

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
гимназия №406 Пушкинского района Санкт–Петербурга

РАЗРАБОТАНО И ПРИНЯТО

Педагогическим советом
ГБОУ гимназии № 406 Пушкинского района
Санкт-Петербурга
Протокол от « 31» августа 2021 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО

Приказ от «31» августа 2021 г. №135
Директор _____
/В. В. Штерн/

С учетом мотивированного мнения
совета родителей (законных представителей)
обучающихся
Протокол № 1 от 30.08.2021 г.

С учетом мотивированного мнения
совета обучающихся
Протокол № 1 от 30.08.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии 5 класс, базовый уровень
2021-2022 учебный год

Составитель:

Зубова Н.О.

учитель технологии высшей категории

Санкт-Петербург, Пушкин
2021 – 2022 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета разработана на основе авторской программы по технологии 5-9 классы / [Авторская программа по предмету «Технология» для учащихся 5-9 классов В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова]. - М.: Просвещение, 2018.- 58 с.,

Рабочая программа реализуется через УМК:

Учебник «Технология» 5 класс: учебник для общеобразоват. организаций / [В.М. Казакевич и др.] ; под ред. В.М. Казакевича. - 2-е изд. - М. : «Просвещение», 2020. - 176 с.: ил. -.ISBN 978-5-09-074075-3

Учебное пособие: Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся образовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М. Вентана-Граф, 2015. – 192 с.: ил. ISBN 978-5-360-05448-1

составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2014 № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения России № 766 от 23.12.2020 года "О внесении изменений в Федеральный перечень учебников, утверждённый Министерством просвещения РФ от 20 мая 2020 года № 254";
- СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.08.2020 № 442;
- Устав ГБОУ гимназии №406 Пушкинского района Санкт-Петербурга;
- Положение о разработке и утверждении рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) ГБОУ гимназии № 406 Пушкинского района Санкт-Петербурга.

Согласно учебному плану ГБОУ гимназии №406 на реализацию этой программы отводится 2 часа в неделю, 68 часов в год.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, на основе примерной программы по технологии, в соответствии с базисным учебным планом общеобразовательных учреждений Российской Федерации, федеральным компонентом государственного образовательного стандарта.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, даёт примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средством учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены стандартом.

Актуальность программы обусловлена внедрением в практику образования системно-деятельностного подхода, одной из форм которого является освоение учащимися проектно-исследовательской деятельности.

В последних стратегических документах в области образования проектно-исследовательская деятельность рассматривается как способ познания учащимися окружающего мира, позволяющий использовать доступные источники информации для формирования собственного мировоззрения и целостного мировосприятия.

Освоение проектно-исследовательской деятельности учащимися в свете ФГОС оценивается как достижение образовательных результатов, среди которых преобладают метапредметные.

Не утрачивает своей актуальности и компетентностный подход, который в школьном образовании понимается как ориентация образовательной практики на развитие такого интегрального качества личности, как способность и готовность ученика решать проблемы, типичные и нетрадиционные задачи, возникающие в актуальных для него жизненных ситуациях, с использованием ценностей, способностей, образовательного и жизненного опыта.

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений – практические задания.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания, коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техники) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Цель программы - стимулировать интерес школьника к решению различных проблем, возникающих на протяжении всей его жизни через формирование универсальных учебных действий.

Для достижения цели необходимо решение следующих задач:

обучающих:

- развитие познавательного интереса учащихся;
- приобретение предметных метапредметных образовательных результатов;
- освоение основ культуры созидательного труда;
- применение полученных теоретических знаний на практике;
- включение учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно-значимых продуктов труда.

воспитательных:

- формирование общественной активности личности;
- формирование гражданской позиции;
- воспитание трудолюбия, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости;
- формирование ответственности за результаты своей деятельности;
- воспитание уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

развивающих:

- развитие личностных способностей: технического мышления, пространственного воображения, творческих, интеллектуальных, коммуникативных и организаторских способностей;
- реализация творческого потенциала учащихся;
- формирование потребности в самопознании и саморазвитии;
- укрепление межпредметных связей, развитие аналитических навыков мышления.

профессионально-ориентационных:

- получение опыта практической деятельности учащихся для дальнейшего осознанного профессионального самоопределения;
- формирование умения адаптироваться к изменяющимся условиям профессиональной среды;
- приобретение учащимися знаний, умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой жизни.

Сроки выполнения проектов в большей степени зависят от содержания, целей и задач проекта и могут меняться от 1 занятия до года.

В основе реализации данной образовательной программы лежит принцип вовлечения участников образовательного процесса в конкретную практическую деятельность по созданию лично или общественно значимых продуктов труда на основе знаний, умений и навыков, полученных в других предметных областях. Продуктом опытнической исследовательской и проектной деятельности могут быть конкретные материальные объекты труда (изделия из конструкционных и поделочных материалов), а также нематериальные объекты (сценарии праздников, мероприятий, оформление кабинетов, выставки, наглядные пособия выполненные с использованием различных технологий, ДПИ, или традиционных ремесел и т.д.) Направления опытнической исследовательской и проектной деятельности разрабатываются общеобразовательным учреждением с учётом специфики школы, её образовательных программ и кадрового состава.

Образовательная область «Технология» призвана привнести элементы новизны в содержание школьного образования, а вместе с ним и в методы обучения школьников: способствовать развитию качеств личности, сохранению здоровья учащихся, компенсации отрицательного влияния техносферы на их здоровье и психику. Метод проектов в образовательной области «Технология» научит школьников воплощать в жизнь идеи, способные развивать творчество, а вместе с ним и производство.

Проектная деятельность включает несколько этапов работы: подготовительный (формулирование проблемы, её исследование и выдвижение гипотезы решения проблемы - поиск путей решения), исследовательский (исследовательская, поисковая деятельность, разработка технического решения), практический или технологический (реализация проекта, оформление результата деятельности), заключительный (защита проекта, обоснование выводов, оценка личностных достижений ученика, а также того, насколько проект удовлетворяет потребностям). Поэтому понятие «проект» относится не только к этапу проектирования. Метод проектов позволяет сделать учебно-воспитательный процесс системным, ориентированным на общечеловеческие ценности.

Формирование технологической культуры подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе и современном обществе. Кроме проектной деятельности задача,

решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это приобретение жизненно важных умений.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Данная программа по желанию социума (детей и родителей), а также, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание и ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда». В век автоматизации и механизации создается опасность зарождения «безрукого» поколения. Деление детей на группы осуществляется на основе опроса обучающихся и их родителей.

В случае необходимости возможно применение данной рабочей программы в дистанционном режиме.

Требования к уровню подготовки учащихся (Знать/ уметь)

В результате изучения технологии учащиеся должны:

знать/понимать:

- основные технологические понятия;
- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
- для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- для обеспечения безопасности труда;
- для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

Прогнозируемые результаты

Результатом программы должны стать **универсальные учебные действия: регулятивные, познавательные и коммуникативные.**

Личностные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, формирование уважительного отношения к труду, развитие опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни;

9) развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение 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;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

б) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

10) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ-компетентности);

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» должны отражать:

1) выполнение простейших операций, связанных с изготовлением или созданием продуктов (творческого, материального или интеллектуального характера);

2) осуществление общетрудовых приемов работы;

3) соблюдение требований охраны труда и выполнение правил безопасной работы с ручными инструментами;

4) ориентирование в технологических последовательностях;

5) возможности работы с инструкционными картами.

Учащийся научится:

- планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;

- выбирать и использовать методы, соответствующие рассматриваемой проблеме;

- распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;

- использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование;

- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опросы, описание, сравнительное историческое описание, объяснение, использование статистических данных, интерпретация фактов.

Учащийся получит возможность научиться:

- самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный проект;

- использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего, особенного (типичного) и единичного, оригинальность;

- целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности;

- осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта;

- использовать основы ИКТ компетентности для оформления творческого проекта.

Для успешного осуществления учебно-исследовательской деятельности обучающиеся должны овладеть следующими универсальными учебными действиями:

- постановка проблемы и аргументирование её актуальности;

- формулировка гипотезы исследования и раскрытие замысла - сущности будущей деятельности;

- планирование исследовательских работ и выбор необходимого инструментария;

- собственное проведение исследования с обязательным поэтапным контролем и коррекцией результатов работ;

- оформление результатов учебно-исследовательской деятельности как конечного продукта;
- представление результатов исследования широкому кругу заинтересованных лиц для обсуждения и возможного дальнейшего практического использования.

Личностные качества, которые развиваются в результате обучения по программе:

самостоятельность, организованность, гибкость, коммуникативность, ответственность, взаимопомощь, толерантность, аккуратность, работоспособность, трудолюбие.

Организация образовательного процесса

Форма организации - урок.

Типы уроков:

- урок изучения нового материала;
- урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- комбинированный урок;
- урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

- урок-беседа;
- лабораторно-практическое занятие;
- урок-экскурсия;
- урок-игра;
- выполнение учебного проекта.

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности

- Словесные, наглядные, практические;
- Индуктивные, дедуктивные;
- Репродуктивные, проблемно-поисковые;
- Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности

- Стимулирование и мотивация интереса к учению;
- Стимулирование долга и ответственности в учении;
- Мозговой штурм.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности

- Устный контроль и самоконтроль;
- Письменный контроль и самоконтроль;
- Лабораторно-практический (практический) контроль и самоконтроль.

