

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми  
Управление образования администрации городского округа «Вуктыл»

МБОУ "СОШ № 1" г. Вуктыл

**ПРИНЯТО**  
педагогическим советом  
Протокол от «31» августа 2022 г. № 1  
2022 г. № 209 -ОД

**УТВЕРЖДЕНО**  
Директор О.М. Арчакова  
Приказ от «31» августа

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**(ID 4216184)**  
учебного предмета  
«Технология» (девочки)

для 5 класса основного общего образования  
на 2022 – 2023 учебный год

Составитель: Бабак Елена Владимировна,  
учитель технологии

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Технология» для средней общеобразовательной школы составлена на основе следующих нормативных документов:

- ♦ Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями);
- ♦ ФГОС основного общего образования, утвержденным приказом Минпросвещения РФ от 31.05.2021 № 287 (далее – ФГОС ООО);
- ♦ Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Минпросвещения РФ от 22.03.2021 № 115;
- ♦ Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО) по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ;
- ♦ Примерной рабочей программы по курсу «Технология» авторского коллектива Е. С. Глоzman, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е. Н. Кудаква и др. для организаций общего образования;
- ♦ Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология» к линии УМК Е. С. Глоzman, О. А. Кожиной, Ю. Л. Хотунцева;
- ♦ Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации;
- ♦ Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с ФГОС;
- ♦ Учебного пособия для общеобразовательных организаций под редакцией О. А. Кожиной.

Программа содержит общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

### НАУЧНЫЙ, ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕКСТ ТЕХНОЛОГИИ

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности.

К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека. Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:

— процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;

— открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологии тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях:

- были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма;
- проанализирован феномен зарождающегося технологического общества;
- исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности — в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор. Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса информатизации общества.

На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка. Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и пр.

Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к новой, более масштабной четвёртой промышленной революции. Все эти изменения самым решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее — «Концепция преподавания предметной области «Технология»).

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной **целью** освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

**Задачами** курса технологии являются:

- овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;
- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

- формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;
- формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;
- развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

- понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;
- алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;
- предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;
- методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

- технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

— *уровень представления;*

— *уровень пользователя;*

— *когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);*

- практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;
- появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

Разумеется, этот новый контекст никак не умаляет (скорее увеличивает) значимость ручного труда для формирования интеллекта и адекватных представлений об окружающем мире.

#### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» (девочки)**

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий.

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

Структура модульного курса технологии такова.

#### **Инвариантные модули**

##### ***Модуль «Производство и технология»***

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 8 класс.

Содержание модуля построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-й промышленной революции.

##### ***Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»***

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

#### **Место учебного предмета «Технология» (девочки) в учебном плане.**

Учебный предмет «Технология» (девочки) изучается в 5 классе два часа в неделю, общий объем составляет 68 часов

# СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» (девочки)

## *Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»*

### **Раздел 1. Введение в технологию (6ч)**

#### *Преобразующая деятельность человека и технологии.*

Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техническая сфера (техносфера). Техника. Технологическая система. Стандарт. Реклама.

#### *Основы графической грамоты.*

Графика. Чертёж. Масштаб. набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. Основы дизайна.

#### *Технология выполнения машинных швов.*

Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.

### **Раздел 2. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (24 часа).**

#### *Текстильные волокна*

Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лён. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.

#### *Производство ткани*

Пряжа и её получение. Нити основы и утка, кромка ткани. Ткацкие переплетения. Полотняное переплетение нитей. Технология производства тканей. Ткачество. Гладкокрашенная и пёстротканая ткань. Отделка тканей.

*Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве.* Понятие о процессе конструирования одежды. Построение основы чертежа швейного изделия. Моделирование швейного изделия. Технология изготовления швейного изделия. Подготовка деталей выкройки фартука и ткани к раскрою. Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса. Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука. Окончательная отделка и контроль качества готового изделия. Расчёт затрат на изготовление швейного изделия.

### **Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч)**

#### **Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне**

Кухонная посуда. Кухонные инструменты. Столовая посуда и уход за ней. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования при подготовке продуктов к приготовлению пищи.

