


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ильинская средняя общеобразовательная школа»
Судогодского района Владимирской области

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР:

 /Е.И. Пронькина/

30 августа 2018 г.

«Утверждено»

Директор школы:

 /А.Ю.Быковских/

Приказ №118 от 30 августа 2018 г.



Рабочая программа

по технологии (обслуживающий труд)

5 класс
на 2018-2019 учебный год

Автор программы:

Мальшева В.Н., учитель технологии

Ильино
2018

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) разработана для учащихся 5 класса на основе ФГОС основного общего образования с учётом требований стандартов второго поколения (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897), Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ; авторской программы «Технология. Обслуживающий труд» для 5 классов общеобразовательных учреждений под ред. О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой; Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, планируемых результатов, программы формирования универсальных учебных действий у обучающихся на ступени основного общего образования.

Программа является интегрированным курсом, которая раскрывает предмет «Технология» как образовательную область, синтезирующую научные знания из математики, физики, химии, биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов. Позволит молодёжи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально – экономическим условиям.

Цель учебной рабочей программы: формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространённых в них технологиях.

Задачи программы:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий; технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; безопасными приемами труда; необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности (трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда);
- **получение опыта** применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология (обслуживающий труд)» по окончании курса технологии в 5 классе основной школы:

- овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
- овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
- овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства, познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Программа предусматривает формирование у учащихся УУД, которые являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета:

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно – прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно – трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико – технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);
- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
- формирование умения работать в парах и малых группах;
- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально – энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно – прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно – прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

_ трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда

в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

_ умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

_ навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

_ ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Содержание учебного предмета «Технология (обслуживающий труд)»

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ. В связи с отсутствием отдельного помещения и оборудования практические работы по кулинарии не проводятся.

Согласно учебному плану учебный предмет «Технология» входит в предметную область «Технология». На изучение предмета в 5 классе отводится 70 часов, 2 часа в неделю за счёт часов федерального компонента. Программа учебного предмета выполняет требование программы и минимума стандарта образования, скорректирована в соответствии с учебно-календарным графиком: 65 учебных часов.

5 класс - 65 часов

Раздел 1. ТЕХНОЛОГИЯ ВЫРАЩИВАНИЯ ОВОЩНЫХ И ЦВЕТОЧНО-ДЕКОРАТИВНЫХ РАСТЕНИЙ

Уроки 1 – 10 . Осенний период – 10 часов. Основные теоретические сведения
Уборка и учет урожая. Осенняя обработка почвы. Правила уборки и учет урожая овощных культур. Подготовка их к зимнему хранению.

Практические работы. Уборка и учет урожая овощных культур. Сбор семян, клубней, корневищ, луковиц цветочно-декоративных растений. Подготовка их к зимнему хранению.

Уроки 57 – 65. Весенний период – 9 часов. Основные теоретические сведения
Определение всхожести семян. Подготовка семян, луковиц, клубней к посеву и посадке. Способы защиты растений от вредителей и болезней безвредными для здоровья средствами. Сроки посева семян на рассаду. Сроки посева семян и посадки рассады в открытый грунт. Правила ухода за культурными растениями.

Практические работы. Определение всхожести семян. Подготовка семян, луковиц, клубней к посеву и посадке. Посев семян и посадка рассады. Прополка сорняков, рыхление, полив, подкормка, защита растений от вредителей и болезней безвредными для здоровья средствами.

Раздел 2. Введение (2 ч.) Уроки 11 – 12. Вводное занятие

Основные теоретические сведения Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве. Что такое проектная деятельность. Правила оформления проектов. Критерии оценивания проекта. Идеи творческих проектов.

На изучение темы «Технологии растениеводства» в 5 классе отводится – 19 часов (10 ч. – осень, 9 часов – весна). В связи с этим предлагается уменьшить количество учебных часов для изучения разделов программы в 5 классе:

Раздел 3. КУЛИНАРИЯ (14 ч.) Уроки 13-21.

Урок 13. Основы рационального питания. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда.

