

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Екатеринбургская школа – интернат № 13,
реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»
ул. Республиканская, д. 1, г. Екатеринбург, 620042
тел./факс (343) 330-87-00, internat126@mail.ru

Согласовано
Зам. директора по УВР
Т. С. Созонтова
« 30 » августа 2021 года



Утверждаю
Директор
Т. В. Щербакова
« 31 » августа 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебный предмет: технология
Учитель: Борноволокна Елена Анатольевна
Класс: 5

Рассмотрено на заседании
МО:
Протокол № 1
От « 27 » 08.2021
Руководитель МО
Е.А. Борноволокна

г. Екатеринбург
2021-2022 уч.год

Пояснительная записка

1. Основание для составления рабочей программы

Рабочая программа по технологии (1 год обучения в основной школе) составлена на основе фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам основного общего образования с учётом особых образовательных потребностей обучающихся с нарушениями слуха, получающих образование на основе АООП ОО (вариант 2.2) и в соответствии с

- Законом «Об образовании в РФ»;
- требованиями ФГОС основного общего образования;
- адаптированной основной общеобразовательной программой основного общего образования для слабослышащих и позднооглохших;
- примерной основной программой основного общего образования по направлению «Технология»;
- на основе программы «Технология: программа: 5-8(9) классы/ Н.В. Сеница, П.С. Самородский и др.» - М.: Вентана-Граф, 2015.

Программа направлена на усвоение базового общеобразовательного уровня и имеет коррекционную направленность.

Цели технологической подготовки на этапе основной школы: формирование у обучающихся технико-технологической грамотности, технологической компетентности, культуры труда и деловых межличностных отношений.

Курс технологии ориентирован на приобретение обучающимися умений в прикладной творческой деятельности, а также на социально-трудовую адаптацию и реабилитацию в непрерывном процессе профессионального самоопределения обучающихся.

Основными **задачами** изучения учебного предмета «Технология» являются:

- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, заботливого и бережного отношения к общественному достоянию и родной природе;
- формирование трудовых навыков и умений, а также технических, технологических и начальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, созидательном труде;
- обучение использованию в трудовой деятельности знаний основ наук;
- расширение и углубление политехнического кругозора, ознакомление их с общими научными основами и организационно-экономическими принципами современного производства; ознакомление с отраслями народного хозяйства и массовыми рабочими профессиями, побуждение к сознательному выбору профессии;

- развитие творческих способностей и технического мышления обучающихся в процессе их практической деятельности и сельскохозяйственного опытничества;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов технологического и бытового труда;
- повышение уровня речевого и общего развития обучающихся на основе реализации принципа речевой коммуникации в процессе деятельности;
- коррекция недостатков развития познавательной и речевой деятельности, обучающихся с нарушенным слухом в процессе труда.

2. Общая характеристика предмета «Технология».

Курс технологии позволяет ознакомить обучающихся с нарушенным слухом (слабослышащих, позднооглохших, кохлеарно имплантированных) с основными технологическими процессами современного производства материальных ценностей и обеспечить подготовку для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Учебный курс «Технология» предусматривает преемственность и реализацию межпредметных связей с общеобразовательными дисциплинами, что способствует совершенствованию теоретической и трудовой компетентности обучающихся с нарушенным слухом.

Учебный предмет «Технология» предусматривает включение материала по следующим направлениям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения и дизайна;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- проектная деятельность.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить кругозор обучающихся, но и раскрыть их индивидуальные способности. У обучающихся развивается техническое и художественное мышление, творческие способности, экологическое мировоззрение, формируются навыки делового общения.

Процесс обучения технологии строится в соответствии с фундаментальными основами, дидактическими принципами, методами и методиками трудового специального обучения, что предусматривает:

- оптимальное сочетание общетрудовых навыков, технологических и специальных знаний и умений;
- воспитывающий, развивающий и профориентационный характер трудового обучения; творческую направленность процесса формирования технико-технологических знаний и выполнение практических заданий;
- практически значимый характер работ, направленных на создание полезной продукции;
- формирование опыта деловых и предпринимательских отношений в процессе индивидуального и коллективного труда;
- выработку у обучающихся готовности осознанно и самостоятельно осуществлять перенос политехнических и профессиональных знаний, навыков и умений в новые трудовые и производственные условия и в другие виды деятельности.

Основные формы урока: урок усвоения нового материала, урок усвоения знаний, комбинированный урок, урок совершенствования знаний, урок применения знаний на практике, урок формирования новых знаний, урок актуализация знаний.

