



Правительство Санкт-Петербурга  
Комитет по образованию

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ЛИЦЕЙ №126  
КАЛИНИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Рассмотрена  
на МО учителей  
Протокол №6 от 04.06.2021

Принята  
Педагогическим советом  
ГБОУ Лицей №126  
Протокол №13 от 07.06.2021



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО ТЕХНОЛОГИИ  
ДЛЯ 5 АБВГДПР КЛАССА

РАЗРАБОТАНА УЧИТЕЛЯМИ ТЕХНОЛОГИИ  
КОЗЛОВОЙ НАТАЛИЕЙ АНАТОЛЬЕВНОЙ  
И  
ЕЛИСЕЕВОЙ ЕЛЕНОЙ БОРИСОВНОЙ

СРОК РЕАЛИЗАЦИИ – 1 ГОД

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
2021 ГОД

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Рабочая программа разрабатывается на основании Федерального Закона РФ от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Рабочая программа по технологии для 5 А,Б,В,Г,Д,П,Р класса разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897
- Федеральным перечнем учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Минпросвещения России от 20.05.2020 №254
- Перечнем организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.06.2016 №699
- Учебным планом ГБОУ Лицей №126 Калининского района Санкт-Петербурга на 2021-2022 учебный год

### 1.2 Место предмета в учебном плане

В учебном плане ГБОУ Лицей № 126 Калининского района Санкт-Петербурга на 2021/2022 учебный год на изучение технологии отводится 68 часа в год, 2 часа в неделю из обязательной части учебного плана.

### 1.3 Цели и задачи учебного предмета

Целью курса является саморазвитие и развитие личности каждого ребёнка в процессе освоения мира через его собственную творческую предметную деятельность.

Задачи курса:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

#### 1.4 Адресность рабочей программы

Данная рабочая программа предназначена для учащихся 5 классов, обучающихся по основной общеобразовательной программе основного общего образования.

Настоящая рабочая программа учитывает особенности 5 классов. Учащиеся в процессе изучения технологии воспринимают окружающий мир, выявляют с помощью сравнения отдельные признаки, анализируют результаты сравнения, работают с простейшими знаковыми и графическими моделями для выявления характерных особенностей образа. Ученики решают творческие задачи на уровне комбинаций и импровизаций, проявляют оригинальность при их решении, создают творческие работы на основе собственного замысла. У школьников формируются навыки учебного сотрудничества в коллективных художественных работах, они учатся договариваться, распределять работу, оценивать свой вклад в деятельность и ее общий результат.

В связи с индивидуальными особенностями учащихся они будут осваивать материал каждый на своём уровне и в своём темпе.

Для учащихся, которые наиболее успешно изучают данный курс, в уроки будут включены следующие виды деятельности:

выполнение заданий повышенной трудности, помощь учителю в организации взаимопроверки, ведущая роль в реализации проектов, самостоятельное прочтение инструкционных карт, схем.

Для учащихся, испытывающих трудности в усвоении программы в уроки будут включены следующие виды деятельности: работа по образцу, по инструкционным картам, схемам совместно с учителем.

1.5 Рабочая программа рассчитана на 68 часов, из них 54 - «Технология ведения дома», 14 – «Информационные технологии».

#### 1.6 Внесенные изменения и их обоснование

В рабочую программу внесён модуль «Информационные технологии», включающий темы: электронные документы, цифровое телевидение, цифровая фотография, Интернет, социальные сети, виртуальная реальность, инженерная графика, компьютерная графика, основы дизайна. 3D-моделирование.

Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе. Электрическая цепь. Роботы. Понятие о принципах работы роботов. Электроника в робототехнике.

#### 1.7 Планируемые результаты

Личностные результаты:

- жизненное, личностное, профессиональное самоопределение;
- действия смыслообразования и нравственно-этического оценивания, реализуемые на основе ценностно-смысловой ориентации учащихся, а также ориентации в социальных ролях и межличностных отношениях.
- ученик должен задаваться вопросом о том, «какое значение, смысл имеет для меня учение», и уметь находить ответ на него.
- действия нравственно-этического оценивания усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей.