Основные теоретические сведения Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Основные теоретические сведения Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Урок 14 - 15. Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Практическая работа. «Планирование интерьера кухни». Сервировка стола к завтраку. Этикет.

Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Связь с природой. Интерьер жилых помещений, их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни, уход за ним. Зонирование кухни. Декоративная отделка. Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

1. Эскиз интерьера кухни.
2. Планировка кухни, столовой.
3. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
4. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Уроки 16-17. Приготовление бутербродов и горячих напитков.

Основные теоретические сведения *Бутерброды.* Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд простой с вареной или копченой колбасой.
2. Бутерброд сложный с сельдью и маслом.
3. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
4. Горячий бутерброд с колбасой, сыром, зеленью.
5. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Урок 18. Блюда из яиц.

Основные теоретические сведения Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Омлет с луком, сыром, помидорами.

Уроки 19 -20 -21. Блюда из овощей.

Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, в молоке). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат оливье.
2. Салат из отварной свеклы с изюмом.
3. Винегрет зимний постный.
4. Картофель отварной с маслом и зеленью.
5. Картофель, сваренный в молоке.
6. Картофель, сваренный на пару.
10. Кукуруза в початках отварная.

Заготовка продуктов. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.
2. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел 4. МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (2 часа)

Уроки 22-23. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Раздел 5. МАШИНОВЕДЕНИЕ (4 часа)

Уроки 24-27. Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Раздел 6. РУЧНЫЕ И МАШИННЫЕ ШВЫ (3 часа)

Уроки 28-30. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Разделы 7 - 8. ВЛАЖНО-ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ИЗДЕЛИЙ (1 час). КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ (4 часа).

Уроки 31-35. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Раздел 9. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ФАРТУКА (12 часов)

Уроки 36-47. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 10. РУКОДЕЛИЕ (6 часов).

Уроки 48-53. Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Творческие проекты (3 часа) Уроки 54-56.

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувениров в технике вышивки.

Календарно – тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся 5 класса

№ п/п	Всего часов	Наименование разделов, тем и практических работ	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Планируемые результаты			Форма контроля (текущий, промежуточный, итоговый, с/р, прак. раб., зачет, проект, тестирование)	Дата проведения	
				Предметные	Метапредметные	Личностные		план	факт
1	10	<i>Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (Осенние работы)</i>							
1.1.		Знакомство с учебно-опытным участком (экскурсия). Первичный инструктаж «Правила техники безопасности при работе сельскохозяйственными орудиями труда». Ознакомление учащихся со всеми видами работ, правилами трудового распорядка, личной гигиеной.	Выбирать культуры, планировать их размещение на участке. Выполнять основные технологические приёмы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать выполненную работу и анализировать допущенные ошибки.	Формирование сельскохозяйственной грамотности. Профессиональное самоопределение. Анализировать и планировать предстоящую работу на учебно-опытном участке весенний и осенний период.	Регулятивные - умеют контролировать свои действия по точному и оперативному ориентированию в учебнике; -принимать учебную задачу; -планировать алгоритм действий своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство и безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологии принадлежностей и материалов.	Соблюдать технику безопасности. Уметь: выполнять осенние работы овощных и цветочно-декоративных растений. Знать: условия, необходимые для выращивания культурных растений	05.09		
1.2.							05.09		
1.3.		Уборка и учет урожая. Правила уборки и учет урожая овощных культур. Подготовка их к зимнему хранению. Осенняя обработка почвы.	Осваивают применение приемов ТБ на практике.				Текущий:	12.09	
1.4.							контроль качества правильности и выполнения работ.	12.09	

2	2	Введение							
2.1.		Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве.	Знать/понимать Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Рацион питания. Экономия доходов. Проект. Формулировка проблемы. Технология выполнения. Заключительный этап.	<i>Знания:</i> о правилах техники безопасности и правилах их применения.	<i>Познавательные:</i> исследовательская деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, познавательного интереса, эстетических чувств, смыслообразования;	Т.: контроль качества, правильности приемов работ.	10.10	
2.2.		Что такое проектная деятельность. Правила оформления проектов. Критерии оценивания проекта. Идеи творческих проектов.	Уметь приводить помещение кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Составление примерного бюджета семьи на месяц, год. Выбирать тему творческого проекта.	<i>Умения:</i> применять знания техники безопасности на практике.	<i>Регулятивные:</i> целеполагание, планирование, рефлексия. <i>Коммуникативные:</i> диалог, умение ставить вопросы, сотрудничество.	Формирование нравственно-эстетическая ориентация.		10.10	

