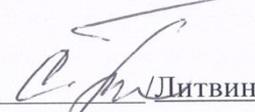
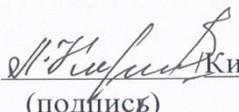


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 5**

Рассмотрена на заседании МО	Согласована	Утверждена
Руководитель МО  Литвинова С.А. (подпись) ФИО	Заместитель директора по УВР МБОУ СОШ № 5  Кириллова Л.И. (подпись) ФИО	 Директор МБОУ СОШ №5  Павлов В.Е. (подпись) ФИО
Протокол от «21» мая 2021г. № 4	«25» мая 2021г.	«31» мая 2021г.

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет: технология

Класс: 5а, 5б, 5в

Количество часов в неделю: 2 часа

Количество часов за учебный год: 70 часов

Составитель: Зуева Татьяна Николаевна
(Фамилия, имя, отчество)

Документ подписан усиленной
квалифицированной электронной подписью
Павлов Валерий Евгеньевич
Директор
МБОУ СОШ № 5
Серийный номер:
05DDA3800008AD20A94C03E858965F04F7
Срок действия с 12.04.2021 до 12.04.2022
Подписано: 23.12.2021 09:26 (UTC)

**г. Светлый
2021/2022 учебный год**

Раздел I. Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа по предмету «Технология» для 5 класса составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО на основе авторской программы по технологии : Технология : программа : 5-8 классы / А. Т. Тищенко, н. В. Сеница.- М.: Вентана Граф, 2017г., программы «Русские умельцы» по курсу «Технология», 5 - 6 классы, авторы: Калюжная Т.А., Филькова М.Б., 2018 г., и предназначена для обучения детей с ЗПР.

Учащиеся с ЗПР – это дети, имеющие недостатки в психологическом развитии, подтвержденные ПМПК и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Адаптированная программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, коррекции, развития и воспитания учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены стандартом.

Ожидаемые конечные результаты адаптированной программы - это обеспечение базового уровня образования для обучающихся с ЗПР.

Предусматривает изучение предмета на базовом уровне.

Включает в себя внутри предметный модуль «Русские умельцы» (для девочек) 17 часов.

В связи с участием МБОУ СОШ №5 в национальном проекте «Современная школа. Точка роста» из 70 часов 24 часа отводятся на образовательный модуль «Проектная деятельность. Промышленный дизайн».

Ориентирована на УМК:

- УМК «Технология: Технологии ведения дома: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.:Вентана-Граф, 2017.

- Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : методическое пособие / Н.В. Сеница. – М. : Вентана-Граф, 2017.

Раздел II. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

У обучающегося будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к урокам технологии;
- понимание роли технологических действий в жизни человека;
- интерес к различным видам учебной деятельности, включая элементы предметно-исследовательской деятельности;
- ориентация на понимание предложений и оценок учителей и одноклассников;
- понимание причин успеха в учебе;
- понимание нравственного содержания поступков окружающих людей.

Обучающийся получит возможность для формирования:

- интереса к познанию технологических фактов, количественных отношений, технологических зависимостей в окружающем мире;
- ориентацию на оценку результатов познавательной деятельности;
- общих представлений о рациональной организации мыслительной деятельности;
- самооценки на основе заданных критериев успешности учебной деятельности;
- первоначальной ориентации в поведении на принятые моральные нормы;
- понимания чувств одноклассников, учителей;
- представления о значении технологии для познания окружающего мира.

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД:

Обучающийся получит возможность научиться:

- понимать смысл инструкции учителя и заданий, предложенных в учебнике;
- воспринимать мнение и предложения (о способе решения задачи) сверстников;
- выполнять учебные действия в устной, письменной речи и во внутреннем плане.

Обучающийся научится:

- на основе вариантов решения практических задач под руководством учителя делать выводы о свойствах изучаемых объектов;
- выполнять действия в опоре на заданный ориентир;
- в сотрудничестве с учителем, классом находить несколько вариантов решения учебной задачи;
- самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в действия с наглядно-образным материалом.