Педагогические технологии

1. Дифференцированное обучение.
2. Операционно-предметная система обучения.
3. Моторно-тренировочная система обучения.
4. Операционно-комплексная система обучения.
5. Решение технических и технологических задач.
6. Работа с технологическими и/или инструкционными картами.
7. Опытно-экспериментальная работа.
8. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.

9. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
10. Кооперативная деятельность учащихся.
11. Коллективное творчество.

Возможные формы контроля знаний и умений, обучающихся по технологии:

В данной рабочей программе предусмотрены традиционные формы контроля знаний учащихся и их умений:

- кроссворды;
- карточки - задания;
- тестирование по разделам/темам программы;
- самостоятельная работа;
- практическая работа;
- проверочные работы по отдельным разделам/темам программы;
- творческие работы по отдельным разделам/темам программы и на разных этапах выполнения проекта;
- оценка практических навыков учащихся на различных этапах выполнения проекта;
- защита проекта.

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков, обучающихся по предмету «Технология»

Нормы оценки знаний

Оценка «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.

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

Оценка «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 учителя.

Оценка «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

Оценка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенным учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Оценка «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.

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

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

Приемы труда

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

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

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

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

Качество изделия

Оценка «5» ставится, если изделие выполнено с учетом установленных требований.

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

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

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

Оценка тестовых работ

Тесты, состоящие из пяти вопросов можно использовать после изучения каждого материала (урока). Тест из 10-15 вопросов используется для периодического контроля. Тест из 25-30 вопросов необходимо использовать для итогового контроля. При оценивании используется следующая шкала:

Критерии оценки при выполнении тестов

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

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

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

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

Критерии оценивания проектов

№ п/п	Наименование критерия	Оценка в баллах	
			Оценка учителя
1.	Обоснование выбора темы проекта.		
2.	Объем и полнота разработок, выполнение принятых этапов проектирования, законченность.		
3.	Знание литературы по теме проекта, наличие списка этой литературы.		

4.	Умение решать творческие, технические задачи.		
5.	Степень самостоятельности изготовления изделия.		
6.	Качество изготовления изделия.		
7.	Качество оформления документации по проекту.		
8.	Качество рисунков, эскизов, схем, чертежей.		
9.	Наличие экономических расчетов.		
10.	Качество защиты.		

Каждый критерий оценивается по 5-ти бальной системе. Подсчитывается сумма баллов, выводится средняя оценка.

Следует также учесть исходный уровень развития ученика. Объективно возможности и способности учеников различны.

У ребёнка, какой-то вид деятельности может получаться лучше или хуже.

Но учитель всегда может найти в ней положительные моменты, оценить не работу, а отдельный её этап.

Но самым важным результатом уроков технологии (помимо овладения умениями, знаниями, навыками) является ощущение успешности каждого обучающегося, уверенности в своих силах, желание и умение преодолеть барьер нерешительности перед новыми видами деятельности, воспитание готовности к проявлению творчества в любом виде деятельности.

Важно не допустить механического воспроизведения образца, дать возможность обучающимся творчески раскрыться, освоить большой объём информации технологического и содержательного характера, совершенствовать трудовые навыки.

УМК:

Учебник «Технология» 5 класс: учебник для общеобразоват. организаций / [В.М. Казакевич и др.] ; под ред. В.М. Казакевича. - 2-е изд. - М. : «Просвещение», 2020. - 176 с.: ил. -.ISBN 978-5-09-074075-3.

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общее количество часов	В том числе	
			теория	практика
1	Введение. Основы производства	2	2	-
2	Методы и средства творческой проектной деятельности	8	2	6
3	Современные и перспективные технологии	2	2	-
4	Элементы техники и машин	2	2	-
5	Материалы для производства	7	5	2

	материальных благ			
6	Свойства материалов	4	2	2
7	Технологии обработки материалов	8	2	6
8	Пища и здоровое питание	6	2	4
9	Технология обработки овощей	8	3	5
10	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	2	-
11	Технологии получения, обработки и использования информации	2	2	-
12	Технологии растениеводства	2	2	-
13	Животный мир в техносфере	2	2	-
14	Технологии животноводства	2	2	-
15	Социальные технологии	3	3	-
16	Творческая проектная деятельность	8	1	7
Итого:		68	36	32

Содержание программы

Раздел 1. Введение. Основы производства - 2 часа

Тема 1.1. Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ. Что такое техносфера.

Тема 1.2. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Раздел 2. Методы и средства творческой проектной деятельности - 8 часов

Тема 2.1. Проектная деятельность.

Что такое творчество. Творческая и проектная деятельность.

Тема 2.2. Творческий проект «Декоративная подвеска из фетра»

Тема 2.3. Тестирование.

Раздел 3. Современные и перспективные технологии - 2 часа

Тема 3.1. Что такое технология.

Тема 3.2. Классификация производств и технологий.

Раздел 4. Элементы техники и машин - 2 часа

Тема 4.1. Что такое техника.

Тема 4.2. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Раздел 5. Материалы для производства материальных благ - 6 часов

Тема 5.1. Виды материалов.

Тема 5.2. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.

Тема 5.3. Конструкционные материалы.

Тема 5.4. Текстильные материалы.

Тема 5.5. Технология механической обработки материалов.

Тема 5.6. Тестирование.

Раздел 6. Свойства материалов - 4 часа

Тема 6.1. Механические свойства конструкционных материалов.

Тема 6.2. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Тема 6.3. Тестирование.

Раздел 7. Технологии обработки материалов - 8 часов

Тема 7.1. Технология механической обработки материалов.

Тема 7.2. Графическое отображение формы предмета.

Тема 7.3. Тестирование.

Раздел 8. Пища и здоровое питание - 6 часов

Тема 8.1. Кулинария. Основы рационального питания.

Тема 8.2. Витамины и их значение.

Тема 8.3. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Раздел 9. Технология обработки овощей - 8 часов

Тема 9.1. Овощи в питании человека.

Тема 9.2. Технологии механической кулинарной обработки овощей.

Тема 9.3. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.

Тема 9.4. Технологии тепловой обработки овощей

Тема 9.5. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Тема 9.6. Тестирование.

Раздел 10. Технологии получения, преобразования и использования энергии - 2 часа

Тема 10.1. Что такое энергия. Виды энергии.

Тема 10.2. Накопление механической энергии.

Раздел 11. Технологии получения, обработки и использования информации - 2 часа

Тема 11.1. Информация. Каналы восприятия.

Тема 11.2. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Раздел 12. Технологии растениеводства - 2 часа

Тема 12.1. Растения как объект технологии.

Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.

Тема 12.2. Общая характеристика и классификация культурных растений.

Исследования культурных растений и опыты с ними.

Раздел 13. Животный мир в техносфере - 2 часа

Тема 13.1. Животные и технологии 21 века.

Тема 13.2. Животноводство и материальные потребности человека.

Раздел 14. Технологии животноводства - 2 часа

Тема 14.1. Сельскохозяйственные животные и животноводство.

Животные - помощники человека.

Тема 14.2. Животные на службе безопасности жизни человека.

Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Раздел 15. Социальные технологии - 3 часа

Тема 15.1. Человек как объект технологии. Потребности людей. Пирамида Маслоу.

Тема 15.2. Содержание социальных технологий.

Тема 15.3. Итоговый тест

Раздел 16. Творческая проектная деятельность - 8 часов

Творческий проект (*тема проекта выбирается учащимся*)

Тема 16.1. Этапы выполнения проекта.

Тема 16.2. Выбор оборудования, инструментов и приспособлений.

Составление технологической последовательности выполнения проекта.

Тема 16.3. Технологический этап выполнения творческого проекта.

Тема 16.4. Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта.

Тема 16.5 Заключительный этап. (*Оценка творческого проекта. Защита проекта*).

Информационное обеспечение

Литература для учителя

Основная литература:

1. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. 5-9 классы / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова]. - М.: Просвещение, 2018. - 58 с.
2. Учебное пособие: Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся образовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М. Вентана-Граф, 2015. – 192 с.: ил. ISBN 978-5-360-05448-1
3. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. 5-9 классы / [В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова]. - М.: Просвещение, 2018. - 58 с.
4. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации.
5. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования.
6. Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации.
7. Фундаментальное ядро содержания общего образования (Стандарты второго поколения). Пособие для учителей и методистов. Под ред. Козлова В. В., Кондакова А. М. - М.: Просвещение, 2013.
8. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России (Стандарты второго поколения). Пособие для учителей и методистов. Данилюк А. Я., Кондаков А. М., Тишков В. А. - М.: Просвещение, 2013.
9. Теория обучения в информационном обществе. (Работаем по новым стандартам). Пособие для учителей и методистов. Иванова Е.О., Осмоловская И.М. - М.: Просвещение, 2013.
10. Проект. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы (Стандарты второго поколения). - М.: Просвещение, 2013.
11. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий. Пособие для учителя. (Стандарты второго поколения). Пособие для учителей и методистов. Асмолов А. Г., Бурменская Г. В., Володарская И. А. и др. / Под

ред. Асмолова А. Г.- М.: Просвещение, 2013.

12. Примерные программы внеурочной деятельности. Начальное и основное образование. (Стандарты второго поколения). Программа. Горский В. А., Тимофеев А. А., Смирнов Д. В. и др. / Под ред. Горского В. А.М. Просвещение, 2013.

13. Проектная деятельность школьников: пособие для учителя / К.Н. Поливанова. - 2-е изд. - М.: Просвещение, 2011.