#### *Правила хранения пищевых*

*продуктов. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Пищевые отравления и меры их предупреждения.*

#### **Основные сведения о пищевых продуктах.**

Пищевая промышленность. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

#### **Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.**

Признаки различия готовых блюд. Технология приготовления пищевых продуктов. Механическая обработка продуктов. Основные показатели качества пищевого продукта. Формы нарезки продуктов. Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Основные, вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки. Заготовка продуктов: засолка, квашение, мочение, маринование, сушка, уваривание с сахаром, протирание с сахаром, пастеризация, стерилизация, охлаждение, замораживание. Технология замораживания продуктов. Знакомство с профессиями повара и кулинара.

#### **Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку.**

Яйца. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки. Салфетки. Правила употребления блюд. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

#### **Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.**

Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао. Правила и сроки хранения чая, кофе, какао.

#### **Значение овощей в питании человека.**

Технология приготовления блюд из овощей. Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд. Идеи творческих проектов.

### ***Модуль «Производство и технология»***

#### **Раздел 1. Современные и перспективные технологии (2 часа).**

##### **Промышленные и производственные технологии.**

Промышленные технологии. Технологии металлургии. Машиностроительные технологии. Энергетические технологии. Биотехнологии. Технологии производства продуктов питания. Космические технологии. Производственные технологии.

#### **Раздел 2. Техника и техническое творчество (4 часа).**

##### ***Швейные машины.***

Машина. Швейная машина. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины.

##### ***Устройство и работа бытовой швейной машины***

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Рабочие механизмы швейной машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель ткани, челнок, нитепритягиватель. Механизмы швейной машины: прижимной лапки, зубчатой рейки, регулировки. 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. Шпульный колпачок. Установка и выемка шпульного колпачка. Заправка верхней нити.

#### **Раздел 3. Основы электротехники и робототехники (4 часа).**

Производство, передача и потребление электрической энергии. Электротехника. Генератор. Турбина. Энергоносители: возобновляемые и невозобновляемые.

#### **Раздел 4. Технология ведения дома (4 часа).**

**Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни.**

Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования.

### **Оформление кухни.**

Знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни.

### **Раздел 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов ( 6 часов).**

#### **Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция.**

#### **Орнамент.**

Композиция. Цветовое решение. Контраст. Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Цветовой круг. Орнамент. Стилизация.

#### **Вышивание. Технология выполнения ручных швейных операций.**

#### ***Технологии выполнения ручных швейных операций.***

Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ.

Ниточное соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

#### ***Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий***

Влажно-тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.

### **Раздел 5. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.**

#### **Проектная деятельность и проектная культура.**

Проект. Проектирование. Творческий проект. Индивидуальный и коллективный проекты. Эстетика. Дизайн. Проектная культура. Этапы проектирования: поисково-исследовательский, конструкторско-технологический, заключительный.

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### **ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

##### *Патриотическое воспитание:*

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

##### *Гражданское и духовно-нравственное воспитание:*

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

##### *Эстетическое воспитание:*

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.



*Ценности научного познания и практической деятельности:*

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

*Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:*

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

*Трудовое воспитание:*

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

*Экологическое воспитание:*

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

## **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:

### **Овладение универсальными познавательными действиями**

*Базовые логические действия:*

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

*Базовые исследовательские действия:*

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

### *Работа с информацией:*

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

### **Овладение универсальными учебными регулятивными действиями**

#### *Самоорганизация:*

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

#### *Самоконтроль (рефлексия):*

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (не достижения) результатов преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

#### *Принятие себя и других:*

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

### **Овладение универсальными коммуникативными действиями.**

#### *Общение:*

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

#### *Совместная деятельность:*

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

## **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

По завершении обучения учащийся должен иметь сформированные образовательные результаты, соотнесённые с каждым из модулей.