Методы обучения: беседа, работа с книгой, практическая деятельность, самостоятельная (практическая) работа, работа по карточкам, работа по плакатам, составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте.

Работа с технической документацией:

- черчение: построение, нанесение размеров, отличие чертежа от технического рисунка;
- рисунок детали изделия: назначение, выполнение, обозначение размеров;
- чертёж: назначение (основной документ для выполнения изделия);
- технологическая карта: назначение.

Методы стимуляции:

- демонстрация натуральных объектов;
- ИТК;
- дифференцирование, разноуровневое обучение;
- наглядные пособия, раздаточный материал;
- создание увлекательных ситуаций;

- занимательные упражнения;
- экскурсии;
- участие в конкурсах;
- участие в выставках декоративно-прикладного творчества.

Основу курса составляют разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Художественные ремёсла», «Электротехника», «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

3. Место предмета в учебном плане

На изучение курса технологии отводится 2 часа в неделю (68 часов в год).

4. Контрольно-измерительные мероприятия

Так как уроки технологии носят практический характер, то существуют следующие виды контроля: текущий контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, промежуточный, тематический, итоговый.

Формы контроля: тестирование, практическая работа, лабораторно-практическая работа, проверочная работа, контрольная работа.

После изучения каждой темы предусмотрено выполнение упражнений, тестовых заданий, практических, лабораторно-практических, творческих или проектных работ, что позволяет осуществлять контроль уровня усвоения теоретических знаний, сформированности практических умений и навыков. Их оценка производится по 5-бальной системе.

При организации творческой или проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Тема	Вид контроля	Форма контроля
Кулинария	Текущий	Тест, проверочная работа
Рукоделие. Художественные ремёсла	Текущий	Контроль выполнения практической работы
Материаловедение	Текущий	Лабораторно - практическая работа
Конструирование и моделирование	Текущий	Практическая работа по выполнению раздела проекта «Конструирование», выкройка
Машиноведение	Текущий	Тест.

Технология изготовления швейного изделия	Текущий	Тест. Практическая работа по выполнению образцов машинных швов, технологических узлов.
Технология изготовления швейного изделия	Итоговый	Изделие.

5. Контрольно-измерительные материалы

Стартовая диагностика (для девочек и мальчиков)

1. Что обозначает слово «технология»?

А - наука о мастерстве;

Б – способ преобразования вещества, энергии, информации в процессе изготовления продукции;

В - знания, которые можно использовать для производства товаров и услуг.

2. Какие из этих материалов натуральные (существуют в природе в готовом виде)?

А - древесина

Б - металл

В - глина

Г - пластмасса

Д - стекло

3. Выберите материалы, которые можно использовать для изготовления поделок?

А - картон

Б – тесто

В – камень

Г – фетр

Д - шерсть

4. Из каких материалов изготавливают одежду?

А - ткань

Б - фетр

В - трикотаж

Г - алюминий

Д - пластмасса

5. Выберите способ получения ткани. Ткань получают...

А - путем переплетения нитей на вязальном станке;

Б – путем перепутывания нитей иглой;

В – путем переплетения нитей на ткацком станке.

6. Определите правильную последовательность изготовления одежды (запишите в ответе буквы в соответствии с порядком изготовления одежды).

А – вырезать из ткани детали одежды;

Б – нарисовать эскиз модели одежды;

В – сшить детали одежды вместе;

Г – положить выкройку на ткань и обвести её мелом;

Д – измерить фигуру и сделать выкройку одежды.

7. Какую работу при изготовлении одежды выполняет конструктор?

А – выполняет эскиз модели одежды;

Б – вырезает из ткани детали одежды;

В – измеряет фигуру человека и делает выкройку одежды;

Г – шьет одежду.

8. Выберите инструменты необходимые для шитья.

А- клей;

Б- ножницы;

В – игла;

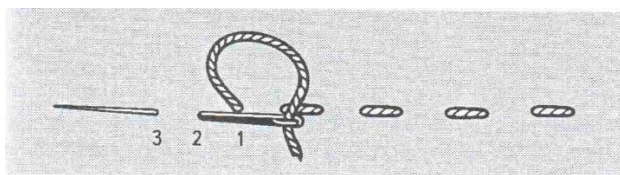
Г- нитки;

Д – линейка.