3	9	Кулинария (9 часов)							
3.1.		<p>Основы рационального питания. Кухонная посуда.</p>	<p>Знать/понимать Питание . Физиология питания. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Рациональное питание. Режим питания. Условия приема пищи. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические правила. Правила хранения пищевых продуктов. Пищевые отравления и меры их предупреждения. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Столовая посуда. Находить примеры пищевых продуктов, которые являются основными источниками белков, жиров, углеводов, витаминов. Ухаживать за кухонной и столовой посудой. Делать компьютерные презентации об истории производства фарфора в России, производстве посуды из металла, керамики и ухода за ней.</p>	<p><i>Знания:</i> о пищеварении и усвояемости пищи, общие сведения о питательных веществах. Оказание помощи при ожогах и порезах</p> <p><i>Умения:</i> определять количество и состав продуктов обеспечивающих суточную норму; составлять меню.</p>	<p><i>Познавательные</i> : сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, умение классифицировать, смысловое чтение.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, умение слушать и выступать.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>	<p>Т.: контроль качества, правильности приемов работ.</p>	17.10	

3.2.		<p>Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни.</p> <p>Практическая работа. «Планирование интерьера кухни»</p>	<p>Знать/понимать Виды планировки. Элементы кухонных гарнитуров. Освещение. Отделка. Оборудование кухни. Хранение продуктов в холодильнике. Интерьер кухни. Правила планирования интерьера кухни. Планировать интерьер кухни.</p>	<p><i>Знания:</i> история национальных традиций; требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, к оборудованию и его влиянию на человека</p> <p><i>Умения:</i> Выполнять эскиз кухни с учетом планировки помещения.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>	<p>Т.: контроль качества, правильности приемов работ.</p>	17.10	
3.3.		<p>Сервировка стола к завтраку.</p> <p>Этикет.</p>	<p>Знать/понимать Сервировка стола. Общие правила и порядок сервировки. Сервировка стола к завтраку. Салфетки. Правила складывания салфеток. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами. Сервировать стол к завтраку, пользоваться столовыми приборами, складывать салфетки.</p>	<p><i>Знания:</i> о видах столовых приборов и правила их подачи к столу. Правил поведения за столом и сервировки стола</p> <p><i>Умения</i> использовать столовые приборы и соблюдать правила этикета, сервировать стол.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, умение классифицировать, построение цепи рассуждений, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; реализация творческого потенциала, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>	<p>Т.: контроль качества, правильности приемов работ.</p>	24.10	

3.4.		Приготовление бутербродов и горячих напитков. Первичный инструктаж (правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ: при пользовании электронагревательными приборами, при работе с горячей жидкостью, при работе ножом и приспособлениями).	Знать/понимать Бутерброды: открытые, закрытые, закусочные. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приемы безопасной работы. Горячие напитки. Технология приготовления чая, кофе, какао. Правила и сроки хранения чая, кофе и какао. Готовить и оформлять бутерброды. Приготовление горячих напитков и правила подачи.	<i>Знания:</i> о видах бутербродов, о технологии их приготовления Значении хлеба и его ассортименте. Сроки хранения готовых блюд. <i>Умения:</i> составлять технологические карты приготовления бутербродов.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, смысловое чтение. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные</i> : диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Т.: контроль качества, правильности приемов работ. П.: опрос, проверка этапов работы, качества готовых блюд.	24.10	
3.5.		Практическая работа «Приготовление бутербродов»						07.11	
3.6.		Приготовление блюд из яиц. Лабораторно-практическая работа «Определение доброкачественности яиц»	Знать/понимать Яйца. Правила приготовления вареных яиц. Технология приготовления вареных яиц. Время варки яиц. Определять доброкачественность яиц. Приготовление вареных яиц. Приготовление омлета.	<i>Знания:</i> о строении яиц, способах определения их свежести, технологии приготовления блюд из яиц. <i>Умения:</i> готовить и оформлять блюда из яиц, работать в группе, проводить подбор кулинарных рецептов.	<i>Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и интернета. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Т.: контроль качества, правильности приемов работ. П.: опрос, проверка этапов работы, качества готовых блюд.	07.11	