### ***Модуль «Производство и технология»***

- характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
- научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
- получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;
- оперировать понятием «биотехнология»;
- классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрование воды;
- оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

### ***Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»***

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;
- характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
- применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
- правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- выделять свойства наноструктур;
- приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;
- получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы	
<b>Модуль 1. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов (46 часов)</b>					
1.1	Введение в технологию	6	0	3	<a href="http://resh.edu.ru">resh.edu.ru</a> <a href="http://videouroki.net">videouroki.net</a> <a href="http://uchebnik-i-tetrad.com">uchebnik-i-tetrad.com</a>
1.2	Технологии получения и преобразования текстильных материалов	24	1	12	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/666/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/666/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7562/main/289196/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7562/main/289196/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/main/256720/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/main/256720/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/main/256127/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/main/256127/</a>
1.3	Технологии обработки пищевых продуктов	14	1	5	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296675/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/main/296675/</a>  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/start/256434/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/start/256434/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/main/256407/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/main/256407/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/main/256189/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/main/256189/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/main/256627/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/main/256627/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/main/296706/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/main/296706/</a>
<b>Итого по модулю</b>		<b>44</b>			
<b>Модуль 2. Производство и технология (22 часа)</b>					
2.1	Современные и перспективные технологии	2	0	1	<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/664/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/664/</a>
2.2	Техника и техническое творчество	2	0	0	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-tehnologicheskaya-karta-algoritm-instrukcii-fgos-5-klass-5014488.html?ysclid=13fwipfvxs">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-tehnologicheskaya-karta-algoritm-instrukcii-fgos-5-klass-5014488.html?ysclid=13fwipfvxs</a>  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7557/conspect/289222/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7557/conspect/289222/</a>
2.3	Основы электротехники и робототехники	4	0	3	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-roboti-klass-328066.html?ysclid=13fwp0g4om">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-roboti-klass-328066.html?ysclid=13fwp0g4om</a>  <a href="https://nsportal.ru/shkola/dopolnitelnoe-obrazovanie/library/2021/12/20/pr">https://nsportal.ru/shkola/dopolnitelnoe-obrazovanie/library/2021/12/20/pr</a>

					<a href="https://osteyshe-mehanizmy-avtomaty-roboty?ysclid=13fwq6bqnv">osteyshe-mehanizmy-avtomaty-roboty?ysclid=13fwq6bqnv</a> <a href="https://uchebnik-i-tetrad.com">uchebnik-i-tetrad.com</a>
2.4	Технология ведения дома	4	0	1	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=O-PCY-Vhhig">https://www.youtube.com/watch?v=O-PCY-Vhhig</a> <a href="https://infourok.ru/prezentaciya_p_o_tehnologii_na_temu_mashiny_i_mehanizmy_5_klass-186274.htm?ysclid=13fwsmbhac">https://infourok.ru/prezentaciya_p_o_tehnologii_na_temu_mashiny_i_mehanizmy_5_klass-186274.htm?ysclid=13fwsmbhac</a>
2.5	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6	0	3	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-teme-konstruktori-3075039.html?ysclid=13fwuc92cl">https://infourok.ru/prezentaciya-po-teme-konstruktori-3075039.html?ysclid=13fwuc92cl</a> <a href="http://kopilkaurokov.ru/informatika/presentacii/konstruktorskie-tiekhnologhii-vidy-konstruktorov">http://kopilkaurokov.ru/informatika/presentacii/konstruktorskie-tiekhnologhii-vidy-konstruktorov</a> <a href="https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2016/09/08/otkrytyy-urok-po-tehnologii-na-temu-konstruktor?ysclid=13fwvpu2ag">https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2016/09/08/otkrytyy-urok-po-tehnologii-na-temu-konstruktor?ysclid=13fwvpu2ag</a>
2.6	Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	6	1	4	<a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-5-klass-na-temu-ponyatie-tehnologii-vidy-tehnologij-5299025.html?ysclid=13fwzdko9i">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-5-klass-na-temu-ponyatie-tehnologii-vidy-tehnologij-5299025.html?ysclid=13fwzdko9i</a> <a href="https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2020/11/12/blok-po-tehnologii-mashina-i-mehanizmy-1-2-urok-vvedenie?ysclid=13fx0onyi8">https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2020/11/12/blok-po-tehnologii-mashina-i-mehanizmy-1-2-urok-vvedenie?ysclid=13fx0onyi8</a>
<b>Итого по модулю</b>		<b>24</b>			
<b>ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ</b>		<b>68</b>	<b>3</b>	<b>31</b>	

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### *Обязательные учебные материалы для ученика*

Технология. 5 класс/Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «ДРОФА»; АО «Издательство Просвещение»

### *Методические материалы для учителя*

1. Технология. 5 класс. Методическое пособие (авторы Глозман Е. С., Кудакова Е. Н.)
2. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, семинары, конкурсы, игры / авт.-сост. О.В.Павлова. - Волгоград: Учитель, 2007. – 127 с.

3. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред.

И.А.Сасовой. Авт. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.

### ***Цифровые образовательные ресурсы и ресурсы сети Интернет***

<https://resh.edu.ru/>

<https://infourok.ru/>

<https://videouroki.net/>

[https://education.yandex.](https://education.yandex.ru/)

[ru/](https://education.yandex.ru/)

<http://ipkps.bsu.edu.ru/>

<http://www.apkro.ru>

<http://www.school.edu.ru>

<http://www.edu.ru>

<http://www.uroki.ru>

<http://www.vestnik.edu.r>

[u http://teacher.fio.ru](http://teacher.fio.ru)

<http://rusolymp.ru/>

<http://www.vgf.ru>

<http://www.drofa.ru>

<http://www.1september.r>

[u](http://www.1september.ru)

<http://www.profkniga.ru>

<http://www.mioo.ru>

<http://tehnologiya.ucoz.r>

[u/](http://tehnologiya.ucoz.ru)

### **УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

- учебно-методический комплекс по технологии;
- библиотека (справочники, учебно-методические журналы и т.д.);
- технологические таблицы;
- наглядные экспонаты;
- электронные носители (диски, презентации и т.д.).

### **ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

1. Плита электрическая
2. Холодильник
3. Электрический чайник
4. Электрический утюг
5. Швейные машины
6. Оверлок

Оснащение кабинета технологии для девочек включает ноутбук, проектор

## **Критерии и нормы оценки**

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

При проверке знаний используется такая форма контроля, как тестирование.

### **При выполнении тестов, проверочных 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 50 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 50 % работы

### **Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

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.

### **Нормы оценки практической работы**

#### **Организация труда**

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, 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 исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

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



### **Приемы труда**

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ  
ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приёмы труда выполнялись неправильно, но отдельные ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

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

### **Качество изделия (работы)**

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Приложение  
к рабочей программе  
по учебному предмету  
«Технология»  
5-е классы

**Контрольно-измерительные материалы**

### Критерии оценок

- 86% - 100% - «5»
- 70% - 85% - «4»
- 50% - 69% - «3»
- 0% - 49% - «2»

## Контрольные работы по технологии (девочки) 5 класс ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

### Базовый уровень.

1. Какое утверждение верно?

- а) Инструменты – это линейка, клей, треугольник.
- б) Инструменты – это игла, ножницы, треугольник.

2. 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:

3. Оригами – это

- а) блюдо японской кухни.
- б) техника складывания фигур из бумаги.
- в) японская национальная кухня.

4. Пластилин – это

- а) сорт глины.
- б) материал созданный человеком.
- в) природный материал
- г) строительный материал

5. Выбери и подчеркни основные требования дизайнера к изделиям:

выгода, удобство, польза, дешевизна, изящество, красота.

### Повышенный уровень.

За каждый правильный ответ – 2 балла

Даше нужно сшить игольницу в форме сердечка размером 10x10 см. из флиса.

Края обработать петельным швом.

Какого размера должен быть лоскут (кусочек) флиса, чтобы сшить игольницу заданного параметра?

А. 10 x10 см.      Б. 10 x 15 см      В. 15x15 см      Г. 20 см 20 см

Как можно украсить игольницу? Выбери правильный ответ.

- а) вышивкой, б) пайетками, в) аппликацией из бумаги, г) термоаппликацией, д) кружевами.

### ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

Выбрать один правильный ответ.

1. Технология – это

- а) наука об умении, мастерстве, искусстве;
- б) наука о технике;
- в) наука о мастерстве изготовления изделия;
- г) наука изготовления качественных материалов.