Метапредметные результаты:

Познавательные результаты УУД:

а) общеучебные:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- определение основной и второстепенной информации;
- понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера;
- способность свободно, правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме;
- соблюдение в практике речевого общения основных орфоэпических, лексических, грамматических, стилистических норм современного русского литературного языка; соблюдение основных правил орфографии и пунктуации в процессе письменного общения;
- умение выступать перед аудиторией сверстников с небольшими сообщениями, докладами

б) знаково-символические, включающие в себя:

- моделирование - преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта (пространственно-графическая или знаково-символическая);
- преобразование модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область.

в) логические:

- анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных);
- синтез — составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;
- выбор оснований и критериев для сравнения, сериации, классификации объектов;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- установление причинно-следственных связей, представление цепочек объектов и явлений;
- построение логической цепочки рассуждений, анализ истинности утверждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование.

г) постановка и решение проблемы:

- формулирование проблемы;  
самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.

Регулятивные УУД:

- целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимся, и того, что еще неизвестно;
- планирование – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;

- прогнозирование – предвосхищение результата и уровня усвоения, его временных характеристик;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- коррекция – внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его продукта;
- оценка - выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения;
- саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и преодолению препятствий. самоопределение;

#### Коммуникативные УУД:

- обеспечивают социальную компетентность и учёт позиции других людей, партнёров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог;
- участвовать в коллективном обсуждении проблем;
- интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми:
  - планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками — определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
  - постановка вопросов — инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
  - разрешение конфликтов — выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
  - управление поведением партнёра — контроль, коррекция, оценка его действий;
  - умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи.

#### Предметные результаты:

Класс	Обучающийся научится	Обучающийся получит возможность научиться
5 класс	<ul style="list-style-type: none"> <li>• характеризовать рекламу как средство формирования потребностей;</li> <li>• объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;</li> <li>• разъяснять содержание понятий «технология» и «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект»;</li> <li>• объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;</li> <li>• приводить примеры производственных технологий и технологий в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</li> <li>• выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;</li> <li>• модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</li> </ul>

<p>сфере быта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• объяснять на примерах принципиальную технологическую схему, в том числе, характеризуя негативные эффекты;</li> <li>• составлять техническое задание, инструкцию, памятку, технологическую карту;</li> <li>• осуществлять сборку моделей по инструкции;</li> <li>• осуществлять выбор товара в модельной ситуации;</li> <li>• осуществлять сохранение информации в форме описания, схемы, эскиза. Фотографии;</li> <li>• конструировать модель по прототипу;</li> <li>• анализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации.</li> </ul>	
--	--

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА

### 2.1 Название тем и количество часов на ее изучение.

Подразделы и темы	Кол-во уч. часов
Вводное занятие. Санитария и гигиена. Здоровый образ жизни	2
Кулинария	14
Элементы материаловедения	4
Элементы машиноведения Работа за швейной машиной	4
Проектирование, моделирование и изготовление рабочей одежды	20
Рукоделие	6
Интерьер кухни и столовой	2
Творческие проектные работы	2
Информационные технологии	14
Итого	54

## 2.2. Содержание учебных тем.

Вводное занятие (2 часа)

Кулинария (14 час).

Основные теоретические сведения.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Здоровый образ жизни как система повседневного поведения человека, обеспечивающая совершенствование его физических и духовных качеств.

Основные составляющие здорового образа жизни. Режим дня и умение рационально распределять свое время как основное составляющее здорового образа жизни.

Основные понятия о рациональном питании. Роль питания в сохранении и укреплении здоровья. Необходимые организму вещества: углеводы, жиры, белки, витамины, минеральные вещества, вода. Гигиена питания.

Практические работы.

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне.

- Физиология питания (1 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

- Технология приготовления пищи (12 час):
- Бутерброды, горячие напитки (4 часа)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Объекты труда.

- Бутерброды и горячие напитки к завтраку.
- Блюда из яиц (4 часа)

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

## Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Объекты труда.

- Омлет, яичница, вареные яйца.
- Блюда из овощей(2 часа)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

- Сервировка стола (1 час).

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Объекты труда.

- Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.
- Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения. Первая помощь при отравлениях.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).

Элементы материаловедения (4 часов).



## Основные теоретические сведения

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

## Практические работы

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

## Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (4 часов).

## Основные теоретические сведения

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

## Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

## Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (20 часов).

## Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

## Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

## Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды .

## Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, намечочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обметка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Рукоделие. Художественные ремесла (6 часов).

Вышивка (4 часа)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Аппликация (2 часа)

Основные теоретические сведения

Виды аппликаций на ткани. Материалы и способы закрепления на ткани. Технология изготовления.

Практическая работа:

Создание эскиза работы. Выбор способа закрепления на ткани. Оформление салфеток, прихваток, передника аппликацией.

Объекты труда.

Салфетки, передник, прихватки.

Технологии ведения дома: Эстетика и экология жилища. (2 часа).

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Объект труда. Интерьер кухни.

Творческие, проектные работы (2 часов).

Примерные темы

1. Кулинария:

- праздничный стол из салатов,
- этот удивительный бутерброд,
- овощи-лекари,
- сервировка стола

2. Художественная обработка материалов:

- вышивка – древнее рукоделие,
- обрезки ткани для пользы дела,
- тайны бабушкиного сундука,
- веселые лоскутки,
- отделка швейного изделия вышивкой,
- панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)
- комплект сервировочных салфеток с аппликацией.

3. Изготовление швейного изделия:

- игрушки – объемные или плоские (ткани, наполнитель),
- простейшие виды одежды (топ, фартук – ткань),
- прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)

Модуль «Информационные технологии» -14 часов

Основные теоретические сведения

Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий. Интернет, социальные сети, виртуальная реальность.

Практические работы

Электронные документы. цифровая фотография. Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов. Программные продукты для построения 3-мерных изображений и моделей. 3D-моделирование, прототипирование и макетирование.

### 3.КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Урок №	Тема урока	Предметные результаты	Вид контроля	Форма контроля	Учебная неделя	Фактическая дата
1-2	Введение.	Иметь представление о задачах и значении уроков технологии. Уметь ориентироваться в новом учебнике.	Текущий	Устный опрос	1	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
3-4	О здоровом образе жизни. Рациональное питание.	Иметь представление о процессе пищеварения и о питательных веществах и витаминах, содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в витаминах.	Текущий	Устный опрос	2	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
5-6	Приготовление бутербродов и чая. Значение горячих напитков. Сервировка стола, этикет.	Освоить технологию приготовления горячего напитка. Безопасно обращаться с кухонным оборудованием	Текущий	Практическая работа	3	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
7-8	Приготовление горячих бутербродов и кофе. Значение горячих напитков. Сервировка стола, этикет.	Знать правила сервировки и поведения за столом. Уметь работать в коллективе	Текущий	Практическая работа	4	5А- 5Б- 5В- 5Г-

						5Д- 5П- 5Р-
9-10	Яйца. Значение, хранение, проверка качества. Приготовление варёных яиц.	Уметь определять качество яиц и умение варить яйца.	Текущий	Практическая работа	5	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
11-12	Приготовление яичницы и компота.	Уметь определять качество яиц и готовить яичницу	Текущий	Практическая работа	6	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
13-14	Виды овощей, пищевая ценность овощей (содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.).	Уметь пользоваться ножами и другими инструментами для нарезки овощей.	Текущий	Практическая работа	7	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
15-16	Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов	Знать способы консервирования овощей и фруктов, их плюсы и минусы.	Текущий	Практическая работа	8	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П-

						5P-
17-18	– Производство ткани. Классификация текстильных волокон.	Знать все ступени производства ткани, классификацию волокон.	Текущий	Практическая работа	9	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
19-20	Виды ткацких переплетений. Нити основы и утка в тканях. Виды отделки тканей.	Уметь определять нити основы и утка в тканях. Уметь определить вид отделки ткани	Текущий	Практическая работа	10	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
21-22	Швейные машины с электрическим приводом.	Знать назначение основных узлов и механизмов в швейной машине.	Текущий	Практическая работа	11	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
23-24	Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных швов.	Работать за швейной машиной с нитками. Уметь наматывать нити на шпульку. Знать значение машинных швов и выполнять их	Текущий	Практическая работа	12	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-

