|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Зам. директора по УВР  «\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_  Заместитель директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М.М.Чурикова | УТВЕРЖДЕНО  Приказом  от \_\_\_\_\_\_№ \_\_\_\_\_\_\_\_  Директор МБОУ ООШ № 4  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  О.П.Играшкина |
|  | Рабочая программа  по технологии  5 класс |

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

«основная общеобразовательная школа № 4»

учитель Н.А.Хахалкина

Количество часов: всего 70 ч.

в неделю 2 часа

Учебник: Н.В.Синица, В.Т. Тищенко «Технологи» Вентана –Граф, 2013

Интернет-ресурсы

2020 г.

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

**5 класс**

**ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Обучение технологии по данной программе способствует формированию личностных, метапредметных и предметных результатов, соответствующих требованиям ФГОС.

**Личностными результатами**освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования являются:

— формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности

* области предметной технологической деятельности;

— формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

— самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации;

— развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

— осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к трду;

— становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

— формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

— проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

— самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

— формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

— развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты:**

— самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

— алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

— определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

— комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

— выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоя-тельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

— виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или техно-логического процесса;

— осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме резуль-татов своей деятельности;

— формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных;

— организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности

* другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

— оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

— соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

— оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации

**Предметные результаты** освоения программы:

в познавательной сфере:

— осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация

* имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

— практическое освоение обучающимися основ проект­ но-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

— уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

— развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

— овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

— формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

— владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

— планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда

* технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-­ энергетических ресурсов;

— овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

— выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм

* правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

— выбор средств и видов представления технической

* технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

— документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

— оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

— согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

— формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности; — стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

— овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

— рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

— умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

— рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

— участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

— практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;

устанавливать и поддерживать необходимые контакты

* другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

— установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

— сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

— адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; в физиолого-психологической сфере:

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций

* помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

— сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

РАЗДЕЛ «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

* ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ»6ч.

**Потребности человека**

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

**Понятие технологии**

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

**Технологический процесс**

Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

РАЗДЕЛ «КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ»-6ч.

**Понятие о машине и механизме.**

**Конструирование машин и механизмов**

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

**Конструирование швейных изделий** Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка.

**Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание**

Основные операции при ручных работах: обмётывание, замётывание (с открытым и закрытым срезами).

**Ручные швейные работы. Подшивание вручную** Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми крестообразными стежками.

**Операции влажно-тепловой обработки**

Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

**Швейная машина**

**Подготовка швейной машины к работе** Современная бытовая швейная машина с электрическим

приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

**Приёмы работы на швейной машине**

Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

**Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной**

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия и технология притачивания потайной застёжки-молнии с помощью специальных лапок. Понятия «окан-товывание», «кант», «косая бейка». Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом.

Технология обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины.

**Машинная обработка изделий**

Классификация машинных швов: соединительные, краевые и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; стачивание; застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.

**Машинная игла. Дефекты машинной строчки**Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с не-

правильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.

Уход за швейной машиной: очистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Дефекты машинной строчки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Приспособления к швейной машине.

**Технологические операции изготовления швейных изделий**

Технология ручных и машинных работ. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: примётывание; вымётывание. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ-26ч.

**Текстильное материаловедение**

**Понятие о ткани**

Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства

ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашеная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы. Их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

**Текстильные материалы растительного происхождения**

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

**Текстильные материалы животного происхождения**

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тка-ней по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

**Технологические операции изготовления швейных изделий**

**Раскрой швейного изделия**

**Р**абочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

**Технологии лоскутного шитья**

**Лоскутное шитьё**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

***Технологии аппликации***

Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельным и прямыми потайными стежками.

**Технологии стёжки**

Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.

**Технологии обработки срезов лоскутного изделия**Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»-12 ч.

**Санитария, гигиена**

**и физиология питания**

***Санитария и гигиена на кухне***

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком**.**

**Физиология питания**

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при от-равлениях. Режим питания.

**Технологии приготовления блюд**

**Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы**

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления­ для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Приборы для размола и приготовления кофе. Технология приготовления, подача к столу кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

**Блюда из яиц**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технологии приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд.

**Блюда из сырых овощей и фруктов**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, формы нарезки овощей. Инструменты приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд.

**Тепловая кулинарная обработка овощей**

Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА - 8ч. **Растениеводство**

**Выращивание культурных растений**

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.

**Вегетативное размножение растений**

Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.