2. Рожки и звёздочки относятся:

- а) к трубчатым макаронным изделиям;
- б) к видам вермишели;
- в) макаронным засыпкам;
- г) к крупам.

3. К бутербродам не относится:

- а) канапе;
- б) сэндвичи;
- в) пирожное;
- г) гамбургер.

**4. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:**

- а) прядением;
- б) ткачеством;
- в) отделкой;
- г) вязанием.

**5. Для какой из этих тканей требуется более горячий утюг:**

- а) хлопок;
- б) шерсть;
- в) шелк;
- г) лен.

**6. К ручным украшающим швам относятся:**

- а) тамбурный;
- б) стебельчатый;
- в) обтачной;
- г) петельный.

**7. Укажи соответствие рисунка и название шва:**

- а) стебельчатый;
- б) «козлик»;
- в) «шов вперед иголку»;
- г) тамбурный.

**8. В каком масштабе строится чертеж фартука в тетради:**

- а) М 1: 5;
- б) М 1: 1;
- в) М 1: 4;
- г) М 1: 2.

**9. При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:**

- а) Ди;
- б) Ст;
- в) Сб;
- г) Дтс.

**10. Мерка Сб предназначена:**

- а) для определения длины пояса;
- б) для определения длины изделия;
- в) для определения ширины изделия;
- г) для определения длины нагрудника.

## **ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ**

**Часть А. Выберите правильные ответы (один или несколько).**

**1. Отметьте правильный ответ. Интерьер это А)**

- внутренний вид помещения; Б) внешний вид помещения;
- В) классический вид помещения.

**2. Отметьте правильный ответ. Зона в кухне, предназначенная для приготовления пищи.**

- А) столовая;
- Б) рабочая;
- В) зона прохода.

**3. Отметьте правильные ответы. Размещение мебели на кухне бывает:**

- А) однорядным;
- Б) двухрядным;
- В) П-образным.

**4. Отметьте правильный ответ. Кулинария – это**

- А) искусство приготовления вкусной и питательной пищи;
- Б) наука о вкусной и питательной пищи;
- В) покупка вкусной и питательной пищи.

5. **Отметьте правильный ответ. Витамин А**

- А) улучшает пищеварение;
- Б) укрепляет защитные силы организма;
- В) способствует росту, развитию, улучшает зрение;

4. **Отметьте правильный ответ. Вещества – поставщики энергии, содержащиеся в сливочном и растительном масле:**

- А) белки;
- Б) жиры;
- В) углеводы.

5. **Отметьте правильный ответ. Строительный материал клеток и тканей организма.**

- А) белок;
- Б) желток.

6. **Отметьте правильный ответ. К бутербродам не относится:**

- а) канапе;
- б) сэндвичи;
- в) пирожное.

7. **Отметьте правильный ответ. Мыть и держать овощи в воде не более**

- А) 10-15 минут
- Б) 20-25 минут
- В) 25-30 минут

8. **Соотнесите способ приготовления яиц с временем их варки:**

Способ приготовления		Время варки
1) всмятку		а) 7-10мин
2) в «мешочек»		б) 4-5 мин
3) вкрутую		в) 2 мин

**Часть Б. Дополните ответ.**

Сорта чая бывают: \_\_\_\_\_

**Часть С. Дайте развернутый ответ.**

Назовите санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

**Правильные ответы**

**Часть А.**

- 1. А;
- 2. Б;

3. А,Б,В;
4. А;
5. В;
6. Б;
7. А;
8. В;
9. А;

10. В,Б,А.

**Часть Б.**

Сорта чая: черный, зеленый, травяной, белый.

**Часть С.**

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу:

1. Надеть форму: косынку и фартук.
2. Руки вымыть с мылом.
3. Ногти должны быть коротко острижены.
4. Если на руках имеется рана или порез, нужно обработать рану и надеть напальчник.