3.7.		<p>Овощи в питании человека.</p> <p>Приготовление блюд из сырых овощей.</p> <p>Лабораторно-практическая работа «Определение качества овощей, зелени органолептическим методом».</p>	<p>Знать/понимать Правила сохранения витаминов и минеральных веществ в овощах. Классификация овощей. Механическая обработка овощей. Правила обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых овощей. Требования к качеству. Правила приготовления салатов. Правила тепловой обработки овощей. Правила оформления блюд. Определять качества овощей, зелени органолептическим методом. Определение содержания нитратов в овощах, зелени. Готовить салаты из сырых овощей. Приготовление блюд из вареных овощей.</p>	<p><i>Знания:</i> о видах овощей, о технологии их приготовления, о значении овощей в питании человека, их ассортименте, сроках хранения готовых блюд.</p> <p><i>Умения:</i> составлять технологические карты готовить салаты из сырых и вареных овощей.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и интернета.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Проявление познавательных интересов и творческой активности. Экологическое сознание.</p> <p>Признание ценности здоровья своего и других людей</p>	<p>Т.: контроль качества, правильности приемов работ.</p> <p>П.: опрос, проверка этапов работы, качества готовых блюд..</p>	14.11	
3.8. 3.9.		<p>Приготовление блюд из вареных овощей.</p> <p>Оформление блюд.</p> <p>Практическая работа «Винегрет овощной».</p> <p>Заготовка продуктов.</p>	<p>сырых овощей. Приготовление блюд из вареных овощей. Оформлять блюда. Знать/понимать Засолка, квашение, мочение. Маринование. Сушка. Уваривание с сахаром. Протирание с сахаром. Пастеризация, стерилизация. Охлаждение и замораживание. Правила замораживания продуктов. Уметь заготавливать продукты на зиму. Замораживание зелени.</p>	<p><i>Знания:</i> о способах заготовки продуктов, о требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> закладывать ягоды в заморозку, правила сушки растений и ягод, составить технологическую карту</p>	<p><i>Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность</p>	<p>Формирование нравственно-этической ориентации, готовность к рациональному ведению хозяйства, самооценка своих умений и физических способностей, развитие трудолюбия. познавательного интереса.</p>	<p>Т.: контроль качества, правильности приемов работ.</p> <p>П.: опрос, проверка этапов работы, качества готовых блюд. Итоговый: тестирование по темам раздела</p>	14.11 21.11	

4	2	Материаловедение (2 часа)							
4.1.		<p>Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани.</p> <p>Практическая работа «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей»</p>	<p>Знать/понимать Натуральные волокна. Хлопчатник. Лен. Джут. Свойства натуральных волокон.</p> <p>Определять волокнистый состав хлопчатобумажных и льняных тканей.</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии производства тканей из натуральных волокон, о свойствах натуральных тканей.</p> <p><i>Умения:</i> определять полотняное переплетение в ткани, состав тканей по их свойствам; подбирать ткань для изготовления швейного изделия</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия</p>	<p>Текущий: контроль качества работ</p> <p>Промежуточ.: опрос, проверка лабораторной и практических работ</p>	21.11	
4.2.		<p>Общее понятие о пряже и процессе прядения.</p> <p>Практическая работа «Определение в ткани направления нитей основы и утка»</p> <p>«Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».</p>	<p>Знать/понимать Получение пряжи. Ткацкие переплетения. Технология производства ткани. Устройство и работа ткацкого станка. Отделка ткани. Уметь определять в ткани направления нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии производства тканей из натуральных волокон, о свойствах натуральных тканей.</p> <p><i>Умения:</i> определять полотняное переплетение в ткани, состав тканей по их свойствам; подбирать ткань для изготовления швейного изделия</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия</p>	<p>Текущий: контроль качества работ</p> <p>Промежуточ.: опрос, проверка лабораторной и практических работ</p>	28.11	