14. Что такое учебный проект? / М. А. Ступницкая. - М.: первое сентября, 2010.

15. Технология. Проектная деятельность как основа творческого развития школьников и их профессионального самоопределения: Авт.-сост.: Т.М. Михейкина. - СПб: СПб АППО, 2004.

16. Сборник программ. Исследовательская и проектная деятельность. Социальная деятельность. Профессиональная ориентация. Здоровый и безопасный образ жизни. Основная школа / С.В. Третьякова, А.В. Иванов, С.Н. Чистяков и др.: авт.-сост. С.В. Третьякова. - М.: Просвещение, 2014.

17. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение. 1-4, 5-11 классы. - М.: Просвещение, 2007.

18. Копыльцов А.В. Компьютерное моделирование: Сферы и границы применения. Методическое пособие. - СПб: «СМИО Пресс», 2005.

19. Ставрова О.Б. Использование компьютеров в школьных проектах. - М.: «Интеллект-Центр», 2005.

Дополнительная литература:

1. Проектные задачи в начальной школе: пособие для учителя / [А.Б. Воронцов, В.М. Заславский, С.В. Егоркина и др.] под ред. А.Б. Воронцова. - 2 изд. - М.: Просвещение, 2010.

2. Сборник проектных задач. Начальная школа. Пособие для учителей общеобразовательных учреждений. Вып. 2 / [А.Б. Воронцов, В.М. Заславский, С.В. Клевцова, О.В. Раскина и др.] под ред. А.Б. Воронцова.- М.: Просвещение, 2012.

3. Сборник проектных задач. Начальная школа. Пособие для учителей общеобразовательных учреждений. Вып.1 / А.Б. Воронцов, В.М. Заславский, С.В. Клевцова, О.В. Раскина и др./ под ред. А.Б. Воронцова.- М.: Просвещение, 2011.

4. Изменение смысловых ориентиров: от успешной школы - к успехам ребёнка. Асмолова Л.М. - Интернет-издание «Просвещение», 2013.

5. Приказ Минобрнауки России от 28 декабря 2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

6. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189).

7. Григорьев Д. В., Степанов П.В. Внеурочная деятельность школьников. Методический конструктор. Пособие для учителя. Стандарты второго поколения. - М. Просвещение, 2013.

Литература для учащихся

1. Учебник «Технология» 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич и др.] ; под ред. В.М. Казакевича. - 2-е изд. - М. : «Просвещение», 2020. - 176 с.: ил. -.ISBN 978-5-09-074075-3.

2. Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: ВЛАДОС, 2005. - 159с.

3. Голубева Н.Н. Аппликация из природных материалов. – М.: Культура и традиции, 2002. - 112с.

4. Горячева В.С., Филиппова Т.В. Мы наклеим на листок солнце, небо и цветок. - Ярославль: Академия развития, 2001. - 96с.

5. Гусарова Н.Н. Техника изонити для дошкольников. - СПб.: Детство -Пресс, 2004. - 48с.
6. Гусева Н.А. 365 фенечки из бисера. - М.: Айрис-Пресс. 2004. – 208с.
Давидовски Марион. Весёлые куклы. - М.: ВНЕШСИГМА, 1998. – 64с.
7. Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. - М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.
8. Додж В. Шьем одежду для кукол /Пер. с англ. Г.И.Левитан. - М.: ООО «Попурри», 2005.-184с.
9. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. - М.: Просвещение, 2000. - 160с.
10. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. - 127с.
11. Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. - М.: Педагогическое общество России, 2002. - 192с.
12. Изделия из кожи. - М.: ООО «Изд-во АСТ», 2003. - 78с.
13. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. - 151с.
14. История костюма. /Серия «Учебники 21 века»/ Ростов н/Д:Феникс, 2001. - 416с.
15. Калюжная Т.В. Ежемесячник огородника. - М.: Изд-во ЭКСМО, 2006. - 352с.
16. Кашкарова-Герцог Е.Д. Руководство по рукоделию для детей и взрослых. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 1999. - 64с.
17. Кискальт Изольда. Солёное тесто. - М.: ЗАО «АСТ-ПРЕСС», 1998. - 143с.
18. Котенкова З.П. Выжигание по ткани. Изделия в техник гильоширования. – Ярославль: Академия развития, 2002. - 88с.
19. Кулик И.А. Выжигание по ткани /Серия «Рукодельница». - Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 32с.
20. Курбатская Н. Фриволите. - М.: Изд-во «Культура и традиции», 2003. - 95с.
21. Лихачева Л.Б., Соловей А.В. Энциклопедия заблуждений. Мода. - М.: Изд-во ЭКСМО, 2005. - 448с.
22. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первокласная повариха. - М.: ЭКСМО, 2002. - 96с.
23. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Девичьи хлопоты. - М.: ЭКСМО, 2000. -80с.
24. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. - М.: ЭКСМО, 2003. - 110с.
25. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. - М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. - 96с.
26. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. - М.: ЭКСМО, 2000. - 96с.
27. Материаловедение швейного производства. - Ростов н/Д:Феникс, 2001. -416с.
28. Махмутова Х.И. Предметы интерьера в технике батик и аппликация. - М.: ЭКСМО, 2006. - 64.
29. Молли Годард. Вязаные игрушки. - М.: КОНТЭНТ, 1994. - 79с.
30. Мур Х. Креативный пэчворк./Х. Мур, Т. Стоктон. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 94с.
31. Небесный С. Юным овощеводам. - М.: Детская литература, 1987. - 94с.
32. Пиллан Н. Цветы/Пер. Л. Агаевой - М.: Изд-во ЭКСМО-ПРЕСС, 2002. - 80с.
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко - М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.
33. Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. - М.: Вита-Пресс, 2007. - 176с.
34. Стильные штучки для вашего дома. - М.: АСТ-Пресс Книга, 2006. - 120с.
35. Столярова Алла. Вязаные игрушки. - М.: Культура и традиции, 2004. - 95с.

Электронные ресурсы:

Раздел «Кулинария»

Тема «Санитария и гигиена на кухне»

1. <http://fcior.edu.ru/card/21128/ocenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html> - оценка качества мытья столовой посуды
2. <http://fcior.edu.ru/card/20893/uhod-za-posudoy.html> - уход за посудой.
3. <http://fcior.edu.ru/card/14809/uhod-za-posudoy-kontrolnye-zadaniya.html> - уход за посудой. Контрольные задания.

Тема «Физиология питания»

1. <http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.html> - Физиология питания, белки, жиры, углеводы, витамины.
2. <http://fcior.edu.ru/card/20951/znachenie-vitaminov-v-pitanii-cheloveka.html> - значение витаминов.
3. <http://fcior.edu.ru/card/26692/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - значение минеральных веществ.
4. <http://fcior.edu.ru/card/26623/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - значение минеральных веществ. Контрольные задания 1.
5. <http://fcior.edu.ru/card/26716/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - значение минеральных веществ. Контрольные задания 2.
6. <http://fcior.edu.ru/card/26761/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-makroelementy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya.html> - значение минеральных веществ. Макроэлементы.
7. <http://fcior.edu.ru/card/26713/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-mikroelementy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya.html> - значение минеральных веществ. Микроэлементы.

Тема «Рациональное питание»

1. <http://fcior.edu.ru/card/20942/osnovy-racionalnogo-pitaniya-vitaminy-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - Основы рационального питания. Витамины . контрольные задания, часть 1.
2. <http://fcior.edu.ru/card/21137/osnovy-racionalnogo-pitaniya-vitaminy-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - Основы рационального питания. Витамины . контрольные задания, часть 2.
3. <http://fcior.edu.ru/card/20967/osnovy-racionalnogo-pitaniya-piramida-pitaniya-kontrolnye-zadaniya.html> - пирамида питания.
4. <http://fcior.edu.ru/card/21016/principy-racionalnogo-pitaniya-piramida-pitaniya.html> - принципы рационального питания, пирамида питания.

Тема «Бутерброды»

1. <http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html> - рецепты бутербродов
2. <http://fcior.edu.ru/card/20898/buterbrody-istoriya-vidy-pravila-prigotovleniya.html> - история, виды, правила приготовления бутербродов
3. <http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - бутерброды, контрольные задания, часть 1

4. <http://fcior.edu.ru/card/20908/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - бутерброды, контрольные задания, часть 2
5. <http://fcior.edu.ru/card/21208/prigotovlenie-buterbroda-kot-baton.html> - приготовление бутерброда «кот-батон»
6. <http://fcior.edu.ru/card/20990/prigotovlenie-buterbroda-kanape-ezhik-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление бутерброда-канапе «ёжик»
7. <http://fcior.edu.ru/card/20972/prigotovlenie-buterbrodov-trebovaniya-k-kachestvu.html> - приготовление бутербродов, требования к качеству.
8. <http://fcior.edu.ru/card/21149/prigotovlenie-buterbrodov-kanape.html> - приготовление бутербродов-канапе.
9. <http://fcior.edu.ru/card/21085/prigotovlenie-buterbrodov-kanape-s-seldyu-i-krasnoy-ryboy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabov.html> - приготовление бутербродов-канапе с сельдью и красной рыбой.
10. <http://fcior.edu.ru/card/21084/prigotovlenie-zakrytogo-goryachego-buterbroda-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление закрытого горячего бутерброда.
11. <http://fcior.edu.ru/card/20910/prigotovlenie-zakrytyh-goryachih-buterbrodov.html> - приготовление закрытых горячих бутербродов.
12. <http://fcior.edu.ru/card/21169/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov.html> - приготовление открытых бутербродов.
13. <http://fcior.edu.ru/card/21198/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov-s-krasnoy-ikroy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashi.html> - приготовление открытых бутербродов с красной икрой.
14. <http://fcior.edu.ru/card/21051/prigotovlenie-otkrytyh-goryachih-buterbrodov-assorti-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyas.html> - приготовление открытых горячих бутербродов «Ассорти».