**Календарно-тематическое (поурочное) планирование уроков  
технологии в 5 классе**

№ п / п	Раздел, тема урока	Кол- во часо в	В том чис ле		Виды и формы контроля	Дата	
			к/р	Пр/р			
<b>Модуль 1.</b>							
<b>Тема 1. Введение в технологию (6 часов)</b>							
1.	Вводный инструктаж по технике безопасности.	1	0	1	Индивидуальный	План	Факт
2.	Преобразующая деятельность человека и технологии.	1	0	0	Индивидуальный		
3.	Проектная деятельность. Проектная культура.	1	0	1	Индивидуальный		
4.	Этапы проектирования.	1	0	0	Индивидуальный		
5.	Основы графической грамотности.	1	0	0	Фронтальный		
6.	<b>Практическая работа</b> <i>«Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки».</i>	1	0	1	Индивидуальный		
<b>Модуль 2.</b>							
<b>Тема 5. Технология художественно-прикладной обработки материалов (6 часов)</b>							
7.	Технология выполнения ручных швейных операций.	1	0	0	Фронтальный		
8.	<b>Практическая работа</b> <i>«Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками»</i>	1	0	1	Индивидуальный		
9.	Основные приемы влажно-тепловой обработки швейных изделий.	1	0	0	Фронтальный		
10	<b>Практическая работа</b> <i>«Выполнение прямых стежков».</i>	1	0	1	Индивидуальный		
11	Промышленные и производственные технологии.	1	0	0	Фронтальный		

12	Практическая работа « <i>Определение волоknистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей</i> ».	1	0	1	Фронтальный, индивидуальный		
<b>Модуль 2.</b> <b>Тема 2. Современные и перспективные технологии (2 часа)</b>							
13	Производство ткани.	1	0	0	Фронтальный		
14	<b>Практическая работа</b> « <i>Определение в ткани направления нитей основы и утка</i> ».	1	0	1	Индивидуальный		
<b>Модуль 2.</b> <b>Тема 6. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (6 часов)</b>							
15	Свойства тканей. Лоскутное шитье. Чудеса из лоскута. Запуск творческого индивидуального проекта. Формирование цели проекта.	1	0	1	Фронтальный, индивидуальный		
16	<b>Практическая работа</b> « <i>Определение изнаночной и лицевой стороны ткани. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой</i> »	1	0	1	Фронтальный, индивидуальный		
17	1 этап – поисково – исследовательски й. 2 этап – конструкторско – технологический.	1	0	1	Фронтальный, индивидуальный		
18	<b>Практическая работа</b> « <i>Сборка лоскутного полотна</i> ».	1	0	1	Индивидуальный		
19	Разработка чертежа или технологической карты. Обработка края изделия.	1	0	1	Фронтальный, индивидуальный		
20	3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.	1	1	0	Индивидуальный.		
<b>Модуль 2.</b> <b>Тема 2. Техника и техническое творчество (2 часа)</b>							

21	Технологии машиностроения. Технологии прототипирования. 3 – D принтер. Швейные машины.	1	0	0	Фронтальный		
22	Устройство и работа бытовой швейной машины.	1	0	0	Фронтальный		

## Модуль 2

### Тема 3. Основы робототехники и электротехники (4 часа)

23.	<b>Практическая работа</b> <i>«Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей».</i>	1	0	1	Индивидуальный		
24	<b>Практическая работа</b> <i>«Выполнение машинных строчек».</i>	1	0	1	Индивидуальный		
25	Технология выполнения машинных швов.	1	0	0	Фронтальный		
26	<b>Практическая работа</b> <i>«Выполнение образцов машинных швов».</i>	1	0	1	Индивидуальный		

## Модуль 1

### Тема 2. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (24 часа)

27	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертеж, эскиз и технический рисунок. Швейные изделия. Подготовка к работе по конструированию. Мерки.	1	0	0	Фронтальный		
28	<b>Практическая работа</b> <i>«Снятие мерок и запись результатов измерения».</i>	1	0	1	Фронтальный, индивидуальный		
29	Построение чертежа косынки и фартука.	1	0	0	Фронтальный		
30	<b>Практическая работа</b> <i>«Изготовление выкроек косынки и фартука и их оформление в М 1:4».</i>	1	0	1	Индивидуальный		