9. Перед вами правила безопасной работы с одним из часто используемых в работе инструментов:

Этот инструмент нельзя оставлять на столе, втыкать в одежду, во время работы с ним нельзя отвлекаться, хранить его нужно вместе с нитью. Назовите этот инструмент: _____

10. Назовите вид шва

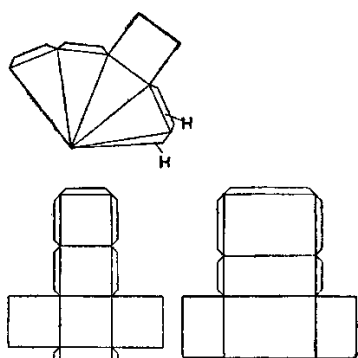


- А – шов «назад иголку»;
- Б – шов «вперед иголку»;
- В – тамбурный шов.

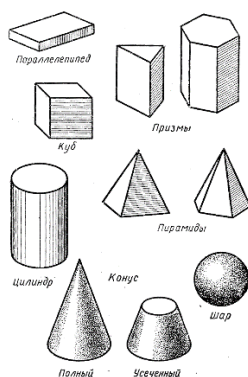
11. Выберите инструменты и материалы необходимые для работы с картоном.

- А – дырокол;
- Б – клей;
- В – ножницы;
- Г – кисточка;
- Д – линейка.

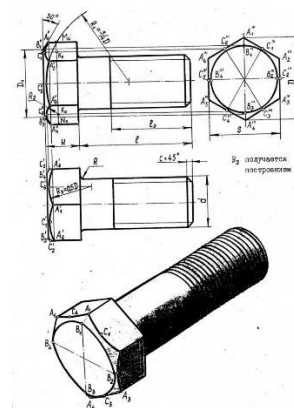
12. На каком рисунке изображена развёртка?



А



Б



В

13. Выберите развёртку для каждой фигуры.

Название	Рисунок	Развертка
I) конус	1)	а)
II) тетраэдр	2)	б)
III) цилиндр	3)	в)
IV) прямоугольный параллелепипед	4)	г)

14. Определите правильную последовательность изготовления мягкой игрушки (запишите в ответе буквы в соответствии с порядком изготовления игрушки).

- А – сшить вместе детали игрушки;
- Б – раскроить детали игрушки;
- В – сделать выкройку игрушки;
- Г - пришить глазки, носик;
- Д - нарисовать эскиз игрушки;
- Е - набить игрушку наполнителем.

15. Что обозначает слово «декупаж»?

- А – раскрашивание предметов красками;
- Б – покрытие предметов лаком;
- В – вырезание картинок из бумаги и оклеивание ими предметов;

Текущая диагностика

Тест № 1 по темам: «Интерьер кухни, столовой» и «Бытовые электроприборы»

Вариант 1

1. Интерьер – это (напишите правильный ответ):

- А - художественное оформление внутреннего пространства помещения
- Б - целостная предметная среда, окружающая человека
- В - художественное оформление мебели

2. Какие требования к интерьеру говорят о том, что в доме должно быть чисто, тепло, сухо, свежий воздух?

А - эргономические

Б - санитарно-гигиенические

В – эстетические

3. Планировка помещения –это...

А – составление чертежа;

Б – рисунок комнаты;

В - разделение пространства на отдельные части, имеющие разное назначение.

4. Кухня — это помещение, где...

А – хранят продукты;

Б – завтракают, обедают, ужинают;

В – готовят пищу.

5. Выберите обстановку для каждой зоны кухни

А - Зона приготовления пищи (рабочая зона)	Б - Зона столовой (обеденная зона)

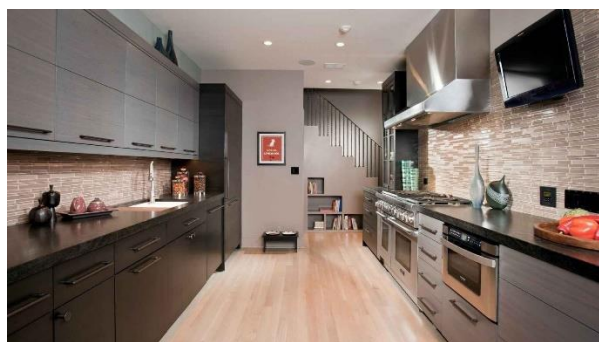
Словарь: 1) мойка, 2) плита, 3) обеденный стол, 4) холодильник, 5) стол-тумба с рабочей поверхностью, 6) стулья, 7) навесные шкафы, 8) микроволновая печь.

6. Определите тип планировки кухни:





В



Г

Варианты ответов:

1) Параллельная кухня; 2) Линейная кухня; 3) П-образная кухня; 4) Угловая кухня.