Тема «Горячие напитки»

1. <http://fcior.edu.ru/card/21223/kakao-i-shokolad.html> - какао и шоколад.
2. <http://fcior.edu.ru/card/20999/kakao-i-shokolad-kontrolnye-zadaniya.html> - контрольные задания.
3. <http://fcior.edu.ru/card/20987/kakao-istoriya-vyrashivaniya.html> - какао. история выращивания.
4. <http://fcior.edu.ru/card/20924/kofe-istoriya-i-geografiya.html> - кофе. история и география
5. <http://fcior.edu.ru/card/20919/kofe-kontrolnye-zadaniya.html> - кофе, контрольные задания
6. <http://fcior.edu.ru/card/20960/kofe-sorta-i-vidy-proizvodstvo.html> - кофе. сорта и виды, производство
7. <http://fcior.edu.ru/card/21214/prigotovlenie-i-upotreblenie-kofe.html> - приготовление и употребление кофе.

Тема «Овощи, виды, способы обработки, химический состав»

1. <http://fcior.edu.ru/card/14952/kapustnye-ovoshi.html> - капустные овощи

2. <http://fcior.edu.ru/card/15765/kapustnye-ovoshi-kontrolnye-zadaniya.html> - капустные овощи. Контрольные задания.
3. <http://fcior.edu.ru/card/15763/kartofel-blyuda-iz-kartofelya-kontrolnye-zadaniya.html> - картофель. Блюда из картофеля. Контрольные задания.
4. <http://fcior.edu.ru/card/21082/kartofel-struktura-istoriya-poyavleniya.html> - Картофель. Структура. История.
5. <http://fcior.edu.ru/card/21021/kartofel-narezka-blyuda-iz-kartofelya.html> - Картофель. Нарезка. Блюда из картофеля.
6. <http://fcior.edu.ru/card/21088/kartofel-himicheskiy-sostav-kachestvo.html> - картофель, хим.состав, качество.
7. <http://fcior.edu.ru/card/14808/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii.html> - содержание нитратов в овощах.
8. <http://fcior.edu.ru/card/14925/metody-opredeleniya-soderzhaniya-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii.html> - методы определения нитратов в овощах
9. <http://fcior.edu.ru/card/14882/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-kontrolnye-zadaniya.html> - содержание нитратов в овощах. Контрольные задания.
10. <http://fcior.edu.ru/card/14849/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-prakticheskie-zadaniya-chast-1.html> - содержание нитратов в овощах, практические задания, часть 1.
11. <http://fcior.edu.ru/card/14880/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-prakticheskie-zadaniya-chast-2.html> - содержание нитратов в овощах, практические задания, часть 2.
12. <http://fcior.edu.ru/card/14917/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii.html> - определение качества овощей.
13. <http://fcior.edu.ru/card/9053/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - определение качества овощей. Тест.
14. <http://fcior.edu.ru/card/3900/salaty-iz-syryh-ovoshey-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - салаты из сырых овощей. Тест

Тема «Приготовление овощей»

1. <http://fcior.edu.ru/card/14893/kartofel-molodoy-otvarnoy-s-zelenyu-ukropa-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - картофель молодой отварной с зеленью укропа
2. <http://fcior.edu.ru/card/21070/prigotovlenie-bryusselskoy-kapusty-so-slivochnym-maslom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovid.html> - приготовление брюссельской капусты со сливочным маслом.
3. <http://fcior.edu.ru/card/21148/prigotovlenie-blyud-iz-cvetnoy-i-bryusselskoy-kapusty.html> - приготовление блюд из брюссельской капусты и цветной капусты.
4. <http://fcior.edu.ru/card/14922/prigotovlenie-kroshki-kartoshki-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление «крошки-картошки»
5. <http://fcior.edu.ru/card/14918/prigotovlenie-kroshki-kartoshki-i-kartoshki-garmoshki.html> - приготовление «крошки-картошки» и «картошки-гармошки»
6. <http://fcior.edu.ru/card/21102/prigotovlenie-blyud-iz-kapusty-brokkoli.html> - приготовление блюд из капусты брокколи

7. <http://fcior.edu.ru/card/21062/prigotovlenie-kapusty-brokkoli-s-syrom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление капусты брокколи с сыром.
8. <http://fcior.edu.ru/card/21058/prigotovlenie-kapusty-belokochannoy-tushenoy.html> - приготовление тушёной капусты
9. <http://fcior.edu.ru/card/14909/prigotovlenie-kartofelnogo-pyure-i-molodogo-kartofelya-s-zelenyu.html> - Приготовление картофельного пюре и молодого картофеля с зеленью.
10. <http://fcior.edu.ru/card/14887/prigotovlenie-kartofelnyh-kotlet-i-tushenogo-kartofelya.html> - Приготовление картофельных котлет и тушеного картофеля.
11. <http://fcior.edu.ru/card/14857/prigotovlenie-kartofelya-tushenogo-s-lukom-i-morkovyu-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidya.html> - приготовление тушеного картофеля с луком и морковью
12. <http://fcior.edu.ru/card/21120/prigotovlenie-ovoshnogo-vinegreta.html> - приготовление винегрета.
13. <http://fcior.edu.ru/card/8915/salat-vesenniy.html> - салат «Весенний»
14. <http://fcior.edu.ru/card/10510/salat-ovoshnoy-s-yogurtom.html> - салат «овощной с йогуртом».
15. <http://fcior.edu.ru/card/5039/salat-ovoshnoy-s-syrom-i-chesnokom.html> - салат овощной с сыром и чесноком.
16. <http://fcior.edu.ru/card/8308/salat-s-bazilikom.html> - салат с базиликом
17. <http://fcior.edu.ru/card/4127/salat-s-brynzoj-feta.html> - салат с брынзой
18. <http://fcior.edu.ru/card/14498/salat-s-kapustoy.html> - салат с капустой
19. <http://fcior.edu.ru/card/1330/salat-s-kapustoy-i-yablokami.html> - салат с капустой и яблоками
20. <http://fcior.edu.ru/card/3364/salat-s-redisom.html> - салат с редисом
21. <http://fcior.edu.ru/card/7349/salat-s-tomatami-i-lukom.html> - салат с томатами и луком.
22. <http://fcior.edu.ru/card/9533/salaty-iz-syryh-ovoshey.html> - салат из сырых овощей.

Тема «Холодные блюда и закуски»

1. <http://fcior.edu.ru/card/20985/holodnye-blyuda-i-zakuski.html> - холодные блюда и закуски
2. <http://fcior.edu.ru/card/20980/holodnye-blyuda-i-zakuski-kontrolnye-zadaniya.html> - холодные блюда и закуски. Контрольные задания.
3. <http://fcior.edu.ru/card/21179/prigotovlenie-ruleta-iz-lavasha.html> - приготовление рулета из лаваша.
4. <http://fcior.edu.ru/card/21092/prigotovlenie-rozochek-iz-pomidorov-s-syrnoy-nachinkoy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidy.html> - приготовление розочек из помидоров с сырной начинкой.
5. <http://fcior.edu.ru/card/21050/prigotovlenie-ruletikov-iz-kabachkov-s-nachinkoy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление рулетиков из кабачков с начинкой.
23. <http://fcior.edu.ru/card/21168/prigotovlenie-sendvichey-iz-kabachkov-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление сэндвичей из кабачков.

6. <http://fcior.edu.ru/card/20936/prigotovlenie-syrnoy-zakuski-rafaello-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление сырной закуска «рафаэлло»
7. <http://fcior.edu.ru/card/21225/prigotovlenie-holodnyh-zakusok-s-kabachkami.html> - Приготовление холодных закусок с кабачками.
8. <http://fcior.edu.ru/card/21095/prigotovlenie-holodnyh-zakusok-s-syrom.html> - приготовление холодных закусок с сыром.

Тема «Оформление блюд»

1. <http://fcior.edu.ru/card/26682/oformlenie-blyud-s-ispolzovaniem-kurinogo-yaica.html> - оформление блюд с использованием куриного яйца.
2. <http://fcior.edu.ru/card/26706/oformlenie-blyud-s-ispolzovaniem-repchatogo-luka-i-pomidorov.html> - оформление блюд с использованием репчатого лука и помидоров.
3. <http://fcior.edu.ru/card/9501/oformlenie-blyud-lebed-iz-yabloka-praktika.html> - оформление блюд. Лебедь из яблока. Практика.
4. <http://fcior.edu.ru/card/26638/oformlenie-blyud-osnovnye-pravila-i-sovety-karving.html> - оформление блюд. Советы. Карвинг.
5. <http://fcior.edu.ru/card/26661/ukrashenie-blyud-figurkami-iz-yaica.html> - украшение блюд фигурками из яйца.