Познавательные УУД:

Обучающийся получит возможность научиться:

- под руководством учителя осуществлять поиск необходимой и дополнительной информации;
- работать с дополнительными текстами и заданиями;
- строить рассуждения о технических явлениях.

Обучающийся научится:

- моделировать задачи на основе анализа жизненных сюжетов;

- устанавливать аналогии; формулировать выводы на основе аналогии, сравнения, обобщения;
- пользоваться эвристическими приемами для нахождения решения задач.

Коммуникативные УУД:

Обучающийся получит возможность научиться:

- строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию;
- проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности;
- контролировать свои действия в коллективной работе; осуществлять взаимный контроль.

Обучающийся научится:

- использовать средства устного общения для решения коммуникативных задач;
- корректно формулировать свою точку зрения.

Предметные результаты:

- получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества, о мире профессий и важности правильного выбора профессии;
- формирование первоначальных представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека;
- приобретение навыков самообслуживания, овладение технологическими приемами ручной обработки материалов, усвоение правил техники безопасности;
- использование приобретенных знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, художественных, конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач;
- приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды и умения применять их для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно-конструкторских задач.

В познавательной сфере:

- осознание роли сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации, природных объектов труда;
- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации ИКТ в современном производстве; рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладения средствами и формами графического изображения объектов; методами чтения технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; элементами научной организации труда.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирования последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасного труда, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям; выявление допущенных ошибок и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работы.

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий, разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятность рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт.

В коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми, удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- 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; публичная презентация и защита проекта изделия.

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 учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Раздел III. Содержание учебного предмета

Основное содержание (по темам или разделам)	Характеристика основных видов учебной деятельности
Введение	
<p>Предмет «Технология»: цели, задачи, программа учебного года. Правила техники безопасности.</p> <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p>	<p>Знакомятся с предметом «технология». Записывают программу на учебный год. Определяют цель и задачи теоретической, практической и проектной деятельности в 5 классе. Изучают правила техники безопасности при работе с разными видами инструментов и оборудования. Отмечают своей подписью прохождение инструктажа в журнале инструктажа. Определяют цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучают этапы выполнения проекта.</p> <p>Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников.</p>
1. Создание изделий из текстильных материалов	
Тема «Материаловедение»	
<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p> <p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.</p> <p><i>Практическая работа:</i> определение лицевой стороны ткани и нитей основы и утка. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.</p> <p><i>Практическая работа:</i> изучение свойств х/б и льняных тканей.</p>	<p>Изучают классификацию текстильных волокон. Составляют коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследуют свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучают характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Изучают общие свойства х/б и льняных тканей на примере образцов тканей. Изучают этапы получения ткани, строение ткани. Определяют направление долевой нити различными способами. Исследуют свойства нитей основы и утка. Выполняют образец полотняного переплетения из цветной бумаги. Определяют лицевую и изнаночную стороны тканей. Проводят анализ прочности окраски тканей. Находят и представляют информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Знакомятся с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформляют результаты исследований.</p>
Тема «Конструирование швейных изделий»	
<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с</p>	<p>Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейного изделия. В масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</p>

<p>кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами.</p>	<p>Учатся копировать готовую выкройку. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий.</p>
<p>Тема «Машиноведение»</p>	
<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. <i>Практическая работа:</i> знакомство с бытовой швейной машиной. <i>Практическая работа:</i> выполнение машинных строчек.</p>	<p>Узнают историю возникновения швейной машины, классификацию швейных машин. Изучают устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p> <p>Изучают организацию машинного рабочего места, повторяют технику безопасного труда. Знакомятся с швейной машиной на практике: изучают основные детали и узлы швейной машины. Выполняют подготовку швейной машины к работе. Выполняют прямую и зигзагообразную строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполняют закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевают безопасными приемами труда. Выполняют пробные строчки на кусочках ткани.</p>
<p>2. Технология швейных изделий</p>	
<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).</p>	<p>Определяют способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы.</p> <p>Выкраивают детали швейного изделия. Находят и предъявляют информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p> <p>Изготавливают образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание.</p> <p>Изготавливают образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p>Проводят влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>