7.1 Все поверхности на кухне должны иметь гигиеничные, легко моющиеся покрытия. Какой пол лучше сделать в кухне?

А - ламинат

Б - керамическая плитка

В - паркет

Г - линолеум

Д – ковролин

7.2 Из чего лучше сделать «фартук» на стене за плитой и мойкой?

А – керамическая плитка

Б - стекло

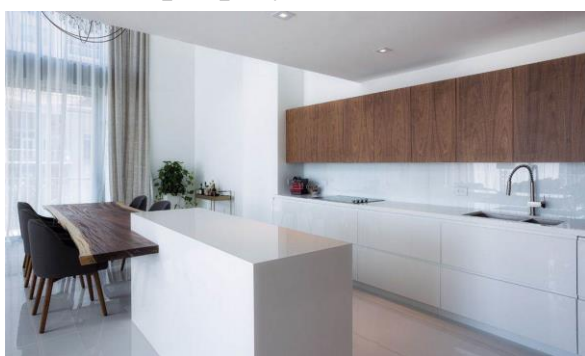
В - штукатурка

Г – окрашенная поверхность

8. Определите в каком стиле выполнен интерьер кухни:



А



Б



В



Г

Словарь:1) деревенский стиль (кантри, прованс); 2) стиль минимализм; 3) классический стиль; 4) стиль модерн.

9. Правила ухода за холодильником. Выберите верные утверждения:

А - Горячую еду сразу после приготовления нужно убрать в холодильник;

Б – Нельзя долго держать открытой дверку работающего холодильника;

В – Чтобы вымыть холодильник его нужно отключить от электричества;

Г – Холодильник лучше поставить возле батареи;

Д – Нельзя хранить на одной полке в холодильнике сырое и вареное мясо.

10. Выберите неверные утверждения про микроволновую печь (печь СВЧ):

А - В микроволновой печи можно нагревать сырые яйца;

Б - Под действием микроволн молекулы (мельчайшие частицы) воды в продукте начинают двигаться, от чего еда разогревается;

В – В микроволновой печи можно готовить в металлической посуде;

Г - В микроволновой печи нельзя нагревать жидкость в герметично закрытой посуде.

Тест № 2 по теме: «Кулинария»

Вариант 1

1.Что такое гигиена?

А – правила поведения на кухне

Б – наука о чистоте

В – наука о сохранении и укреплении здоровья

2.Выберите верные утверждения:

А - Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом;

Б – Если продукты будут варить, их перед варкой мыть не обязательно;

В – Дома не обязательно готовить пищу в специальной одежде;

Г - Продукты и готовые блюда можно долго хранить в холодильнике;

Д - Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой;

Е - Нельзя готовить пищу в посуде с повреждённой эмалью.

3.Каких продуктов, в соответствии с правилами здорового питания, нужно есть меньше всего?

- А – хлеб, крупы, макаронные изделия;
- Б – мясо, молочные продукты, рыба, яйца;
- В – жиры, масла, сладости, газированные напитки;
- Г – фрукты и овощи.

4. Какие пищевые вещества обеспечивают организм человека энергией?

- А - белки
- Б - жиры
- В - углеводы
- Г - витамины
- Д – минеральные вещества

5. В каких продуктах содержится больше всего белков?

- | | |
|---------------|-----------------------|
| А - масло | К - рыба |
| Б - крупы | Л – молочные продукты |
| В - яйца | М – овощи |
| Д - картофель | Н - орехи |
| Е – выпечка | |
| И - мясо | |

6. Что нужно сделать при пищевом отравлении до приезда врача?

- А – дать лекарство
- Б – дать выпить 1 литр воды и вызвать рвоту;
- В – дать таблетки активированного угля и воду.

7. Простые бутерброды – это когда...

- А - используют один вид продукта;
- Б - используют несколько видов продуктов;
- В – не используют в бутерброде соус.

8. Готовые бутерброды можно хранить...

- А – на столе не более двух часов;
- Б – в холодильнике не более трех часов;
- В - в холодильнике не более шести часов.

9. Чай получают из...

- А – веточек чайного куста;
- Б – из засушенных листьев, цветов и плодов растений;
- В - из листьев чайного куста.

10. Выбери названия горячих напитков

- | | |
|-------------|--------------|
| А – чай | Д - кофе |
| Б - цикорий | Е - коктейль |
| В - лимонад | И - йогурт |
| Г - квас | К - какао |

11. Овощи важный продукт питания, потому что в них много...