Тема «Яйца. Блюда из яиц»

1. <http://fcior.edu.ru/card/6228/znachenie-yaic-v-pitanii-cheloveka-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - значение яиц в питании.
2. <http://fcior.edu.ru/card/14854/opredelenie-dobrokachestvennosti-yaic.html> - определение доброкачественности яиц.
3. <http://fcior.edu.ru/card/14899/opredelenie-dobrokachestvennosti-yaic-kontrolnye-zadaniya.html> - определение доброкачественности яиц. Контрольные задания.
4. <http://fcior.edu.ru/card/14954/prigotovlenie-blyud-yaica-pod-zelenym-sousom-i-yaica-farshirovannye.html> - «яйца под зеленым соусом» и «яйца фаршированные» приготовление.
5. <http://fcior.edu.ru/card/1466/prigotovlenie-omleta-naturalnogo-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета натурального.
6. <http://fcior.edu.ru/card/1023/prigotovlenie-omleta-s-kabachkom-i-bolgarskim-percem-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета с кабачком и болгарским перцем.
7. <http://fcior.edu.ru/card/5942/prigotovlenie-omleta-s-ovoshami-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета с овощами.
8. <http://fcior.edu.ru/card/14919/prigotovlenie-omletov.html> - приготовление омлетов
9. <http://fcior.edu.ru/card/14824/prigotovlenie-tosta-s-yaicom-gnezdo-iz-makaron.html> - приготовление тоста с яйцом и «Гнезда» из макарон.
10. <http://fcior.edu.ru/card/14848/prigotovlenie-yaichnicy-glazuni-prigotovlenie-yaichnicy-iz-perepelinyh-yaic.html> - приготовление яичницы-глазуньи и яичницы из перепелиных яиц

Тема «Сервировка и оформление стола»

1. <http://fcior.edu.ru/card/14814/priemy-skladyvaniya-salfetok-konvert-dlya-priborov-i-gorizontalnogo-sashe.html> - примеры складывания салфеток.

2. <http://fcior.edu.ru/card/14871/priemy-skladyvaniya-salfetok-veer-i-korolevskaya-mantiya.html> - примеры складывания салфеток.
3. <http://fcior.edu.ru/card/14901/priemy-skladyvaniya-salfetok-zhabo-i-sumochka.html> - примеры складывания салфеток.
4. <http://fcior.edu.ru/card/14928/priemy-skladyvaniya-salfetok-liliya-i-artishok.html> - примеры складывания салфеток.
5. <http://fcior.edu.ru/card/14950/priemy-skladyvaniya-salfetok-rybka-i-plamya.html> - примеры складывания салфеток.
6. <http://fcior.edu.ru/card/14906/priemy-skladyvaniya-salfetok-shapka-s-otvorotom-i-shleyf.html> - примеры складывания салфеток.
7. <http://fcior.edu.ru/card/14947/priemy-skladyvaniya-salfetok-salfetki-sashe-ugolki-i-yarusnye-ugly.html> - примеры складывания салфеток.

Тема «Блюда из макарон».

1. <http://fcior.edu.ru/card/14824/prigotovlenie-tosta-s-yaycom-gnezdo-iz-makaron.html> - приготовление тоста с яйцом и «Гнезда» из макарон.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Тема «Машиноведение»

1. <http://fcior.edu.ru/card/8008/vidy-mashinnyh-shvov-praktika.html> - Виды машинных швов. Практика.
2. <http://fcior.edu.ru/card/9559/istoriya-sozdaniya-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - история создания швейной машины.
3. <http://fcior.edu.ru/card/12890/princip-obrazovaniya-chelnochnogo-stezhka-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - принцип образования челночного стежка
4. <http://fcior.edu.ru/card/7336/proizvodstvo-shveynyh-mashin-v-rossii-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - производство швейных машин в России.
5. <http://fcior.edu.ru/card/10049/sovershenstvovanie-shveynyh-mashin-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - совершенствование швейных машин.
6. <http://fcior.edu.ru/card/8739/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-1-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 1.
7. <http://fcior.edu.ru/card/8135/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-2-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 2.
8. <http://fcior.edu.ru/card/6879/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-3-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 3.
9. <http://fcior.edu.ru/card/12070/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-4-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 4.
10. <http://fcior.edu.ru/card/8668/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-5-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 5.
11. <http://fcior.edu.ru/card/9692/ustroystvo-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовой швейной машины

Раздел «Декоративно-прикладное искусство»

Тема «Орнамент. Вышивка»

1. <http://fcior.edu.ru/card/14643/vidy-ornamentov-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - Виды орнаментов. Практическая работа.

2. <http://fcior.edu.ru/card/4925/vyshivka-krestom-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка крестом. Практическая работа.
3. <http://fcior.edu.ru/card/7724/vyshivka-bolgarskiy-krest-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка. Болгарский крест. Практическая работа.
4. <http://fcior.edu.ru/card/11178/vyshivka-merezhki-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка. Мережки. Практическая работа.
5. <http://fcior.edu.ru/card/14924/dekorativno-prikladnoe-iskusstvo-prakticheskaya-rabota.html> - Декоративно-прикладное искусство. Практическая работа.
6. <http://fcior.edu.ru/card/11539/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-vyshivka.html> - народные промыслы. художественная вышивка.
7. <http://fcior.edu.ru/card/9449/derevo-ornamentov-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - Дерево орнаментов (для углубленного изучения)
8. <http://fcior.edu.ru/card/3833/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-1.html> - орнамент. Практическая работа 1.
9. <http://fcior.edu.ru/card/6356/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-2.html> - орнамент. практическая работа 2
10. <http://fcior.edu.ru/card/9609/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-3.html> - орнамент. практическая работа 3.
11. <http://fcior.edu.ru/card/13236/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-4.html> - орнамент. практическая работа 4.
Тема «Народные промыслы»
1. <http://fcior.edu.ru/card/8804/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-keramika-farfor-fayans.html> - народные промыслы. керамика, фарфор, фаянс
2. <http://fcior.edu.ru/card/12429/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-kamnya.html> - народные промыслы. художественная обработка камня.
3. <http://fcior.edu.ru/card/2291/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-metalla.html> - народные промыслы. Худ. обработка металла
4. <http://fcior.edu.ru/card/11133/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-rezba-po-kosti.html> - художественная резьба по кости.
5. <http://fcior.edu.ru/card/10317/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-meha-i-kozhi.html> - художественная обработка меха и кожи
6. <http://fcior.edu.ru/card/4485/rezba-i-rospis-po-derevu-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - Резьба и роспись по дереву. Практическая работа.
7. <http://fcior.edu.ru/card/9511/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-rospis-tkaney.html> - художественная роспись тканей.
8. <http://fcior.edu.ru/card/4327/narodnye-promysly-hudozhestvennye-laki.html> - художественные лаки.
9. <http://fcior.edu.ru/card/8344/narodnye-promysly-cvetnoe-gutnoe-steklo-i-hrustal.html> - цветное гутное стекло и хрусталь.
10. <http://fcior.edu.ru/card/8797/narodnye-promysly-yuvelirnoe-i-emalerno-iskusstvo.html> - ювелирное и эмальерное искусство.
11. <http://fcior.edu.ru/card/12178/narodnye-promysly-kruzhevopletenie.html> - кружевоплетение
12. <http://fcior.edu.ru/card/4713/narodnye-promysly-ruchnoe-uzornoe-tkachestvo-i-kovrotkachestvo.html> - ручное узорное ткачество и ковроткачество.

13. <http://fcior.edu.ru/card/8085/russkoe-uzornoe-tkachestvo-i-kovrotkachestvo-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - русское узорное ткачество и ковроткачество. Практическая работа.

Тема «Поделки из бумаги (квилинг)»

1. <http://fcior.edu.ru/card/26786/izgotovlenie-snezhinki-iz-bumagi.html> - снежинка из бумаги
2. <http://fcior.edu.ru/card/26654/sozдание-otkrytki-cvety-iz-bumazhnyh-lent.html> - открытка «Цветы» из бумажных лент.
3. <http://fcior.edu.ru/card/26659/sozдание-shkatulki-s-ukrasheniem-iz-bumazhnyh-lent.html> - шкатулка из бумажных лент.
4. <http://fcior.edu.ru/card/26807/sozдание-otkrytki-iz-bumazhnyh-lent.html> - открытка из бумажных лент

Раздел «Материаловедение»

1. <http://fcior.edu.ru/card/6999/vidy-perepletений.html> - Виды переплетений
2. <http://fcior.edu.ru/card/4332/vidy-perepletений-praktika-1.html> - виды переплетений. Практика 1.
3. <http://fcior.edu.ru/card/3800/vidy-perepletений-praktika-2.html> - виды переплетений. Практика 2.
4. <http://fcior.edu.ru/card/6033/vidy-perepletений-test-1.html> - виды переплетений. Тест 1.
5. <http://fcior.edu.ru/card/21152/naturalnye-tekstilnye-voлокна.html> - натуральные текстильные волокна.
6. <http://fcior.edu.ru/card/14197/ot-pryalki-k-tkackomu-stanku-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - от прялки к ткацкому станку.
7. <http://fcior.edu.ru/card/10560/otdelka-tkani-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - отделка ткани. Павловопосадские платки.
8. <http://fcior.edu.ru/card/21066/proizvodstvo-i-otdelka-tkani-praktika.html> - производство и отделка тканей, практика
9. <http://fcior.edu.ru/card/21202/proizvodstvo-i-otdelka-tkani-kontrolnye-zadaniya.html> - производство и отделка тканей, контрольные задания.