**Выращивание комнатных растений**

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Разновидности комнатных растений. Технологический процесс выращивания и ухода за комнатными растениями. Технологии пересадки и перевалки. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Профессия садовник.

**Обработка почвы**

Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия агроном. Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями. Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями.

**Животноводство**

**Понятие животноводства**

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека, их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).

**Содержание животных**

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание домашних животных в городской квартире и вне дома (на примере содержаниясобаки). Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог.

**Кормление животных**

Кормление животных. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных.

РАЗДЕЛ «ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ

* СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» (ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ)-12ч.

**Этапы выполнения творческого проекта**

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Тема 2. Реклама

Принципы организации рекламы. Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Тема 3. Разработка и реализация творческого проекта

Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изго-товление проекта. Разработка электронной презентации. Защита творческого проекта.

Тема 4. Разработка и реализация специализированного проекта

Содержание специализированного творческого проекта. Виды специализированных проектов (технологический, дизайнерский, предпринимательский, инженерный, исследовательский, социальный и др.). Фандрайзинг.

Тематическое планирование

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  урока | Наименование раздела и темы | часы | Характеристика урока | Дом.задание |
| **I.** | **Современные технологии и перспективы их развития** | **6** |  |  |
| 1-2 | Потребности человека | 2 | Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «Потребность». Анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы. | Составить схему потребности школьника |
| 3-4 | Понятие технологии | 2 | Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных технологиях, технология с/хозяйства. | Учить по конспекту |
| 5-6 | Технологический процесс | 2 | Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. | Составить схему сбережения ресурсов |
| **II.** | **Конструирование и моделирование** | **6** |  |  |
| 7-8 | Понятие о машинах и механизмах | 2 | Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины, преобразющие энергию и вид. Необходимый потребителю. Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения. Знакомить с профессиями машинист, водитель, наладчик. | Сделать рисунки простых механизмов. |
| 9-10 | Понятие о механизмах швейной машины. | 2 | Объяснить значение приводов швейной машины. Понятие регуляторов и их функций | Выучить по схеме конструкцию швейной машины |
| 11-12 | Конструирование швейного изделия | 2 | Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологическая конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. | Выполнить выкройку прихватки для кухни |
| **III.** | **Материальные технологии** | **26** |  |  |
| 13-14 | Общие свойства текстильных материалов | 2 | Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани.Современное прядильное, ткацкое и красильноотделочное производство. Долевые(основа) и поперечны (уток) нити. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое. Пр.работа:выполнение полотняного переплетения | Закончить практическую работу |
| 15-16 | Технология обработки текстильных материалов | 2 | |  | | --- | | Раппорт. Отбелённая, гладко-крашеная и | | набивная ткань. Долевая нить в ткани. | | Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, | | их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. | | Профессии: оператор прядильного производства, ткач. | |  | | |  | | --- | | Поиск и изучение | | информации о технологиях изготовления пряжи | | и ткани в старину в домашних условиях в районе | | проживания | |
| 17-18 | Правила построения чертежей | 2 | Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик | Изготовлять образец ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновских булавок и мела, прямыми стежка-ми; смётывание; стачивание вручную петлеобразными стежками. |
| 19-20 | Фигура человека и его измерения | 2 | Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения. | Приготовить  инструменты для построения чертежа выкройки |
| 21-22 | Практическая работа: построение чертежа фартука  в масштабе 1:4 | 2 | Правила пользования чертежными инструментами, типы линий, масштаб, правила построения чертежа, эскиза.  Последовательность построения выкройки фартука. | Приготовить ткань для кроя фартука |
| 23-24 | Практическая работа: выполнение кроя фартука | 2 | Построение чертежа выкройки в натуральную величину по своим меркам и расчетам. Выполнение кроя фартука. | Продумать модель фартука |
| 25-26 | Технологические операции изготовления швейного изделия-фартук | 2 | Правила ТБ при работе с тканями. Способы подготовки ткани и выкройки к раскрою, рациональная раскладка ткани в зависимости от размеров и рисунка. Правила раскроя. | Выполнить сметывание изделия |