А - витаминов

Б - клетчатки

В – минеральных веществ

12. Установи соответствие:

А - овощи, в которых много витамина С	1. свёкла, репа, огурцы, редис, лук репчатый
Б - овощи, в которых много витамина А	2. лук, чеснок, капуста, красный перец, томат
В - овощи, в которых много минеральных веществ	3. морковь, тыква, зелёный горошек, петрушка, зелёный лук

13. Определите правильную последовательность изготовления салата (запишите в ответе буквы в соответствии с порядком изготовления салата).

А – почистить овощи (фрукты)




Б – украсить салат

В - нарезать овощи (фрукты)

Г – заправить салат (добавить соус)

Д - овощи (фрукты) помыть

14. Установи соответствие видов нарезки овощей:

А 	1. Кружочки
Б 	2. Кубики
В 	3. Брусочки

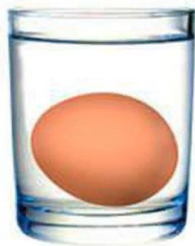
Г		4.Соломка
Д		5.Ломтики

15. Установи соответствие видов тепловой обработки овощей:

А Отварные овощи	1. - овощи, ошпаренные кипятком или паром для облегчения их дальнейшей обработки (чтобы снять кожицу помидора).
Б Припущенные овощи	2. - овощи, приготовленные в духовом шкафу.
В Бланшированные овощи	3. - овощи, отваренные или обжаренные до полуготовности, готовят в небольшом количестве воды или бульона, добавив коренья и специи.
Г Жареные овощи	4. - овощи, обжаренные в небольшом количестве жира до полуготовности
Д Пассерованные овощи	5. - овощи, сваренные в плотно закрытой посуде в небольшом количестве жидкости.
Ж Тушёные овощи	6. - овощи, сваренные в большом количестве кипящей жидкости или на пару.
З Запечённые овощи	7. - овощи, приготовленные на сковороде с толстым дном с добавлением жира до образования румяной корочки.

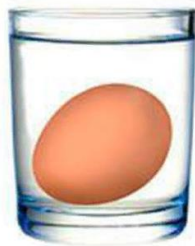
16. Определите, какое яйцо самое свежее

Первый вариант



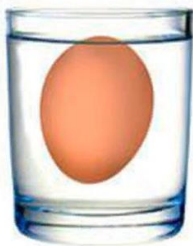
1

Второй вариант



2

Третий вариант



3

Четвертый вариант



4

А – свежее столовое

Б - недоброкачественное

В - столовое

Г-- свежее диетическое

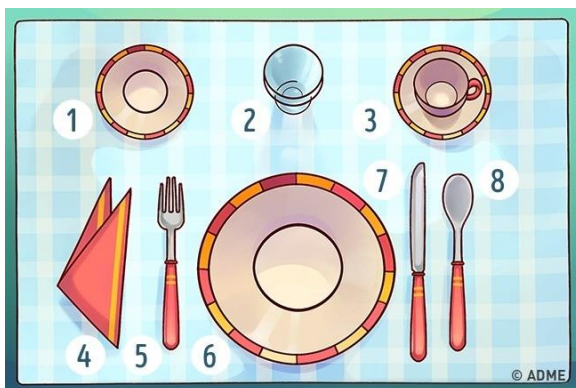
17. Время варки куриных яиц всмятку:

А – 7-10 минут

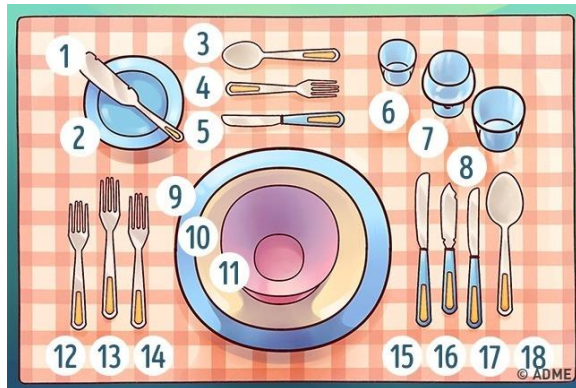
Б – 2 минуты

В – 4-5 минут

18. На какой картинке изображена схема сервировки стола к завтраку



А



Б

Тест по теме: «Свойства текстильных материалов»

Тест по теме: «Конструирование швейных изделий»

Тест по теме: «Швейная машина»

Тест по теме: «Технология изготовления швейных изделий»

Тест по теме: «Художественные ремёсла»

6.Содержание учебного предмета

Разделы и темы	Количество часов
	5АЕ
Кулинария	10
Санитария и гигиена.	2
Бутерброды.	2
Блюда из яиц.	2
Блюда из овощей.	2
Горячие напитки. Сервировка стола.	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	44
Элементы материаловедения.	10
Элементы машиноведения.	2
Ручные работы.	2
Конструирование и моделирование швейных изделий.	8
Технология изготовления швейных изделий.	22
Итого:	54

Условия эффективности выполнения образовательной программы

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Основным дидактическим средством обучения технологии является творческая учебно-практическая деятельность учащихся: упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников, а также его общественная или личная значимость.