Тема «Фартуки»

1. <http://fcior.edu.ru/card/21083/fartuk-v-russkom-kostyume.html> - фартук в русском костюме.
2. <http://fcior.edu.ru/card/20927/fartuki-narodov-rossii.html> - фартуки народов России.
3. <http://fcior.edu.ru/card/21057/istoriya-fartukov-v-literature-i-iskusstve-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков в литературе и искусстве. Практическая работа.
4. <http://fcior.edu.ru/card/21056/istoriya-fartukov-v-proizvedeniyah-zhivopisi-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков в живописи. Практическая работа.
5. <http://fcior.edu.ru/card/21183/istoriya-fartukov-v-proizvedeniyah-izobrazitel'nogo-iskusstva.html> - история фартуков в изобразительном искусстве.
6. <http://fcior.edu.ru/card/21204/istoriya-fartukov-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков. практическая работа
7. <http://fcior.edu.ru/card/26723/modelirovanie-zhenskogo-fartuka-dlya-nekotoryh-rabochih-specialnostey-prakticheskaya-tvorcheskaya-ra.html> - моделирование женского фартука. Практическая работа.

8. <http://fcior.edu.ru/card/26693/modelirovanie-muzhskogo-fartuka-dlya-nekotoryh-rabochih-specialnostey-prakticheskaya-tvorcheskaya-ra.html> - моделирование мужского фартука. Практическая работа.
9. <http://fcior.edu.ru/card/20984/modelirovanie-fartuka-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - моделирование фартука. практическая работа.
10. <http://fcior.edu.ru/card/21041/modelirovanie-fartuka-chast-1.html> - моделирование фартука. приемы. Часть 1.
11. <http://fcior.edu.ru/card/21125/modelirovanie-fartuka-chast-2.html> - моделирование фартука. приемы. Часть 2.
12. <http://fcior.edu.ru/card/26757/obrabotka-nakladnogo-karmana.html> - обработка накладного кармана
13. <http://fcior.edu.ru/card/26656/posledovatelnost-rasklada-vykroyki-fartuka-s-celnokroenoy-grudkoj.html> - последовательность раскладки выкройки фартука с цельнокроеным нагрудником.
14. <http://fcior.edu.ru/card/21010/postroenie-chertezha-osnovy-fartuka.html> - построение чертежа основы фартука.
15. <http://fcior.edu.ru/card/21166/postroenie-chertezha-fartuka-s-celnokroenym-lifom.html> - построение чертежа основы фартука с цельнокроеным лифом.

Тема «История костюма»

1. <http://fcior.edu.ru/card/26769/russkiy-prazdnichnyy-nacionalnyy-kostyum-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - русский праздничный национальный костюм, практическая работа.

Тема «Поделки из слоеного теста»

1. <http://fcior.edu.ru/card/26652/izgotovlenie-panno-burenka-iz-solenogo-testa.html> - панно «Буренка»
2. <http://fcior.edu.ru/card/26624/izgotovlenie-panno-devochka-iz-solenogo-testa.html> - панно «Девочка».
3. <http://fcior.edu.ru/card/26734/izgotovlenie-panno-ogorodnoe-pugalo-iz-solenogo-testa.html> - панно «Огородное пугало».
4. <http://fcior.edu.ru/card/26784/izgotovlenie-panno-pastuh-iz-solenogo-testa.html> - панно «Пастух».
5. <http://fcior.edu.ru/card/26701/izgotovlenie-podsvechnika-iz-solenogo-testa-na-1-svechu.html> - подсвечник на 1 свечу.
6. <http://fcior.edu.ru/card/26800/izgotovlenie-podsvechnika-iz-solenogo-testa-na-3-svechi.html> - подсвечник на 3 свечи.
7. <http://fcior.edu.ru/card/26751/izgotovlenie-chasov-dlya-kuhni-iz-solenogo-testa.html> - часы для кухни

Тема «Лоскутное шитьё»

1. <http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovlenie-kovrika-iz-loskutkov.html> - изготовление коврика из лоскутков.
2. <http://fcior.edu.ru/card/21086/izgotovlenie-priхватki-babochka.html> - прихватка «Бабочка»

Раздел «Интерьер»

1. <http://fcior.edu.ru/card/21037/goticheskiy-stil-v-arhitekture-i-interere.html> - готический стиль в архитектуре и интерьере.
2. <http://fcior.edu.ru/card/14879/istoricheskie-stili-intererov-prakticheskaya-rabota.html> - исторические стили интерьеров. Практическая работа.
3. <http://fcior.edu.ru/card/21190/istoriya-arhitektury-i-interera-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - история архитектуры и интерьера. Контрольные задания1.
4. <http://fcior.edu.ru/card/21009/istoriya-arhitektury-i-interera-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - история архитектуры и интерьера. Контрольные задания1.
5. <http://fcior.edu.ru/card/20965/klassicizm-v-arhitekture-i-interere.html> - классицизм в архитектуре и интерьере.
6. <http://fcior.edu.ru/card/21142/osobennosti-klassicizma-v-interere-sovremennyy-klassicizm.html> - основы классицизма в интерьере. Современный классицизм
7. <http://fcior.edu.ru/card/21176/osobennosti-stilya-hay-tek-v-interere.html> - особенности стиля хай-тек в интерьере.
8. <http://fcior.edu.ru/card/21022/stil-hay-tek-v-arhitekture-i-interere.html> - стиль хай-тек в архитектуре и интерьере.
9. <http://fcior.edu.ru/card/26672/minimalizm-v-arhitekture-i-interere.html> - минимализм в архитектуре и интерьере.
10. <http://fcior.edu.ru/card/21211/modern-v-arhitekture-i-interere.html> - модерн в архитектуре и интерьере.
11. <http://fcior.edu.ru/card/21045/modern-v-arhitekture-i-interere-rossii.html> - модерн в архитектуре и интерьере России.
12. <http://fcior.edu.ru/card/21035/stil-modern-v-sovremennom-interere.html> - стиль модерн в современном интерьере.
13. <http://fcior.edu.ru/card/21073/stil-barokko-v-arhitekture-i-interere.html> - стиль барокко в архитектуре и интерьере.
14. <http://fcior.edu.ru/card/20997/stil-barokko-v-arhitekture-i-interere-rossii.html> - стиль барокко в архитектуре и интерьере России.
15. <http://fcior.edu.ru/card/26777/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-rossii.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере России.
16. <http://fcior.edu.ru/card/26720/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-stran-afriki-i-azii.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере Африки и Азии.
17. <http://fcior.edu.ru/card/26669/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-stran-evropy-i-severnoy-ameriki.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере стран Европы и Северной Америки.
18. <http://fcior.edu.ru/card/26744/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-amerikanskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Американский стиль.
19. <http://fcior.edu.ru/card/26743/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-angliyskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Английский стиль.
20. <http://fcior.edu.ru/card/26686/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-arabskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Арабский стиль.
21. <http://fcior.edu.ru/card/26663/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-afrikanskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Африканский стиль.
22. <http://fcior.edu.ru/card/26646/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-indiyskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Индийский стиль.

23. <http://fcior.edu.ru/card/26700/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-provans.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Прованс.
24. <http://fcior.edu.ru/card/26795/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-yaponskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Японский стиль.
25. <http://fcior.edu.ru/card/26626/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-prakticheskie-zadaniya.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере, практические задания.
26. <http://fcior.edu.ru/card/14890/planirovka-kuhni.html> - планировка кухни

Раздел «Уход за одеждой и обувью»

1. <http://fcior.edu.ru/card/26641/uhod-za-obuvyu.html> - Уход за обувью
2. <http://fcior.edu.ru/card/26794/uhod-za-odezhdoy-iz-raznyh-tkaney.html> - Уход за одеждой из разных тканей.

Раздел «Растениеводство, садоводство»

1. <http://fcior.edu.ru/card/20979/vostochnyy-sad.html> - восточный сад
2. <http://fcior.edu.ru/card/26808/vostochnyy-sad-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - Восточный сад. Практическая работа
3. <http://fcior.edu.ru/card/21000/istoriya-dekorativnogo-sadovodstva-kontrolnye-zadaniya.html> - история декоративного садоводства.
4. <http://fcior.edu.ru/card/21039/regulyarnyy-i-peyzazhnyy-sad.html> - регулярный и пейзажный сад
5. <http://fcior.edu.ru/card/21108/sady-drevnosti.html> - Сады древности.

Материально-техническое обеспечение

1. Библиотечный фонд (Книгопечатная продукция)
2. Печатные пособия.
3. Информационно-коммуникативные средства.
4. Экранно-звуковые пособия.
5. Технические средства обучения.
6. Учебно-практическое оборудование.

При составлении тематического плана для 5 класса были внесены следующие изменения:

1. Раздел «Творческая проектная деятельность» дополнительно введен в тематическое планирование и представлен 8 часами. Необходимые часы перераспределены из разделов «Технологии растениеводства», «Технологии животноводства», так как изучить данные разделы программы в полном объеме не представляется возможным из-за МТ условий ГБОУ № 406.

Программа интегрированная, модифицированная, изменена на 11,7 %, при этом стандарт не нарушен, все разделы сохранены.

Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Общее количество часов	В том числе	
			теория	практика
1	Введение. Основы производства	2	2	-

1.1	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ. Что такое техносфера.	1	1	-
1.2	Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.	1	1	-
2	Методы и средства творческой проектной деятельности	8	2	6
2.1	Проектная деятельность. Что такое творчество. Творческая и проектная деятельность.	1	1	-
2.2	Творческий проект «Декоративная подвеска из фетра»	6	-	6
2.3	Тестирование	1	1	-
3	Современные и перспективные технологии	2	2	-
3.1	Что такое технология.	1	1	-
3.2	Классификация производств и технологий.	1	1	-
4	Элементы техники и машин	2	2	-
4.1	Что такое техника.	1	1	-
4.2	Инструменты, механизмы и технические устройства.	1	1	-
5	Материалы для производства материальных благ	7	5	2
5.1	Виды материалов.	1	1	-
5.2	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	1	1	-
5.3	Конструкционные материалы.	1	1	-
5.4	Текстильные материалы.	1	1	-
5.5	Технология механической обработки материалов.	2	-	2
5.6.	Тестирование	1	1	-
6	Свойства материалов	4	2	2
6.1	Механические свойства конструкционных материалов.	1	1	-

6.2	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	2	-	2
6.3	Тестирование.	1	1	-
7	Технологии обработки материалов	8	2	6
7.1	Технология механической обработки материалов.	1	1	-
7.2	Графическое отображение формы предмета.	6	-	6
7.3	Тестирование	1	1	-
8	Пища и здоровое питание	6	2	4
8.1	Кулинария. Основы рационального питания.	2	-	2
8.2	Витамины и их значение.	2	-	2
8.3	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	2	2	-
9	Технология обработки овощей	8	2	6
9.1	Овощи в питании человека.	1	1	-
9.2	Технологии механической кулинарной обработки овощей.	2	-	2
9.3	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	2	-	2
9.4	Технологии тепловой обработки овощей.	1	-	1
9.5	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	1	1	-
9.6	Тестирование	1	1	-
10	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	2	2	-
10.1	Что такое энергия. Виды энергии.	1	1	-
10.2	Накопление механической энергии	1	1	-
11	Технологии получения, обработки и использования информации	2	2	-

11.1	Информация. Каналы восприятия.	1	1	-
11.2	Способы материального представления и записи визуальной информации	1	1	-
12	Технологии растениеводства	2	2	-
12.1	Растения как объект технологии. Значение культурных растений жизнедеятельности человека.	1	1	-
12.2	Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений и опыты с ними.	1	1	-
13	Животный мир в техносфере	2	2	-
13.1	Животные и технологии 21 века	1	1	-
13.2	Животноводство и материальные потребности человека	1	1	-
14	Технологии животноводства	2	2	-
14.1	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные - помощники человека.	1	1	-
14.2	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	1	1	-
15	Социальные технологии	3	3	-
15.1	Человек как объект технологии. Потребности людей. Пирамида Маслоу.	1	1	-
15.2	Содержание социальных технологий	1	1	-
15.3	Итоговый тест	1	1	-
16	Творческая проектная деятельность	8	1	7
16.1	Творческий проект (<i>тема проекта выбирается учащимся</i>). Этапы выполнения проекта.	1	1	-
16.2	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений. Составление технологической последовательности выполнения проекта	2	-	2

16.3	Технологический этап выполнения творческого проекта	2	-	2
16.4	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	2	-	2
16.5	Заключительный этап. (<i>Оценка творческого проекта. Защита проекта</i>).	1	-	1
Итого:		68	36	32

Примерный календарно-тематический план на 2021-2022 уч. год

Учебник «Технология» 5 класс: учебник для общеобразоват. организаций / [В.М. Казакевич и др.] ; под ред. В.М. Казакевича. - 2-е изд. - М. : «Просвещение», 2020. - 176 с.: ил. - ISBN 978-5-09-074075-3.

Учебное пособие: Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся образовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М. Вентана-Граф, 2015. – 192 с.: ил. ISBN978-5-360-05448-1

п/п	Тема урока	Кол-во часов	Виды и формы контроля	Планируемые результаты обучения	Инструменты и оборудование	Примечание: домашнее задание	Дата проведения		
							Планир.	Фактич.	
Введение. Основы производства - 2 часа									
1.1	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ. Что такое техносфера. Входной контроль.	1	К.Р.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-гигиенические требования; - о разделах технологии, предназначенных для изучения в 5 классе. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать объекты природы и техносферы; - аргументировано защищать свой выбор; - пользоваться необходимой литературой; - конструировать и моделировать; - выполнять намеченные работы; - рационально организовать рабочее место; - соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при выполнении практических работ. 	Компьютер, экран, проектор, тетрадь.	§1.1	Сентябрь, 1		

2.2	Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производств.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - как производятся потребительские блага; - что такое потребительские блага и антиблага для человека. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разделять потребительские блага на материальные и нематериальные; - различать виды производства материальных и нематериальных благ. 	Компьютер, экран, проектор, тетрадь.	§1.2 - §1.4	Сентябрь, 1	
Методы и средства творческой проектной деятельности - 8 часов								
3.1	Проектная деятельность. Что такое творчество. Творческая и проектная деятельность.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - что такое проект; - этапы работы для выполнения творческого проекта; - уровни творчества при проектировании материальных и нематериальных благ. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять план своей творческой деятельности; - определять особенности рекламы новых товаров; - примерно оценивать уровень новизны тех товаров и услуг, которые предлагаются в торговой сети. 	Компьютер, экран, проектор, тетрадь.	§2.1, §2.2, §2 (учебное пособие)	Сентябрь, 2	

4.2 – 9.2	Творческий проект «Декоративная подвеска из фетра»	6	Практическая работа №1 - №6, домашнее задание.	Знать: - технику безопасности при работе с ножницами, иглой; - о целях и задачах, этапах проектирования. Уметь: - организовывать рабочее место; - выполнять эскиз; - качественно выпонять изделие.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, фетр, портновские булавки, ножницы, портновский мелок, декоративная фурнитура, синтепон, нитки- мулине.	Разработка проекта в тетради. Повторение §1.1 - §2.2	Сентябрь, 2, 3, 4, Октябрь, 1		
10.3	Урок обобщения и закрепления материала по теме.	1	Тест		Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки- задания.		Октябрь, 1		
Современные и перспективные технологии - 2 часа									
11.1	Что такое технология.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - что такое технология и для чего она предназначена. Уметь: - определять, что является технологией в той или иной области.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь	§3.1	Октябрь, 2		
12.2	Классификация производств и технологий.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - какими бывают виды технологий. Уметь: - характеризовать вид производства.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь	§3.2	Октябрь, 2		
Элементы техники и машин - 2 часа									
13.1	Что такое техника.	1	Работа на уроке, домашнее	Знать: - что значит техника; - значение техники в	Компьютер, экран, проектор,	§4.1 в тетради выполнить	Октябрь, 3		

			задание.	производстве. Уметь: - управлять простыми механизмами и машинами.	тетрадь.	задание (вопрос 3 стр.31)			
14.2	Инструменты, механизмы и технические устройства.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - какие существуют виды техники. Уметь: - пользоваться некоторыми ручными инструментами.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь.	§4.2 в тетради выполнить задание (вопрос 2 стр.35)	Октябрь, 3		
Материалы для производства материальных благ - 7 часов									
15.1	Виды материалов.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - виды веществ и материалов. Уметь: - анализировать свойства и предназначение различных веществ и материалов.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь.	§5.1	Октябрь, 4		
16.2	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - что такое сырье; - какие виды сырья используют для потребительских благ. Уметь: - анализировать свойства текстильных материалов.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь.	§5.2, §14 (учебное пособие)	Октябрь, 4		
17.3	Конструкционные материалы.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - виды и назначение конструкционных материалов. Уметь: - оценивать свойства и предназначение конструкционных материалов.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь.	§5.3	Ноябрь, 1		

18.4	Текстильные материалы.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - виды и свойства тканей. Уметь: - анализировать свойства текстильных материалов.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь.	§5.4, §15 учебное пособие)	Ноябрь, 1	
19.5 20.5	Технология механической обработки материалов.	2	Практическая работа №7, №8, домашнее задание	Знать: - ТБ при работе с ножницами и швейной машиной. Уметь: - записывать сравнения в таблицу.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, ткань, нитки, ножницы, швейная машина.	§16 - §18 (учебное пособие)	Ноябрь, 2	
21.6	Урок обобщения и закрепления материала по теме	1	Тест		Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.		Ноябрь, 3	
Свойства материалов - 4 часа								
22.1	Механические свойства конструкционных материалов.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - виды и свойства конструкционных материалов. Уметь: - анализировать свойства конструкционных материалов.	Компьютер, экран, проектор, рабочая тетрадь.	§6.1	Ноябрь, 3	

23.2 24.2	Механические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	2	Практическая работа №9, №10, домашнее задание.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах; - способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани; - направления долевой нити. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять лицевую и изнаночную стороны ткани; - направление долевой нити. 	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания. Образцы тканей, лупа, игла, таблица, рабочая тетрадь.	§6.2	Декабрь, 1		
25.3	Урок обобщения и репления материала теме	1	Тест		Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.		Декабрь, 2		
Технологии обработки материалов - 8 часов									
26.1	Технология механической обработки материалов.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные виды механической обработки материалов; - что такое чертеж и технический рисунок; - в чем состоит назначение черчения при изготовлении изделий. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строить простые чертежи и технические рисунки. 	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, линейка, простой карандаш, ластик, карточки-задания.	§7.1 в тетради выполнить задание (вопрос 5 стр.73)	Декабрь, 2		