<p>Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – обметывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).</p> <p>Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), под резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.</p> <p><i>Практические работы</i></p> <p>Раскрой швейного изделия.</p> <p>Изготовление образцов ручных стежков и строчек.</p> <p>Изготовление образцов машинных швов.</p> <p>Обработка швейного изделия по индивидуальному плану.</p>	<p>Изучают последовательность изготовления швейных изделий.</p> <p>Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки.</p> <p>Находят и представляют информацию об истории одежды, швейных изделий.</p> <p>Овладевают безопасными приемами труда.</p> <p>Знакомятся с профессиями закройщик и портной.</p> <p>Выполняют проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p>
3. Художественные ремесла	
<p>Тема «Декоративно-прикладное изделие для кухни»</p> <p>Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка одежды вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p>	<p>Изучают лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.</p> <p>Зарисовывают и фотографируют наиболее интересные образцы рукоделия.</p> <p>Анализируют особенности декоративно-прикладного искусства народов России.</p> <p>Посещают краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).</p>

<p><i>Практические работы.</i> Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.</p>	<p>Находят и представляют информацию о народных промыслах своего региона о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.</p>
<p>Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства».</p>	
<p>Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамическая, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора.</p> <p><i>Практические работы.</i> Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на бумаге в клетку.</p>	<p>Зарисовывают природные мотивы с натуры и осуществляют их стилизацию.</p> <p>Выполняют эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.</p> <p>Изучают гармонические цветовые композиции.</p> <p>Создают графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора.</p>
<p>Тема «Лоскутное шитье»</p>	
<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.</p> <p><i>Практические работы.</i> Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.</p>	<p>Изучают различные техники лоскутного шитья.</p> <p>Разрабатывают узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.</p> <p>Изготавливают шаблоны из картона.</p> <p>Подбирают лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, волокнистому составу для создания лоскутного изделия.</p> <p>Изготавливают образцы лоскутных узоров.</p> <p>Обсуждают наиболее удачные работы.</p> <p>Находят и представляют информацию об истории лоскутного шитья.</p>

4. Технологии домашнего хозяйства	
Тема «Интерьер кухни, столовой»	
<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.</p> <p>Проектирование кухни с помощью ПК.</p>	<p>Определяют цель и задачи проектной деятельности по разделу.</p> <p>Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.</p> <p>Находят и представляют информацию об устройстве современной кухни.</p> <p>Планируют кухню с помощью шаблонов в тетради и с помощью компьютера.</p>
Тема «Бытовые электроприборы»	
<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, Микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.</p> <p>Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами.</p> <p>Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>	<p>Изучают потребность в бытовых электроприборах на кухне.</p> <p>Находят и представляют информацию об истории электроприборов.</p> <p>Знакомятся с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>
5. Кулинария	
Тема «Санитария и гигиена на кухне»	
<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд.</p> <p>Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола.</p> <p>Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p>	<p>Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организуют рабочее место. Определяют набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки помещения.</p> <p>Осваивают безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.</p>
Тема «Физиология питания»	
<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для Режим питания. жизнедеятельности человека. Пищевая</p>	<p>Находят и представляют информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Осваивают исследовательские навыки при</p>

<p>пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях.</p>	<p>проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составляют индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.</p>
<p>Тема «Бутерброды и горячие напитки» Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао. <i>Практические работы.</i> Приготовление и оформление бутербродов и горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.</p>	<p>Готовят и оформляют бутерброды. Определяют вкусовые сочетания продуктов в бутербродках. Готовят горячие напитки (чай, кофе, какао). Находят и представляют информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустируют бутерброды и горячие напитки. Знакомятся с профессией пекарь.</p>
<p>Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»</p>	
<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. <i>Практические работы.</i> Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	<p>Читают маркировку и штриховые коды на маркировках. Изучают устройство кастрюли-кашеварки. Выполняют механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определяют экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовят рассыпчатую, вязкую или жидкую кашу. Определяют консистенцию блюда. Готовят гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находят и предъявляют информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустируют блюда из круп, бобовых или макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.</p>
<p>Тема «Блюда из овощей и фруктов»</p>	
<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. Выполнять художественное</p>