Образовательного процесса на уроках технологии строится на основе использования 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.

Формы организации обучения предмету:

Традиционные методы обучения:

1. Словесные методы: работа с учебником.
2. Наглядные методы: наблюдение, работа с наглядными пособиями, презентациями.
3. Практические методы: упражнения, графические работы.

Средства обучения: учебники, демонстрационные таблицы, раздаточный материал (карточки, тесты и др.), мультимедийные дидактические средства;

Используемый учебно-методический комплект: Технология. 5, 6,7 кл.: учебник /Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др., 2016.

7.Критерии оценки

Технико-технологические знания

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени, больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

8. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Изучение технологии по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
4. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
5. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

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 потребительскую 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 потребительскую стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

13. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

14. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

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 овощей, яиц и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 13) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 14) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 15) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 16) документирование результатов труда и проектной деятельности.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 3) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 4) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 2) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 3) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

- 4) развитие пространственного художественного воображения;
- 5) развитие композиционного мышления;
- 6) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 7) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 8) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 9) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 10) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 11) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 12) 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) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 4) способность к коллективному решению творческих задач;
- 5) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 6) способность прийти на помощь товарищу;
- 7) 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.

Раздел «Кулинария»

Обучающиеся научатся:

- самостоятельно готовить блюда из сырых и вареных овощей, молока и молочных продуктов, яиц, из различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие

требованиям рационального питания, соблюдая технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты, организовывать питание в домашних условиях, применять разные способы обработки пищевых продуктов;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающиеся научатся:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку изделий.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий.

12. Учебно-методическое обеспечение и материально-техническое обеспечение.

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе комбинированных мастерских (класс + кухня). Они имеют рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин и оборудования согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования.

Большое внимание при работе в мастерских обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожаробезопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудованы соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией (плакаты по ТБ, огнетушитель).

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	Программа «Технология: программа: 5-8(9) классы/ Н.В. Сеница, П.С. Самородский и др.» - М.: Вентана-Граф, 2015. УМК «Технология. 5, 6, 7 класс»: учебник /Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.,
2	Печатные пособия	Таблицы: Машиноведение. Моделирование. Конструирование. Технология. 1. Швейная машина 2-М класса Ш-МЗ. 2. Конструктивная схема машины 2-М класса ПМЗ. 3. А. Детали и механизмы швейных машин.

- 3.Б. Детали и механизмы швейных машин.
- 4.Машинная игла и моталка.
- 5.Регуляторы строчки.
- 6.Регуляторы натяжения нитки.
- 7.Схема образования челночного стежка.
- 8.Заправка ниток.
- 9.Приспособление к швейным машинам.
- 10.Механизмы передачи вращательного движения.
- 11.Механизмы рабочих органов машины.
- 12.Правила безопасности при работе на швейной машине.
- 13.Приводное устройство.
- 14.Схема смазки швейной машины.
- 15.Правильная посадка при работе на швейной машине.
- 16.А.Виды ручных стежков и строчек.
- 16.Б. Терминология ручных работ.
- 17.Машинные швы.
21. А. Построение чертежа фартука.
21. Б. Обработка фартука.
- 22.Обработка шапочки, отделка шапочки и фартука.
- 23.Обработка застёжек Изготовление петель.
- 24.Раскрой швейных изделий. Раскладка деталей выкройки изделия.
- 25.Обработка юбки. Детали кроя. Обработка вытачек, боковых срезов юбки. Обработка застёжки.
- 26.Обработка нижнего среза юбки.
- 27.Обработка верхнего среза юбки (притачным поясом, корсажная тесьма, обработка поясов)
- 28.Дефекты в изделиях и способы их устранения:
 - А. Дефекты рукава.
 - Б. Дефекты юбки.
- 29.Обработка трусов.
- 30.Построение чертежа основы рукава.
- 31.Обработка рукава и соединение его с проймой.
- 32.Обработка ночной сорочки.
- 33.Обработка горловины и проймы в изделиях без воротника и рукавов.
- 34.Обработка воротников.
- 35.Соединение воротника, с горловиной.
36. Обработка накладных карманов. Виды карманов.
- 37.Обработка застёжек. -обработка бортов подбортами; - обработка бортов планками.
- 38.Отделка деталей изделия: оборками, рюшами, воланами.
- 39.Отделка деталей изделия: складками, бейками, защипами.

