



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ «ШКОЛА № 2072»

111394 Москва, ул. Утренняя, 12

E-mail: 2072@edu.mos.ru

Телефон, факс: (495) 306-47-37, тел. (495) 306-45-20

<http://sch2072v.mskobr.ru>



«Утверждаю»
Директор ГБОУ Школа № 2072
Замятина Ю.В.
31.08.2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»
В 5 КЛАССЕ
НА 2017-2018 УЧЕБНЫЙ ГОД**

«Рассмотрена и одобрена
на заседании кафедры»
Протокол № 1 от 30 августа 2017г

Методист _____

Якушина О.В.

Учитель _____

Иванченко Е.А.

Заместитель директора _____

Романова Е.М.

Москва, 2017г

Пояснительная записка

Данная рабочая программа составлена на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. От 13.07.2015) «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и доп.);
- Примерной программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. Стандарты второго поколения. М., «Просвещение», 2010;
- Учебного плана ГБОУ Школа № 2072 на 2017-2018 уч. год
- Требованиями к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов Федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования по технологии (утверждены приказом Министерства образования и науки РФ №1089 от 05.03.2004).

Основной учебник: О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. «Технология. Обслуживающий труд». 5 класс. М., «Дрофа», 2014 год

При составлении программы были использованы также авторские методические рекомендации к учебнику под редакцией О.А. Кожинной «Рабочая программа «Технология 5-8 классы» Кожинной О.А. М., «Дрофа». 2016

Используемый УМК, помимо основного учебника включает:

О.А. Кожина, Кудаква Е. Н. Технология. 5 класс. Обслуживающий труд. Рабочая тетрадь. М., Дрофа, 2016 г.

О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие.

Предмет «Технология» на ступени среднего общего образования представлен курсом «Технология». В 5 классах на изучение отводится по 2 часа в неделю. Изучение идет на базовом уровне.

Данная программа конкретизирует содержание блоков образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по крупным разделам курса и последовательность их изучения. Содержание курса призвано сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, роли кулинарии, технологии обработки ткани, рукоделии, проектной деятельности, также развивать у школьников познавательный интерес к технологии обработки современных искусственных и синтетических материалов.

Цель:

формирование представлений о составляющей техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Задачи:

- духовно-нравственное развитие учащихся, освоение нравственно-эстетического и социально-исторического опыта человечества, отражённого в материальной культуре;
- формирование целостной картины мира материальной и духовной культуры как продукта творческой предметно-преобразующей деятельности человека; осмысление духовно-психологического содержания предметного мира и его единства с миром природы;
- стимулирование и развитие любознательности, интереса к технике, миру профессий, потребности познавать культурные традиции своего региона, России и других государств.

- формирование картины материальной и духовной культуры как продукта творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- формирование мотивации успеха и достижений, творческой самореализации, интереса к предметно-преобразующей
- художественно-конструкторской деятельности;
- формирование первоначальных конструкторско-технологических знаний и умении
- развитие знаково-символического и пространственного мышления, творческого и репродуктивного воображения, творческого мышления;
- формирование внутреннего плана деятельности на основе поэтапной отработки предметно-преобразовательных действий, включающих целеполагание, планирование (умение составлять план действий и применять его для решения учебных задач), прогнозирование (предсказание будущего результата при различных условиях выполнения действия), контроль, коррекцию и оценку;
- овладение первоначальными умениями передачи, поиска преобразования, хранения информации, использования компьютера, поиска (проверки) необходимой информации в словарях, каталоге библиотеки.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применение педагогических технологий обучения:

технология проектной деятельности, технология исследовательской деятельности, здоровьесберегающие образовательные технологии, личностно-ориентированное обучение; дифференцированное обучение; групповые.

Методы обучения:

Объяснительно-иллюстративный; частично-поисковый; исследовательский; репродуктивный

Формы контроля: устный и письменный опрос, тестирование, защита проекта.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Рабочая программа по технологии подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В результате изучения предмета «Технология» ученик должен знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- обеспечения безопасности труда;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- в познавательной сфере:
- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- в трудовой сфере:
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работы;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;

- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- в мотивационной сфере:
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, предпринимательской деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- в эстетической сфере:
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- в коммуникативной сфере:
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;
- удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью;

- построение монологических контекстных высказываний;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- в физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Раздел	Учащийся должен:
Кулинария	<p>Учащиеся должны знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Учащиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Учащиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; • консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; • соблюдения правил этикета за столом; • приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;

