>Технология изготовления швейных изделий.</p> <p>Пр.р. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану.</p>	<p>Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки.</p>	<p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.(П) <i>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.(Л)</i> Овладевать безопасными приёмами труда.(Р) Знакомиться с профессиями закройщик и портной (К)</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
43-44	<p>Технология изготовления швейных изделий.</p> <p>Пр.р. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану.</p>	<p>Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>	<p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.(Р) Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.(Л) <i>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.(К)</i> Овладевать безопасными приёмами труда.(Р) с помощью учителя</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
45-46	<p>Творческий проект «Наряд для завтрака».</p>	<p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный)</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».(Л) Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. (П) с помощью учителя <i>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».(Л)</i> Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. (П) <i>самостоятельно</i></p>	<p>индивидуальная,</p>

47-48	Творческий проект «Наряд для завтрака»	Этапы выполнения проекта: технологический, Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Этапы выполнения проекта: заключительный (аналитический). Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	<p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. (П)Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Подготавливать электронную презентацию проекта.(П) Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект (К) с помощью учителя</p> <p><i>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. (П)Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Подготавливать электронную презентацию проекта.(П) Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект (К) самостоятельно</i></p>	творческая проектная деятельность
-------	---	---	---	-----------------------------------

Художественные ремесла - 8 часов
Технология творческой и опытнической деятельности –2 часа

49-50	<p>Декоративно-прикладное искусство. Экскурсия в краеведческий музей</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.(П) Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. <i>Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. (П)</i> Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). <i>Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину(К)</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
51-52	<p>Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Пр.р. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно</p>	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.(Р) <i>Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора (П)</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>

53-54	<p>Лоскутное шитьё. Пр.р. Разрабатывать узор для лоскутного шитья</p>	<p>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, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.</p>	<p><i>Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. (П) Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. (Л)</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>
55-56	<p>Лоскутное шитьё. Пр.р. Изготовление образцов лоскутных узоров.</p>	<p>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</p>	<p>Изготавливать образцы лоскутных узоров.(Р) Обсуждать наиболее удачные работы.(К) <i>Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья (Л)</i></p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация,</p>

57-58	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Этапы выполнения проекта: заключительный (аналитический). Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни- столовой».(П) Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. (Л) Подготавливать электронную презентацию проекта.(Л) Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект (К) с помощью учителя <i>Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни- столовой».(П) Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. (Л) Подготавливать электронную презентацию проекта.(Л) Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект (К) самостоятельно</i>	индивидуальная, творческая проектная деятельность
-------	---	---	--	---

Технологии творческой и опытнической деятельности. Комплексный творческий проект - 4 часа

59-60	<p>Комплексный творческий проект Разработка эскиза рекламы проектного изделия</p>	<p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Порядок выбора темы проекта. Определение темы, задач проекта. Разработка «звездочки обдумывания». Реклама. Виды рекламы. Социальная реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Рекламная индустрия Яросл. обл.</p>	<p>Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. (Р) Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.(Л) Знакомство с понятием «потребность». Определение потребности, выявление проблемы. Знакомство с примерами творческих проектов пятиклассников. Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Формулировка темы и задач проекта. С помощью учителя <i>Изучение информации о рекламе. Характеристика рекламы как средство формирования потребностей. Изучение рекламной индустрии Ярославской области. Разработка эскиза рекламы проектного изделия</i></p>	<p>творческая проектная деятельность к/п «Потребности», «Виды рекламы» Мультимедиа проектор</p>	
-------	--	--	---	---	--

61-62	<p>Комплексный творческий проект Современные производственные технологии Ярославского региона.</p> <p>Пр.р.Разработка буклета о предприятии</p>	<p>Этапы выполнения проекта: заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p> <p>Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий.</p> <p>Производственные и промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства.</p> <p>Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции</p>	<p>Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.(П) Защищать творческий проект (К) с помощью учителя</p> <p><i>Разработка буклета о предприятии (по выбору учащихся)»</i></p> <p>Обзорное ознакомление с информацией, выполнение группового мини-проекта</p>	<p>творческая проектная деятельность</p>
-------	--	--	--	--

«Робототехника»-2 часа

63-64	<p>Введение в Робототехнику Пр. р. Сборка модели робота из конструктора «Lego» по образцу.</p>	<p>Конструирование и моделирование роботов. Программирование роботов.</p> <p>1) Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.</p> <p>2) Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Описание систем и процессов с помощью блок-схем. Электрическая схема. Конструирование простых систем с обратной связью. Виртуальный обзор бытового электроприбора «Робот-пылесос» Робототехника и среда конструирования. Простейшие роботы. Модификация механизма на основе технической Документации для получения заданных свойств (решения задачи), моделирование с помощью конструктора.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●разъясняет содержание понятий «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия; классифицирует роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления. ●осуществляет сборку моделей по инструкции, в том числе с помощью образовательного конструктора; ●конструирует модель по заданному прототипу; ●строит простые механизмы; ●имеет опыт проведения испытания, анализа продукта; ●получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта; ●получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования 	<p>Мультимедиа проектор</p>
-------	--	--	--	---------------------------------

«Компьютерная графика, черчение»-4 часа

65-66	Инженерная и компьютерная графика Пр. р. Чтение элементарных эскизов, схем.	Графика. Чертёж. Масштаб. набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи.	<ul style="list-style-type: none"> ●разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», «инструмент», «механизм», «конструкция» и адекватно использует эти понятия; ●осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения. ●выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов; ●читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц; ●читает элементарные эскизы, схемы; ●выполняет элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов; <p><i>Получит и проанализирует опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации.</i></p>	Мультимедиа проектор
67-68	Основы дизайна Пр. р. Составление эскиза дизайна кухни. Вычерчивание плана кухни.	Способы представления технической и технологической информации. Эскизы и чертежи. Технологическая карта.	<ul style="list-style-type: none"> ●Читает и оформляет графическую документацию. ●Вычерчивает эскизы и технические рисунки ●Знакомиться с профессией инженер-конструктор, дизайнер <p><i>Сбор дополнительной информации об истории дизайна в Интернете и справочной литературе. Подготовка презентации.</i></p>	Мультимедиа проектор

УМК:

1. Программа основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, Москва, Вентана-Граф, 2014
2. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2018 год
3. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Сеница.- М.: Вентана-Граф, 2014