Таблицы по кулинарии

		<ol style="list-style-type: none"> 1.Санитарно - гигиенические правила. 2.Приёмы работы ножом и приспособлениями. 3.Пищевые вещества. 4.Классификация блюд. 5.Сервировка праздничного стола. 6.Сервировка стола. 7.Сервировка праздничного стола (к ужину, к чаю) 8.Правила пользования столовыми приборами. 9.Напитки (приготовления горячих напитков). 10.Сладкие блюда. 11.Приготовление изделий из теста. 12.Блюда из чёрного хлеба. 13.Холодные блюда. 14.Приготовление бутербродов. 15.Приготовление блюд из круп. 16.Рыбные полуфабрикаты. 17.Первичная обработка овощей. 18.Мясные полуфабрикаты. 19.Способы консервирования. 20.Консервирование. 21.Приготовление блюд из молочных продуктов. 22.Приготовление блюд из яиц.
3	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	<p>Набор ручных инструментов и приспособлений</p> <p>Виды швов, вышивок, орнаментов</p> <p>Комплект оборудования и приспособлений для ВТО</p>
4	Натуральные объекты	<p>Коллекции текстильных волокон</p> <p>Коллекции текстильных материалов</p> <p>Аптечка первой мед. помощи</p> <p>Игрушки и развивающие игры</p> <p>Набор круп</p> <p>Макеты, шаблоны:</p> <p>М 5-2 – Рамка для ткачества</p> <p>М 5-3 – Шаблон для изготовления лоскутных изделий</p> <p>М 6-1 – Шаблон фартука для моделирования</p> <p>М 6-2 – Макет шва</p>
5	Оборудование кабинета (мастерской)	<p>Парты ученические</p> <p>Стулья ученические</p> <p>Стол учительский</p> <p>Машины швейные</p> <p>Гладильная доска</p> <p>Манекен учебный</p> <p>Стенды с выставкой ученических работ</p> <p>Секционные шкафы</p> <p>Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц</p>

--	--	--

Календарно-тематическое планирование

№	Тема урока	Ча сы	Дата		Речевой материал (Содержание урока)	Характеристика деятельности обучающихся
			5А	5Д		
Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (2 часа) 4 часа						
+1	I триместр День знаний Интерьер кухни, столовой		01.09	-	Интерьер, эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны, современные материалы в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили. Оформление кухни.	Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находят и представляют информацию об устройстве современной кухни.
1.		2	08.09	03.09		
2.		2	15.09 б/л 22.09	10.09		
Раздел 2. Электротехника (2 часа) 2 часа						
3.	Стартовая диагностика.			17.09 б/л 24.09		Отвечают на вопросы теста.
	Бытовые электроприборы	1	29.09	24.09	Правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновая печь (СВЧ), посудомоечной машины.	Изучают потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находят и представляют информацию об истории электроприборов. Изучают принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
	Бытовые электроприборы	1	29.09	24.09		
Раздел 3. Кулинария (14 часов) 20 часов						
4.	Санитария и гигиена на кухне.	1	13.10	01.10	Санитарно-гигиенические требования. Лица, приготовляющие пищу, приготовление пищи. Хранение продуктов, блюд. Моющие чистящие средства. Кухонные приспособления. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами.	Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организуют рабочее место. Определяют набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей

						посудой, жидкостью. Оказывают первую помощь при порезах и ожогах.
4.	Физиология питания	1	13.10	01.10	Физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества, белки, жиры, углеводы. Жизнедеятельность человека. Пищевая пирамида. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлениях.	Находят и представляют информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивают исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.
5. 6.	Бутерброды и горячие напитки	2 2	20.10 27.10	15.10 22.10	Пекарь. Бутерброд, виды бутербродов. Приспособления для нарезания продуктов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Эфирные масла. Технология заваривания, подача чая. Размол зерен кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.	Находят и представляют информацию о бутербродах и о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Выбирают рецепты бутербродов для приготовления. Планируют приобретение продуктов. Распределяют обязанности. Приготавливают и оформляют бутерброды. Определяют вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивают хлеб для канале в жарочном шкафу или тостере. Приготавливают горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводят сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Дегустируют бутерброды и горячие напитки. Знакомятся с профессией пекарь.
7.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	0310.	29.10	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению. Технология приготовления крупяных	Знакомятся с устройством кастрюли-кашеварки. Определяют экспериментально оптимальное