27.2 - 32.2	Графическое отображение формы предмета.	6	Практическая работа № 11-№16, домашнее задание	Знать: - общие правила для построения чертежа изделия; - правила измерения и условных обозначениях. Уметь: - их использовать; - строить чертеж по описанию.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, линейка, простой карандаш, ластик, карточки-задания.	§7.2	Декабрь, 3, 4, Январь, 1		
33.3	Урок обобщения и закрепления материала по теме	1	Тест		Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.		Январь, 2		
Пища и здоровое питание - 6 часов									
34.1 35.1	Кулинария. Основы рационального питания.	2	Практическая работа №17, №18, домашнее задание	Знать: - о приготовлении пищи и основах рационального питания. Уметь: - составлять режим питания.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, альбомный лист, цветные карандаши.	§8.1 в тетради выполнить задание (вопрос 3 стр.85)	Январь, 2, 3		
36.2 37.2	Витамины и их значение.	2	Практическая работа №19, №20	Знать: - о питательных веществах и витаминах, необходимых для жизни человека. Уметь: - пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, альбомный лист, цветные карандаши.	§8.2, §6(учебное пособие)	Январь, 3, Февраль, 1		
38.3 39.3	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	2	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - о правилах санитарии и гигиены. Уметь:	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-	§8.3, §5(учебное пособие)	Февраль, 1, 2		

				- соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.	задания.			
Технология обработки овощей - 8 часов								
40.1	Овощи в питании овека.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - знать о значении овощей в пище человека. Уметь: - оценивать качество продуктов.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки- задания.	§9.1, §10(учебное пособие)	Февраль, 2	
41.2 42.2	Технологии механической кулинарной обработки овощей.	2	Практическая работа №21, №22, домашнее задание	Знать: - знать об этапах технологии механической обработки овощей. Уметь: - подготавливать овощи к процессу приготовления пищи – выполнять основные этапы механической кулинарной обработки.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, дуршлак, терка, кухонный нож, желобковый нож, нож для очистки овощей.	§9.2	Февраль, 3	
43.3 44.3	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	2	Практическая работа №23, №24, домашнее задание	Знать: - виды нарезки овощей. Уметь: - простые формы нарезки овощей.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, дуршлак, терка, кухонный нож, разделочная доска.	§9.3	Февраль, 4	
45.4	Технологии тепловой обработки овощей.	1	Практическая работа №25, домашнее задание.	Знать: - о способах тепловой кулинарной обработки овощей; - технологии приготовления блюд из овощей;	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, дуршлак, терка, кухонный нож, разделочная доска, овощи,	§9.4 §11(учебное пособие)	Март, 1	

				- требования к качеству готовых блюд. Уметь: - приготавливать блюда из овощей, выбирая способы тепловой обработки, наиболее полезные для здоровья человека; - определять качество готовых блюд.	кастрюля, сковорода.			
46.5	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - о целях и задачах, этапах проектирования. Уметь: -выполнять проект.	Компьютер, карточки-задания, тетрадь, бумага, цветные карандаши.	§13(учебное пособие)	Март, 1	
47.6	Урок обобщения и закрепления материала по теме	1	Тест		Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания		Март, 2	
Технологии получения, преобразования и использования энергии - 2 часа								
48.1	Что такое энергия. Виды энергии.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - что такое энергия; - какие виды энергии человек использует. Уметь: разделять разные виды энергии.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.	§10.1, §10.2	Март, 2	
49.2	Накопление механической энергии.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - что такое механическая энергия; - как можно накопить механическую энергию. Уметь: - проводить опыты по преобразованию	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.	§10.3	Март, 3	

				механической энергии.				
Технологии получения, обработки и использования информации - 2 часа								
50.1	Информация. Каналы восприятия.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - что такое информация в быту, науке и технике. Уметь: - разбираться в видах информации.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.	§11.1, §11.2	Март, 3	
51.2	Способы вербального представления и записи визуальной информации.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - каналы восприятия информации человеком; - как информация о внешнем мире может поступать в мозг человека. Уметь: - оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам ее получения; - различать виды информации.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.	§11.3	Март, 4	
Технологии растениеводства - 2 часа								
52.1	Растения как объект технологии. Значение культурных растений жизнедеятельности человека.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - о значении культурных растений в жизнедеятельности человека; - об основных агротехнических приемах выращивания культурных растений. Уметь: - выполнять основные агротехнические приемы	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.	§12.1, §12.2	Март, 4	

				выращивания культурных растений.				
53.2	Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследование культурных растений и опыты с ними.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о классификации культурных растений; - об исследовании культурных растений. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять полезные свойства культурных растений; - классифицировать культурные растения по группам; - проводить исследования культурных растений. 	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.	§12.3 §12.4	Апрель, 1	
Животный мир в техносфере - 2 часа								
54.1	Животные и технологии 21 века.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - почему большую группу животных называют домашними животными; - какие потребности человека, кроме потребностей в пище и одежде, можно удовлетворить с помощью животных в 21 веке. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отличать домашнее животное от дикого. 	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.	§13.1	Апрель, 1	
55.2	Животноводство и материальные потребности человека.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в каких областях современной жизни и для чего используются животные. <p>Уметь:</p>	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.	§13.2	Апрель, 2	

				- внимательно относится к животным и вести за ними наблюдения, чтобы выявлять тех животных, которые нуждаются в помощи.					
Технологии животноводства - 2 часа									
56.1	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные - помощники человека.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - как животные удовлетворяют потребности человека; - какие для этого используются технологии. Уметь: - анализировать и классифицировать технологии преобразования и использования животных.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.	§14.1, §14.2	Апрель, 2		
57.2	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	1	Работа на уроке, домашнее задание..	Знать: - об уходе за домашними животными; - о правилах содержания животных. Уметь: - проводить наблюдения за животными, записывать их.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.	§14.3, §14.4	Апрель, 3		
Социальные технологии - 3 часа									
58.1	Человек как объект технологии. Потребности людей. Пирамида Маслоу.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - о свойствах личности человека и как они влияют на его поведение; - о видах потребностей людей и какие из них являются самыми главными. Уметь:	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.	§15.1, §15.2	Апрель, 3		

				- различать методы социальных технологий.					
59.2	Содержание социальных технологий.	1	Работа на уроке, домашнее задание.	Знать: - о методах социальной технологии. Уметь: - разбираться в том, как свойства личности человека влияют на его поступки.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.	§15.3	Апрель, 4		
60.3	Итоговый тест	1	Тест		Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.		Апрель, 4		
Творческая проектная деятельность - 8 часов									
61.1	Этапы выполнения проекта	1	Работа на уроке.	Знать: - правила техники безопасности на рабочем месте. Уметь: - пользоваться оборудованием, инструментами и материалами; - необходимой литературой; - Интернет-ресурсами; - подбирать все необходимое для выполнения идеи.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.		Май, 1		
62.2 63.2	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений. Составление	2	Практическая работа №26, №27	Знать: - технологическую последовательность выполнения работы; - технологические	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.		Май, 1, 2		

	технологической последовательности и выполнения проекта.			особенности выполнения изделия. Уметь: - подбирать материалы и инструменты, цветовую гамму; - выполнять эскиз изделия; - последовательно выполнять изделие; - соблюдать правила техники безопасности.				
64.3 65.3	Технологический этап выполнения творческого проекта.	2	Практическая работа №28, №29	Знать: - правила ТБ при работе с инструментами; - основные технологические понятия. Уметь: - выполнять технологические операции при выполнении изделия; - проводить самоанализ.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.		Май, 2, 3	
66.4 67.4	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта.	2	Практическая работа №30, №31	Знать: - основные экологические понятия. Уметь: - рассчитывать стоимость изделия; - проводить самоанализ.	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.		Май, 3, 4	
68.5	Заключительный этап (Оценка творческого проекта. Защита проекта).	1	Практическая работа №32	Знать: - о регламенте времени защиты проекта. Уметь: - обосновать целесообразность предлагаемого изделия; - провести презентацию	Компьютер, экран, проектор, тетрадь, карточки-задания.		Май, 4	

				изделия; - оценивать выполненную работу и защищать ее.				
Итого: 68 часов								

Практические работы и творческие проекты

№ практ. работы	Раздел программы	Темы практических работ и творческих проектов
1-6	Методы и средства творческой проектной деятельности	Творческий проект «Декоративная подвеска из фетра»
7,8	Материалы для производства материальных благ	Технология механической обработки материалов.
9,10	Свойства тканей	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.
11-16	Технологии обработки материалов	Графическое отображение формы предмета.
17,18	Пища и здоровое питание	Кулинария. Основы рационального питания.
19,20		Витамины и их значение.
21,22	Технология обработки овощей	Технологии механической кулинарной обработки овощей.
23,24		Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.
25	Технологии обработки овощей	Технологии тепловой обработки овощей.
26-32	Творческая проектная деятельность	Творческий проект (<i>тема проекта выбирается учащимся</i>) Этапы выполнения проекта.
		Выбор оборудования, инструментов и приспособлений. Составление технологической последовательности выполнения проекта.
		Технологический этап выполнения творческого проекта.
		Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта.
		Заключительный этап (<i>Оценка творческого проекта. Защита проекта</i>).

График контроля

Сроки изучения учебного материала	№ урока	Тема урока	Форма контроля
	10	Обобщение и контроль знаний по разделу «Методы и средства творческой проектной деятельности»	Тестирование
	21	Обобщение и контроль знаний по разделу «Материалы для производства материальных благ»	Тестирование
	25	Обобщение и контроль знаний по разделу «Свойства материалов»	Тестирование
	33	Обобщение и контроль знаний по разделу «Технологии обработки материалов»	Тестирование
	47	Обобщение и контроль знаний по разделу «Технологии обработки овощей»	Тестирование
	60	Итоговый тест	Тестирование