31	Моделирование фартука.	1	0	1	Фронтальный		
32	<b>Практическая работа</b> <i>«Зарисовка эскизов различных моделей. Построение чертежа фартука в М 1:1. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет ткани на изделие».</i>	1	0	1	Индивидуальный		
33	Раскрой косынки и фартука.	1	0	0	Фронтальный		
34	<b>Практическая работа</b> <i>«Экономная раскладка выкройки на ткани. Раскрой».</i>	1	0	1	Индивидуальный		
35	Подготовка деталей кроя к обработке.	1	0	0	Фронтальный		
36	<b>Практическая работа</b> <i>«Прокладывание контурных и контрольных линий на деталях кроя».</i>	1	0	1	Индивидуальный		
37	Обработка верхнего среза фартука.	1	0	0	Фронтальный		
38	<b>Практическая работа</b> <i>«Обработка верхнего среза швом в подгибку с закрытым срезом»</i>	1	0	1	Индивидуальный		
39	Обработка бокового шва фартука. ПБТ.	1	0	0	Фронтальный		
40	<b>Практическая работа</b> <i>«Обработка бокового среза фартука швом в подгибку с закрытым срезом».</i>	1	0	1	Индивидуальный		
41.	Обработка бокового шва фартука.	1	0	0	Фронтальный		

42.	<b>Практическая работа</b> «Обработка бокового среза фартука швом в подгибку с закрытым срезом».	1	0	1	Индивидуальный		
43.	Обработка фигурного шва фартука.	1	0	0	Фронтальный, индивидуальный		
44.	<b>Практическая работа:</b> «Обработка шва тесьмой».	1	0	1	Индивидуальный		
45.	Обработка кармана.	1	0	0	Фронтальный		
46	Практическая работа «Обработка верхнего и бокового среза кармана».	1	0	1	Индивидуальный		
47	Соединение деталей фартука.	1	0	0	Фронтальный, индивидуальный		
48	<b>Практическая работа</b> «Соединение кармана накладным швом».	1	0	1	Индивидуальный		
49	<b>Практическая работа</b> «Окончательная обработка изделия. ВТО».	1	0	1	Индивидуальный		
50	Контрольная работа по разделу.	1	1	0	Индивидуальный		
<b>Модуль 2.</b>							
<b>Тема 4. Технология ведения дома (4 часа)</b>							
51	Понятие об интерьере.	1	0	0	Фронтальный		
52	Основные варианты планировки кухни.	1	0	1	Фронтальный		
53	Оформление кухни.	1	0	0	Фронтальный		
54	<b>Практическая работа</b> «Планирование интерьера кухни (или столовой)».	1	0	1	Индивидуальный		
<b>Модуль 1.</b>							
<b>Тема 3. Технология обработки пищевых продуктов (14 часов).</b>							
55	Кухонная и столовая посуда.	1	0	0	Фронтальный		
56	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1	0	0	Фронтальный, индивидуальный		
57	Основы рационального питания.	1	0	0	Фронтальный		

58	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.	1	0	0	Фронтальный		
59	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1	0	0	Фронтальный, индивидуальный		
60	Технология приготовления блюд из яиц.	1	0	0	Фронтальный		
61	Сервировка стола к завтраку.	1	0	0	Индивидуальный		
62	<b>Практическая работа</b> <i>«Приготовление блюд из яиц к завтраку».</i>	1	0	1	Групповой, индивидуальный		
63	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	1	0	0	Фронтальный, индивидуальный		
64	<b>Практическая работа</b> <i>«Приготовление бутербродов».</i>	1	0	1	Групповой, индивидуальный		
65	<b>Практическая работа</b> <i>«Приготовление горячих напитков к завтраку».</i>	1	0	1	Групповой, индивидуальный		
66	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.	1	0	0	Фронтальный		
67	<b>Практическая работа</b> <i>«Приготовление и оформление блюд из овощей».</i>	1	0	1	Групповой, индивидуальный		
68	К. Защита проекта	1	1	0	Индивидуальный		
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>	<b>3</b>				
		<b>часо</b>					
		<b>в</b>					