<p>заморозке и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, при помощи бумажного индикатора в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука, чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p><i>Практические работы.</i> Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	<p>украшение салатов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, об их влиянии на сохранение здоровья человека.</p> <p>Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Находить и представлять информацию о способах тепловой обработки, позволяющих сохранять питательные вещества и витамины.</p>
Тема «Блюда из яиц»	
<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц; приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.</p> <p><i>Практические работы.</i> Определение свежести яиц.</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>

<p>Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	
<p>Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»</p>	
<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. <i>Практические работы.</i> Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.</p>	<p>Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p>
<p>6. Проектная деятельность. Промышленный дизайн (24 ч)</p>	
<p>Проектирование, конструирование и изготовление прототипа продукта. Методика формирования идеи. Рисование перспектив, объема, светотени, линий, штриховки. Создание прототипа объекта промышленного дизайна, объемно-пространственной композиции. Методы и средства творческой и проектной деятельности. Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Практическая деятельность. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка идеи на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft Power Point. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p>

<p>безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Творческий проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».</p> <p>Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.</p> <p>Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.</p>	<p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект.</p>
--	--

Раздел IV. Основные формы организации учебных занятий

Основной формой учебных занятий является сдвоенный урок:

- урок усвоения новой учебной информации; урок формирования практических умений и навыков учащихся; урок совершенствования и знаний, умений и навыков;
- урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- урок проверки и оценки знаний, умений и навыков учащихся;
- помимо этого в программе предусмотрены такие виды учебных занятий как практические работы.

Раздел V. Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов (или тем)	Общее количество часов на изучение раздела (тем)	Из них (перечислить виды практической части программы)		
			Лабораторных работ	Практических работ	Контроль знаний (вид)
1	2	3	4	5	6
1	Вводное занятие	2			
Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов (9 ч)					
2	1.1.Материаловедение	4		2	Опрос
3	1.2.Конструирование швейного изделия	2		3	Опрос
4	1.3.Машиноведение	3		3	Опрос
Раздел 2. Технология изготовления швейных изделий (7 ч)					
5	2.1. Изготовление швейного изделия	7		6	Сдача готового изделия. Защита проекта
Раздел 3. Художественные ремесла (3ч)					
6	3.1. Изготовление изделия в лоскутной технике	3		2	Сдача готового изделия. Защита проекта
Раздел 4. Технологии домашнего хозяйства (1ч)					
7	4.1. Интерьер кухни	1			
Раздел 5. Кулинария (7ч)					
8	5.1. Приготовление блюд	7		5	Приготовление блюд
Раздел 6. ОМ Проектная деятельность. Промышленный дизайн (24ч)					
9	6.1. Проектная деятельность. Промышленный дизайн	24			Выполнение проектов
	Итого	53		21	

**Тематическое планирование
внутри предметного модуля «Русские умельцы»**

№ п/п	Наименование разделов (или тем)	Общее количество часов на изучение раздела (тем)	Из них (перечислить виды практической части программы)	
			Практических работ	Контроль знаний (вид)
1	2	3	5	6
1	Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов 1.1. Основные элементы русского народного костюма. 1.2. Профессия «Модельер-конструктор». 1.3. История швейной машины. 1.4. Профессия «Закройщица». 1.5. Волшебная иголочка. 1.6. Профессия «Швея»	6	2	Сдача готового изделия
2	Раздел 2. Художественные ремесла 2.1. Народное художественное творчество. 2.2. Особенности орнамента русской вышивки. 2.3. Лоскутное шитье. 2.4. Художественная мозаика. 2.5. Гармония формы и цвета.	5	2	Сдача готового изделия
3	Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства 3.1. Убранство русской избы.	1		Опрос
4	Раздел 4. Кулинария 4.1. Традиции и культура питания. 4.2. Ритуал еды в быту крестьян. 4.3. Традиции русской кухни. 4.4. Окрашивание и дарение яиц на Пасху. 4.5. Традиции русского гостеприимства.	5		Опрос
	Итого:	17	4	