6	3	Ручные и машинные швы (3 часа)								
6.1		<p>Ручные работы. Повторный инструктаж (правила техники безопасности при выполнении ручных работ)</p> <p>Практическая работа «Выполнение ручных строчек прямыми стежками»</p>	<p>Знать/понимать Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами. Требования к выполнению ручных работ. Выполнять ручные строчки прямыми стежками.</p>	<p><i>Знания:</i> о правилах выполнения ручных работ</p> <p><i>Умения:</i> применять стежки, строчки, швы для изготовления изделия.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия</p>	<p>Т.: контроль качества, правильности приемов работ.</p> <p>П.: проверка практ.раб., опрос</p>	12.12		
6.2. 6.3.		<p>Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. Повторный инструктаж (правила техники безопасности при выполнении машинных работ).</p> <p>Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».</p>	<p>Знать/понимать Требования к выполнению машинных работ. Терминология машинных работ. Машинные швы. Выполнять образцы машинных швов.</p>	<p><i>Знания:</i> о заправке швейных машин и их технических характеристиках</p> <p><i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе и выполнять швейные образцы.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; воспитание трудолюбия</p>	<p>Т. контроль качества, правильности приемов работ.</p> <p>П.: проверка правильности выполнения образцов строчек, швов</p>	19.12 19.12		

7	1	Влажно-тепловая обработка (1 час)								
7.1.		<p>Основные правила влажно-тепловой обработки (ВТО). Первичный инструктаж (правила техники безопасности при выполнении ВТО).</p> <p>Различные операции влажно-тепловой обработки.</p>	<p>Знать/понимать Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки (ВТО) Уметь выполнять влажно-тепловую обработку изделий.</p>				<p>П.: тестирование по теме «Машиноведение» Т.: контроль качества, правильности приемов работ. П.: проверка практ. раб., опрос</p>	26.12		
8	4	Конструирование и моделирование (4 часа)								
8.1. 8.2.		<p>Чтение чертежа фартука.</p> <p>Построение основы чертежа фартука.</p>	<p>Знать/понимать Конструирование. Моделирование. Чертежные инструменты. Точки и линии на чертежах. Симметрия. Мерки. Обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. Уметь определять конструктивные линии и срезы на чертеже фартука. Находить линию симметрии. Снимать мерки с фигуры человека для построения чертежа фартука. Составлять таблицу для построения чертежа. Использовать все необходимые формулы для</p>	<p><i>Знания:</i> о фигуре человека и ее особенностях, о правильном снятии мерок с фигуры, об условных обозначениях. <i>Умения:</i> снимать мерки и записывать результаты.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, умения классифицировать, делать вводы, выбор способов решения задач.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования; реализация творческого потенциала; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>	<p>Т.: контроль качества, правильности приемов работ. П.: проверка практ. раб., опрос</p>	26.12 16.01		

			<p>построения чертежа фартука. Строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять технологические операции с использованием приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда; привитие чувства ответственности за выполненную работу другого учащегося</p>						
8.3.		<p>Моделирование фартука.</p>	<p>Знать/понимать Моделирование. Способы моделирования. Художественная отделка изделия. Моделировать чертеж фартука. Составлять эскизы фартуков. Создавать новые модели фартуков. Подготовить выкройку к раскрою. Знать/понимать виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, профессии и специальности, связанные с созданием швейных изделий</p>	<p><i>Знания:</i> о способах моделирования рабочей одежды.</p> <p><i>Умения:</i> выполнять моделирование рабочей одежды в соответствии с замыслом.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму, работа с графической информацией.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования; реализация творческого потенциала</p>	<p>Т.: контроль качества, правильности приемов работ. П.: проверка практ. раб., опрос</p>	<p>16.01</p> <p>23.01</p>	
8.4.	<p>Практическая работа «Эскиз рабочего и нарядного фартуков»</p>								