<p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • сервировки стола и оформления приготовленных блюд. <p>Учащиеся должны знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • назначение различных швейных изделий; • основные стили в одежде и современные направления моды; • виды традиционных народных промыслов. <p>Учащиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; • снимать мерки с фигуры человека; • строить чертеж фартука; • выбрать модель с учетом особенностей фигуры; • выполнять технологические операции по изготовлению рабочей одежды; • выполнять художественное оформление швейного изделия; • проводить примерку изделия; • выполнять вышивку и лоскутную пластику. <p>Учащиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; • выполнения различных видов художественного оформления изделий.
<p>Творческие проекты</p>	<p>Учащиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • понятие творческого проекта; • основные этапы проекта; • критерии оценки выполненных проектов; • критерии оценивания защиты выполненного проекта. <p>Учащиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать и обосновывать тему проекта; • подбирать необходимую информацию для реализации проекта; • прорабатывать структуру совместной деятельности участников; творческого проекта; • оформлять результаты проектной деятельности • оформлять пояснительную записку с соблюдением требований к ее оформлению; • оценивать выполненный проект;

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• защищать проект. |
|--|--|

Содержание учебного предмета

5 класс

Общее число часов – 68 час (практических работ – 32)

Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (46 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения (4 ч)

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. Производство нитей и тканей на Руси

Практические работы:

Определение в ткани направления долевой и поперечной нитей

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Тема 2. Ручные работы (2 ч)

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.

Практические работы:

Выполнение ручных строчек прямыми стежками.

Тема 3. Элементы машиноведения (6 ч)

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:

Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.

Формирование навыка выполнения ровной строчки. Стачной шов. Швы вподгибку с открытым и закрытым срезами

Тема 4. Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)

Русская народная 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 безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения ниток и ткани

Практические работы:

Выполнение вышивки простыми швами.

Тема 5. Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)

Национальный костюм. 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.

Практические работы:

Снятие мерок. 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.

Тема 6. Технология изготовления рабочей одежды (18ч)

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, пояса и бретелей. 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:

Раскладка деталей выкройки на ткани. Раскрой деталей фартука. Обработка бретелей, нагрудника, концов пояса обтачным швом. Обработка боковых срезов и нижнего среза нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.

Форма контроля: защита проекта.

Тема 7. Узелковый батик (2 ч)

История появления техники «узелковый батик». Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Материалы и инструменты. Организация рабочего места, культура труда. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Практические работы:

Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Работа в группе.

Раздел 2. Творческие проекты (10 ч)

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Оформление одежды в технике «узелковый батик».

Форма контроля: защита проекта.

Раздел 3. Кулинария (12 часов)

Эстетика и экология жилища (2 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер русской избы. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы:

Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой

Форма контроля: защита проекта.

Санитария и гигиена. Физиология питания (2 ч)

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.

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.

Практические работы:

Мытье посуды ручным способом

Сервировка стола (2 ч)

Основные теоретические сведения. Блюда русской народной кухни. Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы:

Способы складывания салфеток

Бутерброды, горячие напитки (2 ч)

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:

Приготовление бутербродов и горячих напитков

Блюда из яиц (2 ч)

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:

Приготовление глазуньи. Приготовление омлета.

Заготовка продуктов (2 ч)

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. 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. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование).

Практические работы:

Замораживание овощей и фруктов в домашнем холодильнике

Название плана	Календарно-тематическое планирование	
Параллель	5	
Предмет	Технология (девушки)	
Модуль 1. Материаловедение		
	Тема 1. Элементы материаловедения	
		Урок 1. Классификация волокон. Натуральные растительные волокна. Сведения из истории тканей.
		Урок 2. Пр. р. № 1. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
		Урок 3. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Знакомство с профессией ткачихи
		Урок 4. Пр.р. № 2. Определение долевой и поперечной нитей. Правила безопасного труда
Модуль 2. Технология обработки ткани		

	Тема 2. Ручные работы	
		Урок 5. Прямые стежки. Инструктаж по правилам безопасной работы при работе с тканью и электрическим утюгом.
		Урок 6. Пр. р. № 3. Образец строчек, выполненных прямыми стежками. Правила безопасного труда.
	Тема 3. Элементы машиноведения	
		Урок 7. Классификация швейных машин. Пр. р. № 4. Намотка нитки на шпульку.
		Урок 8. Пр. р. № 4. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Правила безопасного труда
		Урок 9. Регулятор длины стежка
		Урок 10. Пр. р. № 5. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Правила безопасного труда
		Урок 11. Соединительный шов, швы вподгибку
		Урок 12. Пр.р. № 6. Выполнение образца стачного шва, швов вподгибку. Правила безопасного труда
	Тема 4. Рукоделие. Художественные ремесла	
		Урок 13. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиция края в вышивке
		Урок 14. Пр. р. № 7. Подготовка пасмы мулине к работе. Способы закрепления рабочей нити на ткани. Правила безопасного труда
		Урок 15. Технология выполнения простейших ручных швов
		Урок 16. Пр. р. № 8. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Правила безопасного труда
		Урок 17. Технология выполнения простейших ручных швов.
		Урок 18. Пр. р. № 9. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Правила безопасного труда
		Урок 19. Технология выполнения простейших ручных швов
		Урок 20. Пр. р. № 10. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Правила безопасного труда
	Тема № 5. Конструирование и моделирование рабочей одежды	
		Урок 21. Виды фартуков. Фартук в