8.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	11.11	12.11	<p>рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.</p> <p>Подача готовых блюд.</p>	<p>соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовят рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.</p> <p>Определяют консистенцию блюда.</p> <p>Готовят гарнир из бобовых или макаронных изделий.</p> <p>Дегустируют блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Знакомятся с профессией повар.</p>
9.	Блюда из яиц	2	24.11	26.11	<p>Значение яиц в питании человека.</p> <p>Использование яиц в кулинарии.</p> <p>Предосторожность при кулинарной обработке яиц. Определение свежести яиц. Хранение яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального.</p> <p>Подача готовых блюд.</p>	<p>Определяют свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовят блюда из яиц.</p>
9. 10.	II триместр Блюда из овощей и фруктов.	2 2	01.12 08.12	03.12 10.12	<p>Виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).</p> <p>Витамины, минеральные соли, глюкоза, клетчатка. Обработка листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.</p> <p>Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных</p>	<p>Осваивают безопасные приёмы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовят гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Находят и представляют информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <p>Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со</p>

					<p>веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>	<p>всеми членами бригады. Определяют доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполняют кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполняют фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивают безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывают точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читают технологическую документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовят салат из сырых овощей или фруктов.</p>
11.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	15.12	17.12	<p>Калорийность продуктов. Сервировка стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Складывание салфеток. Пользование столовыми приборами.</p>	<p>Подбирают столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирают столовые приборы и посуду для завтрака. Составляют меню завтрака. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполняют сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывают салфетки. Участвуют в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p>
12.	Приготовление	2	22.12	25.12	<p>Калорийность продуктов. Сервировка стола.</p>	<p>Защищают творческий проект.</p>

	воскресного завтрака для всей семьи				Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Складывание салфеток. Пользование столовыми приборами.	
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (22 часа)						
13.	Свойства текстильных материалов (4 часа) (6 часов)	2			Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна, растительное происхождение. Нити, ткани. Прядильное, ткацкое производство. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Основная и уточная нити в ткани.	Изучают характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Знакомятся с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Определяют направление долевой нити в ткани.
14.	Свойства текстильных материалов.	2			Отделочное современное производство. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.	Определяют лицевую и изнаночную стороны ткани. Определяют виды переплетения нитей в ткани. Составляют коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.
15. 16.	Свойства текстильных материалов.	2 2			Свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	Исследуют свойства хлопчатобумажных и льняных 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.

					Изучают свойства тканей из хлопка и льна. Оформляют результаты исследований.
17.	Швейная машина. (4 часа)	2		Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Узлы швейной машины. Выполнение машинных работ. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.	Изучают устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливают швейную машину к работе: наматывают нижнюю нитку на шпульку, заправляют верхнюю и нижнюю нитки, выводят нижнюю нитку наверх. Выполняют прямую машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием регулятора длины стежка. Выполняют закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевают безопасными приёмами труда.
18.	III триместр Швейная машина.	2		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.	Выполняют машинные строчки по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек. Выполняют закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевают безопасными приёмами труда.
19.	Конструирование швейных изделий. (4 часа)	2		Чертеж, выкройка, швейное изделие. Инструменты, приспособления для изготовления выкройки. Размеры швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Построение выкроек.	Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий
20.	Конструирование швейных изделий.	2		Салфетка, подушки для стула, фартук, прямая юбка с кулиской на резинке, сарафан, топ. Подготовка выкройки к раскрою.	Строят чертёж швейного изделия в масштабе 1 - 4. Строят чертёж швейного изделия в

					Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.	натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копируют готовую выкройку.
21.	Раскрой фартука.	2			Обмеловка выкройки, припуски на швы. Перенос линий на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок.	
22.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2			Операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — заметывание (с открытым и закрытым срезами).	
22.	Обработка нижних и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	2			Операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	
23.	Обработка накладного кармана.	2				
24.	Соединение кармана с фартуком.	2				
25.	Обработка пояса.	2				
26.	Обработка верхнего среза фартука.	2				
	Итого часов:					

Результаты выполнения программы