25-26	– Мерки. Построение чертежа передника М – 1:4.	Уметь снять мерки и знать основные линии фигуры	Текущий	Практическая работа	13	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
27-28	Построение чертежа передника и косынки. М – 1:4.	Уметь построить чертеж изделия	Текущий	Практическая работа	14	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
29-30	Подготовка выкройки к раскрою Элементы моделирования Раскрой передника и косынки.	Уметь изменить чертеж при моделировании. Освоить основные принципы раскроя.	Текущий	Практическая работа	15	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
31-32	Обработка боковых срезов грудки и бретелей.	Уметь применить полученные навыки при выполнении Маш швов	Текущий	Практическая работа	16	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
33-34	Сборка верхней части передника. Обработка верхнего сре-	Уверенно выполнять основные машинные швы	Текущий	Практическая работа	17	5А- 5Б-

	за кармана, отделка.					5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
35-36	Обработка боковых срезов нижней части передника. Обработка и отделка нижнего среза передника.	Уверенно выполнять основные машинные швы	Текущий	Практическая работа	18	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
37-38	Притачивание кармана.	Освоить способы закрепки машинной строчки	Текущий	Практическая работа	19	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
39-40	Обработка пояса передника. Сборка передника.	Уметь уверенно пользоваться швейными инструментами	Текущий	Практическая работа	20	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
41-42	Обработка уголка косынки. Обработка пояса косынки. Сборка косынки.	Самостоятельно выполнять всю последовательность обработки по инструкционным картам.	Текущий	Практическая работа	21	5А- 5Б- 5В- 5Г-



						5Д- 5П- 5Р-
43-44	Окончательная отделка изделия.	Уметь использовать декоративные элементы в отделке изделия.	Текущий	Практическая работа	22	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
45-46	Декоративные стежки.	Уметь расчертить схему для декоративных швов и выбрать материал	Текущий	Практическая работа	23	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
47-48	Выбор цвета, эскиз работы. Выполнение вышивки.	Знать сочетания цветов и уметь выполнить эскиз.	Текущий	Практическая работа	24	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
49-50	Простейшая аппликация.	Уметь выполнить эскиз, подбирать ткань и закреплять детали ткани.	Текущий	Практическая работа	25	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П-

						5Р-
51-52	Требования, предъявляемые к кухне. Оборудование кухни и уход за ней.	Знать принципы грамотного расположения оборудования на кухне и уметь ухаживать за ним.	Текущий	Практическая работа	26	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
53-54	Ознакомление с алгоритмом выполнения проекта. Изготовление изделия в соответствии с технологической картой, внесение изменений.	Умение выбирать тему проекта, учитывая свои предпочтения и наклонности.	Итоговый	Практическая работа	27	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
55-56	Понятие «информационные технологии». Области применения информационных технологий	Освоить понятия ИКТ	Текущий	Устный опрос	28	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
57-58	Электронные документы	Научиться создавать электронные документы	Текущий	Практическая работа	29	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-

59-60	Цифровое телевидение, цифровая фотография	Научиться базовой обработке изображений	Текущий	Практическая работа	30	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
61-62	Интернет, социальные сети, виртуальная реальность	Освоить правила поведения в сети Интернет	Текущий	Устный опрос	31	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
63-64	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов.	Освоить принципы построения модели	Текущий	Практическая работа	32	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
65-66	Программные продукты для построения 3-мерных изображений и моделей	Освоить первичные навыки работы в среде построения 3д модели	Текущий	Практическая работа	33	5А- 5Б- 5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
67-68	3D-моделирование, прототипирование и макетирование	Создать готовый виртуальный продукт	Итоговый	Практическая работа	34	5А- 5Б-

						5В- 5Г- 5Д- 5П- 5Р-
--	--	--	--	--	--	---------------------------------

#### 4. Контрольно-оценочный фонд

##### 4.1 Критерии оценивания различных форм работы обучающихся на уроке

###### «Технология ведения дома»

№ п.п	Отметки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	2	3	4	5	6	7	8
1	«5»	Ответы отличаются глубокими знаниями учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска	Норма времени меньше или равна установленной	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было
2	«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/2 поля допуска	Норма времени превышает установленную на 10-15 %	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются
3	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленную на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова	Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова	Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова

4	«2»	Ответы свидетелей о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины
---	-----	--	--	--	--	---	---

## Нормы оценки практической работы

### 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%.

#### 4. Учебно-методический комплекс.

№	Название учебника	Класс	ФИО автора	Издательство	Год издания
1	«Технология. Технологии ведения дома».	5	Синица Н.В. Тищенко А.Т.	«Вентана-Граф»	2020