9	12	Технология изготовления фартука (12 часов)								
9.1. 9.2.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	<p>Знать/понимать Технологический процесс. Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладки деталей выкройки. Детали выкройки фартука и их подготовка. Копировать строчка. Перевод при помощи резца и булавок. Назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; Давать описание модели фартука. Уметь раскладывать выкройки фартука на ткани. Выполнять раскрой фартука. Уметь переводить контурные линии разными способами.</p>	<p><i>Знания:</i> о приемах и последовательности раскроя швейного изделия.</p> <p><i>Умения:</i> выполнять подготовку выкройки и ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия.</p>	<p><i>Познавательные:</i> выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	<p>П.: опрос, проверка этапов работы. Т.: контроль качества, правильности приемов работ. П.: проверка практ. раб., опрос</p>	23.01 30.01			
9.3. 9.4.	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	<p>Знать/понимать Обработка пояса. Строчки временного назначения. Технология обработки бретелей. Выполнять последовательную обработку пояса и бретелей.</p>	<p><i>Знания:</i> о вариантах обработки бретелей и пояса.</p> <p><i>Умения:</i> выполнять машинные и ручные работы.</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического мышления</p>	<p>П.: опрос, проверка этапов работы.</p>	30.01. 06.02			

9.5. 9.6.	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.	Знать/понимать Подготовка обтачки, верхнего среза,нагрудника.Технология обработки верхнего среза фартука. После довательная обработка боковых срезов. Обрабатывать верхний срез фартука. Выполнять обработку нагрудника . Уметь подготовить обтачку для обработки фартука.	<i>Знания:</i> о технологии обработки деталей. <i>Умения:</i> выполнять обработку машинным способом.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	06.02. 13.02	13.02
9.8. 9.9.	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.	Знать/понимать Последовательная обработка накладного кармана с нижней частью фартука. Детали фартука. Закрепки. Нижний и боковой срез. Технологическая последовательность обработки бокового среза фартука. Производить обработку накладного кармана. Выполнять правильно соединение деталей фартука. Уметь обрабатывать нижний срез фартука.		<i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	П.: опрос, проверка этапов работы.	20.02 20.02	27.02
9.10.	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука.	Выполнять технологические операции по изготовлению рабочей одежды; выполнять художественное					

			<p>оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; находить и устранять допущенные дефекты; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами</p> <p>Развитие графических навыков.</p> <p>Привитие аккуратности и чувства коллективизма при работе в парах.</p>						
9.11.		Контроль качества готового изделия.	<p>Знать/понимать Контроль качества. Затраты. Стоимость необходимых материалов.</p> <p>Выполнять правильно влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Рассчитывать затраты на изготовление швейного изделия.</p>	<p><i>Знания:</i> об алгоритме учебного проектирования, о технологической последовательности изготовления швейного изделия.</p> <p><i>Умения:</i> анализировать результаты и качество выполненной работы</p>	<p><i>Познавательные:</i> построение цепи рассуждений, анализ результатов работы.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, учебное сотрудничество</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>	<p>П.: опрос, проверка этапов работы.</p> <p>И.: тестирование</p>	27.02	06.03
9.12.		Расчёт затрат на изготовление швейного изделия.							

10	6	<i>Рукоделие 6 (часов)</i>								
10.1. 10.2.		Вышивание. Обработка краёв изделия. Повторный инструктаж (правила техники безопасности при выполнении ручных и машинных работ, правила техники безопасности при выполнении ВТО. Практическая работа «Выполнение вышивки простыми швами».	Знать/понимать Вышивание. Инструменты и приспособления. Перевод узоров с помощью цветной копировальной бумаги. Виды вышивки. Правильная посадка и постановка рук. Основные технологические понятия, назначение и устройство применяемых ручных инструментов; способы и приемы обработки материалов	<i>Знания:</i> о видах декоративно-прикладного искусства; материалах и инструментах для вышивания; свойства цвета и элементах построения вышивки <i>Умения</i> готовить презентации по заданной теме	<i>Познавательные:</i> сопоставление, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ, поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. <i>Регулятивные:</i>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.	Т.: контроль качества, правильности приемов работ.	06.03 13.03		
10.3- 10.4 10.5- 10.6.		Цвет. Композиция на основе контрастов. Узелковый батик.	Знать/понимать Композиция. Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани. Разные способы обработки краев изделия. Цвет. Контраст. Цветовое решение. Ритмическое чередование. Фактура материала. Выбирать узор, композицию, цвет. Изготавливать салфетки. Уметь закреплять нитку на ткани, складывать ткань. Выполнять технологические операции; простейшие вышивальные швы, соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами; развитие эстетичес	<i>Знания:</i> о композиции, ритме, орнаменте. цветоведении <i>Умения:</i> выполнять образцы. эскизы для вышивки.	<i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	целесообразности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.	Т.: контроль качества, правильности приемов работ.	13.03 20.03 20.03 03.04		