| 27-28 | Операции влажно-теплововой обработки. Правила т/безопасности | 2 | Обработка и отделка изделия. Правила ТБ при утюжильных работах. Критерии оценки качества изделия. | Закончить отделку изделия |
| 29-30 | Технология лоскутного шитья | 2 | |  | | --- | | Краткие сведения из истории создания изделий из | | лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, | | её связь с направлениями современной моды. Тра | | диционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», | | «изба» и др. | | Материалы для лоскутного шитья, подготовка их | | к работе. Инструменты и приспособления. | | Приготовить лоскуты с разными рисунками |
| 31-32 | Технология лоскутного шитья | 2 | |  | | --- | | Практическая работа. Изготовление образца | | лоскутного узора (лоскутный верх). | | *Самостоятельная работа*. Поиск и изучение | | информации об истории лоскутного шитья | | Подготовить выступление о истории лоскутного шитья |
| 33-34 | Технология аппликации | 2 | |  | | --- | | Аппликация на лоскутном изделии. Соединение | | деталей аппликации с лоскутным изделием вручную | | петельными и прямыми потайными стежками. | | *Практическая работа*. Изготовление образца | | лоскутного узора (аппликация) | | Подобрать узор Технология лоскутного шитья для выполнения аппликации |
| 35-36 | Технология аппликации | 2 | |  | | --- | | Знакомиться с различными видами аппликации. | | | Разрабатывать узор для аппликации. | | Подбирать лоскуты ткани соответствующего | | цвета, фактуры, волокнистого состава для | | аппликации. | | Подбирать нитки для аппликации. | | Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. | | Обсуждать наиболее удачные работы | | Продолжить работы по аппликации самостоятельно |
| 37-38 | Технология обработки срезов лоскутного шитья | 2 | |  | | --- | | Виды обработки срезов лоскутного изделия. Техно- | | логия обработки срезов лоскутного изделия двойной | | подгибкой. | | Выполнять самостоятельно. Закончить обработку изделия. |
| **IV.** | **Технология кулинарной обработки пищевых продуктов** | **12** |  |  |
| 39-40 | Физиология питания, санитария и гигиена. | 2 | Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд | Поиск и ознакомление с информацией о понятии «гигиена» |
| 41-42 | Технология сервировки стола. Правила этикета | 2 | Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. | |  | | --- | | Находить и предъявлять информацию о кало- | | рийности блюд для завтрака. | | Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости | | за столом» | |
| 43-44 | Бутерброды и горячие напитки | 2 | |  | | --- | | Продукты, применяемые для приготовления бутер | | бродов. Значение хлеба в питании человека. Виды | | бутербродов. Технология приготовления бутербро- | | дов. Инструменты и приспособления для нарезки. | | Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их | | хранения. Подача бутербродов. | | Принести продукты для бутербродов |
| 45-46 | Блюда из яиц | 2 | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. | Принести продукты для приготовления блюд из яиц |
| 47-48 | Технология обработки овощей и фруктов | 2 | Общие правила механической и кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. | Подготовить загадки про овощи и фрукты |
| 49-50 | Технология приготовления блюд из вареных овощей | 2 | Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. | Подготовить рефераты о истории происхождения овощей на территории Руси |
| **V.** | **Технология растениеводства и животноводства** | **8** | . |  |
| 51-52 | Растениеводство | 2 | (Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. *Практическая работа*. Проведение подкормки растений. | Подготовить выступления о комнатных растениях по выбору |
| 53-54 | Вегетативное размножение растений | 2 | Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта. | Подготовить выступления о комнатных растениях по выбору |
| 55-56  57-58 | Выращивание комнатных растений  Животноводство | 2  2 | |  | | --- | | Традиционная технология выращивания растений | | в почвенном грунте. Современные технологии выра- | | щивания растений: гидропоника, аэропоника. Тех- | | нологический процесс выращивания комнатных | | растений. Технологии пересадки и перевалки. Про- | | фессия садовник. | | *Практическая работа*. Перевалка (пересадка) | | комнатных растений. | | Животные организмы как объект технологии. Понятия | | «животноводство», «зоотехния», «животновод | | ческая ферма». Потребности человека, которые | | удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания | | и приручения животных. Отрасли животноводства. | | Технологии преобразования животных | | организмов в интересах человека и их основные элементы | | Технологии выращивания животных  и получение животноводческой продукции. Знакомство с профессией зоотехник | |  |
| **VI.** | **Исследовательская и созидательная деятельность** | **10ч.** |  |  |
| 59-60 | Работа над творческим проектом. | 2 | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. | Выбор темы проекта |
| 61-62 | Работа над творческим проектом | 2 | Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта | Работа над проектом |
| 63-64 | Работа над творческим проектом | 2 | Подготовка презентации | Работа над проектом |
| 65-66 | Промежуточная аттестация | 2 |  |  |
| 67-68 | Защита проектной работы | 2 |  |  |
| 69-70 | Защита проектной работы | 2 |  |  |