		национальном костюме. Мерки. Правила снятия мерок.
		Урок 22. Пр.р. № 11. Снятие мерок.
		Урок 23. Последовательность построения чертежа головного убора и фартука. Знакомство с профессией конструктора одежды
		Урок 24. Пр. р. № 12. Построение чертежа фартука в М 1:4, М 1:1
		Урок 25. Понятие о моделировании.
		Урок 26. Пр. р. № 13. Моделирование фартука в масштабе М 1:4
	Тема 6. Технология изготовления рабочей одежды	
		Урок 27. Правила раскладки деталей выкройки на ткани.
		Урок 28. Пр. р. № 14. Раскладка деталей фартука на ткани. Правила безопасного труда
		Урок 29. Правила раскроя. Знакомство с профессией закройщика
		Урок 30. Пр. р. № 15. Раскрой фартука. Правила безопасного труда
		Урок 31. Подготовка деталей кроя к обработке.
		Урок 32. Пр.р. № 16. Прокладывание контурных и контрольных линий. Правила безопасного труда
		Урок 33. Технология обработки обтачным швом.
		Урок 34. Пр.р. № 17. Обработка бретелей. Правила безопасного труда
		Урок 35. Технология обработки обтачным швом.
		Урок 36. Пр.р. № 18. Обработка концов пояса. Правила безопасного труда
		Урок 37. Способы обработки нагрудника и соединение его с бретелями.
		Урок 38. Пр.р. № 19. Соединение бретелей с нагрудником. Правила безопасного труда
		Урок 39. Обработка нижней части фартука.
		Урок 40. Пр. р. № 20. Обработка нижнего среза вподгибку с закрытым срезом, тесьмой, кружевом. Правила безопасного труда
		Урок 41. Способы обработки накладных карманов.
		Урок 42. Пр. р. № 21. Обработка срезов кармана швом вподгибку. Правила безопасного труда
		Урок 43. Настрачивание накладных карманов.

		Урок 44. Пр. р. № 22. Обработка уголков карманов и верхнего среза. Влажно-тепловая обработка. Правила безопасного труда
	Тема 7. Узелковый батик	
		Урок 45. История появления техники «Узелковый батик»
		Урок 46. Пр. р. № 23. Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Правила безопасного труда
Модуль 3. Проектная деятельность		
	Тема 8. Творческие проекты	
		Урок 47. Определение и формулировка проблемы. Выбор темы проекта. Составление плана работы.
		Урок 48. Выбор темы проекта. Составление плана работы.
		Урок 49. Пр. р. № 24. Изготовление проектного изделия. Правила безопасного труда
		Урок 50. Пр. р. № 24. Изготовление проектного изделия. Правила безопасного труда
		Урок 51. Пр. р. № 25. Изготовление проектного изделия. Правила безопасного труда
		Урок 52. Пр. р. № 25. Изготовление проектного изделия. Правила безопасного труда
		Урок 53. Пр. р. № 26. Изготовление проектного изделия. Правила безопасного труда
		Урок 54. Пр. р. № 26. Изготовление проектного изделия. Правила безопасного труда
		Урок 55. Контроль и испытание изделия.
		Урок 56. Презентация проектного изделия
Модуль 4. Кулинария		
	Тема 8. Кулинария	
		Урок 57. Сведения из истории архитектуры и интерьера. Русская изба. Вышивка в интерьере русской избы.
		Урок 58. Пр. р. № 27. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой
		Урок 59. Санитария и гигиена. Физиология питания. Витамины. Инструктаж по правилам безопасного труда с колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

		Урок 60. Пр. р. № 28. Мытье посуды ручным способом
		Урок 61. Сервировка стола к завтраку.
		Урок 62. Пр. р. № 29. Способы складывания салфеток. Правила безопасного труда
		Урок 63. Бутерброды, горячие напитки. Знакомство с профессией официант
		Урок 64. Пр.р. № 30. Приготовление бутербродов и горячих напитков. Правила безопасного труда
		Урок 65. Значение яиц в питании человека
		Урок 66. Пр.р. № 31. Приготовление омлета, глазуньи. Правила безопасного труда
		Урок 67. Способы приготовления домашних запасов.
		Урок 68. Пр.р. № 32. Замораживание овощей и фруктов в домашнем холодильнике. Правила безопасного труда