			кого восприятия, графических умений и навыков; воспитывать чувство прекрасного						
11	3	Творческий проект (3 часа)							
11.1.		Что такое проектная деятельность? Технология выполнения.	Знать/понимать: виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и влияния окружающей среды и здоровья человека. Уметь: рационально организовать рабочее место, находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; выполнять технологические операции с использованием приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия; развивать графические и технологические навыки и умения; привитие аккуратности и эстетического чувства видения прекрасного и полезного в выполняемом проекте	Знания: об алгоритме учебного проектирования, технологической последовательности изготовления изделия. Умения: определять проблему проекта, цель, задачи, планировать выполнение работы Знания: о видах и технологиях изготовления выбранного изделия для проекта. Умения: разрабатывать и составлять технологическую последовательность выполнения проекта. Знания: о конструировании базовых моделей проекта, о видах и технологиях изготовления выбранного изделия для проекта Умения: разрабатывать и выполнять проектное изделие.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану), поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразования; развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Т.: опрос, контроль правильности и приемов работ	03.04.	10.04
11.2.		Разработка технологической карты. Экономическое обоснование. Рекламный проспект. Оформление проекта.							

11.3		Защита проекта.	Научить самостоятельно выбирать тему проекта; развивать графические и технологические навыки и умения; привитие аккуратности и эстетического чувства видения прекрасного и полезного в выполняемом проекте	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта, об алгоритме учебного проектирования, технологической последовательности изготовления изделия. <i>Умения:</i> анализировать результаты и качество выполненной работы, выступать с защитой проекта.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, умение делать выводы построение цепи рассуждений, анализ результатов работы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, учебное сотрудничество; умение слушать и выслушивать	Формирование мотивации и самостоятельности выполнения проекта, смысла обучения; развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	П.: опрос, проверка этапов работы.	10.04		
12	12	<i>Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (Весенние работы)</i>								
12.1		Определение всхожести семян. Подготовка семян, луковиц, клубней к посеву и посадке.		Формирование сельскохозяйственной грамотности. Профессиональное самоопределение. Анализировать и планировать предстоящую работу на учебно-опытном	<i>Регулятивные:</i> умеют контролировать свои действия по точному и оперативному ориентированию в учебнике; –принимать учебную задачу; –планировать алгоритм действий по	Соблюдать технику безопасности. Уметь: выполнять осенние работы овощных и цветочно-декоративных растений. Знать: условия,	Контрольная работа за курс 5 класса П.: опрос, проверка этапов работы.	17.04		
12.2.		Посев семян и посадка рассады цветочно-декоративных растений (астры, бархатцы, циннии).	Выбирать культуры, планировать их размещение на участке. Выполнять				Т.: контроль качества, правильнос	17.04		

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Средства обучения:

Учебно – лабораторное оборудование и приборы (учебно – практическое оборудование)

1. Аудиторная доска с магнитной поверхностью.
2. Ученические столы двухместные с комплектом стульев.
3. Стол учительский с тумбой.
4. Шкафы для хранения учебников, дидактических материалов, пособий и пр.
5. Стенды для вывешивания иллюстративного материала.
6. Электрические приборы: швейная машина, электроутюг, электроплита, электрочайник, СВЧ – печь.
7. Гладильная доска с примерочной.

Технические и электронные средства обучения и контроля знаний учащихся

1. Компьютер.
2. Мультимедийный проектор.
3. Экран проекционный.
4. Интерактивная доска.

Учебная и справочная литература

- 1) Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник. – М.:Дрофа,2014;
- 2) Технология: Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд». – М.:Дрофа, 2015
- 3) Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;
- 4) Федерального государственного стандарта основного общего образования с учётом требований стандартов второго поколения ФГОС, 2010г.;
- 5) Примерная основная образовательная программа основного общего образования. Одобрена решением от 8 апреля 2015. Протокол от №1/15;
- 6) Авторская программа «Технология. Обслуживающий труд» для 6 классов общеобразовательных учреждений под ред. О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Макруцкая;
- 7) Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) МОН РФ к использованию в образовательном процессе в ОУ в 2014-2015 уч.г.;
- 8) Основная образовательная программа среднего общего образования на 2014-2016 уч.г. Приказ №71 от 04.04.2014г.;

9) Положение о порядке разработки, рассмотрения и утверждения рабочих учебных программ педагогов, реализующих новые ФГОС общего образования, МБОУ «СОШ№1» п.г.т.Уренгой. Приказ №40 от 27.02.2014г.

Дидактические средства обучения:

- 1) Тестовые задания по темам.
- 2) Индивидуальные карточки-задания
- 3) Опорные конспекты.

Инструменты, принадлежности и материалы:

- 1) Набор ручных инструментов (ножницы, нитераспарыватель, иглы, рейшина, набор чертёжных инструментов, простые карандаши);
- 2) Кухонный инвентарь и посуда

Средства телекоммуникации:

- 1) Локальная сеть
- 1) Интернет

Цифровые образовательные ресурсы (интернет – ресурсы)

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki>
2. <http://moikomпас.ru/tags/plastilin>
3. <http://www.slovarus>

Контрольно-оценочная деятельность

№	Тема раздела, урока	Виды контрольно-оценочной деятельности	К-во	Сроки проведения
1	Раздел 1. Кулинария	Защита творческих проектов	2	
2	Раздел 7. Конструирование и моделирование фартука	Защита творческих проектов	2	
3	Раздел 8. Рукоделие	Защита творческих проектов	6	

Проверка и оценка знаний, умений и навыков учащихся

Оценка «5» ставится, если обучающийся:– полностью освоил учебный материал;– умеет изложить его своими словами;– самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;– правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся– в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его – изложении своими словами;– подтверждает ответ конкретными примерами;– правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:– не усвоил существенную часть учебного материала;– допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;– затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;– слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:– почти не усвоил учебный материал;– не может изложить его своими словами;– не может подтвердить ответ конкретными примерами;– не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если обучающийся:– полностью не усвоил учебный материал;– не может изложить знания своими словами;– не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценок выполнения обучающимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если обучающийся:творчески планирует выполнение работы;самостоятельно и полностью использует знания программного материала;правильно и аккуратно выполняет задание;умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если обучающийся:правильно планирует выполнение работы;самостоятельно использует знания программного материала;в основном правильно и аккуратно выполняет задание;умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если обучающийся:допускает ошибки при планировании выполнения работы;не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если обучающийся:не может правильно спланировать выполнение работы;не может использовать знания программного материала;допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «1» ставится, если обучающийся:не может спланировать выполнение работы;не может использовать знания программного материала;отказывается выполнять задание.

Проверка и оценка практической работы обучающихся

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

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

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

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

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» – получают учащиеся, справившиеся с работой 100 – 90 %;

«4» – ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» – соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов

«2» – не справился с работой

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).

5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

XI. Список литературы

Для учащихся:

- 1) Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник. – М.:Дрофа,2014

Для учителя:

- 1) Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник. – М.:Дрофа,2014;
- 2) Технология: Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд». – М.:Дрофа, 2015

Знать/понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни

Знать/понимать: основные технологические понятия, назначение и технологические свойства материалов

Уметь

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; определять виды переплетений; находить информацию о тканях

развитие эстетического восприятия, графических умений и навыков; воспитывать чувство прекрасного

Знать/понимать: назначение и устройство применяемых приспособлений, машин и оборудования

Уметь: рационально организовывать рабочее место; выполнять технологические операции с использованием приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда;

развитие познавательных интересов и кругозора; привитие чувства коллективизма при работе в парах