**Муниципальное Казенное Общеобразовательное Учреждение**

**Ленинаульская Средняя Общеобразовательная Школа № 2**

|  |  |
| --- | --- |
| Согласована с заместителем директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_/Шамирзаева П. М./  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. | «Утверждаю»\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Директор школы  Зияродинова Н.Р.  приказ №  от «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. |

Рабочая программа

по технологии 5 класс

на 2019-2020 учебный год

Составитель: учитель технологии

Салибиева Хадижат Магомедовна

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии 5 класс.**

**Пояснительная записка**

Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить  функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере  учения, познания профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций.  Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей  свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

Главной целью современного школьного образования является развитие ребёнка как компетентной личности путём включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учёба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определённой суммой знаний и системой  соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило цель обучения технологии:

•        освоение технологический знаний, технологической культуры на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

•        воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

Обучение и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков обучающихся, обобщённых способов деятельности. Особое внимание уделяется познавательной активности обучающихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает всё более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики:

•        профориентационных игр;

•        межпредметных интегрированных уроков;

•        проектной деятельности по ключевым темам.

Обучающиеся должны уметь развёрнуто обосновать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного), объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основными видами публичных выступлений (высказывания, монолог, дискуссия, полемика), следовать этическим нормам и правилам ведения диалога, диспута. Предполагается использование обучающимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности.

**Общая характеристика учебного предмета**

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд»  являются разделы «Кулинария», «Материаловедение». Программа обязательно включают  в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома»,  «Рукоделие».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для  включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

• распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего  хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими  работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.** Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

**Описание места учебного предмета в учебном плане.**

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 68 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

**Используемый учебно-методический комплект**

Данная рабочая программа ориентирована на использовании учебника Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко «Технология. Технология ведения дома: 5 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф).

Автором рабочей программы были разработаны учебное и учебно-методическое пособия, представляющие собой технологические карты уроков для учащихся и для учителя (М.: ВАКО). Они позволяют контролировать процесс формирования знаний по изучаемой теме и диагностировать уровень формирования УУД.

**Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета;**

**Ценностные ориентиры содержания курса «Технология»**

В основе учебно-воспитательного процесса лежат следующие ценности технологии:

Примерная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета, курса.**

Изучение технологии в 5 классе направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

***Личностные результаты*** изучения предмета:

* проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);

проявление технико-технологического и экономического мышления;

экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

**Содержание учебного предмета, курса.**

**Интерьер кухни, столовой**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи ( рабочая зона) и зону приема пищи ( зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Бытовые электроприборы.**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Санитария и гигиена на кухне.**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Физиология питания.**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

**Бутерброды и горячие напитки.**

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства  для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков ( чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

*Теоретические сведения.*Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Блюда из овощей и фруктов.**

*Теоретические сведения.*Пищевая ( питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Блюда из яиц.**

*Теоретические сведения.*Значения яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**

*Теоретические сведения.*Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Свойства текстильных материалов.**

*Теоретические сведения.*Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Конструирование швейных изделий.**

*Теоретические сведения.*Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

 Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Швейная машина.**

*Теоретические сведения.*Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце  работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

**Технология изготовления швейных изделий.**

*Теоретические сведения.*Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с отрытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Декоративно-прикладное искусство.**

*Теоретические сведения.*Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно – прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

**Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.**

*Теоретические сведения.*Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Лоскутное шитье.**

*Теоретические сведения.*Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

*Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.* Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Исследовательская и созидательная деятельность.**

*Теоретические сведения.*Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел | Тема урока | | №  урока | Цель урока | Новые термины и слова | Виды учебной деятельности | Домашнее задание |
| **I Технология домашнего хозяйства 4ч.  Кулинария  14 ч** | Вводный урок. Вводный инструктаж по технике безопасности | | 1-2 | Раскрыть содержание и задачи курса, ознакомить с правилами внутреннего распорядка, с правилами ОТ, санитарно-гигиени-ческими требованиями. |  | Беседа, работа с учебником | Стр 5\_ 6 |
|  | Этапы выполнения проекта | | 3-4 | Научить учащихся выполнять творческий проект | Проект, аналитический этап эскиз. | Беседа .  Работа с учебником | «2»  Стр6\_9 |
|  | Интерьер и планировка кухни - столовой | | 5-6 | «ОЗНАКОМИТЬ УЧАЩИХСЯ С ИНТЕРЬЕРОМ И ПЛАНИРОВКОЙ КУХНИ.» | Интерьер, планировка. Дизайнер,ЛИНЕЙНАЯ КУХНЯ, | Объяснение, работа с учебником. | «3»  Стр10\_12 |
|  | Цветовое решение в интерьере. | | 7 | Научить находить и представлять информацию об устройстве современной кухни, планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | Минимализм, фасад, модерн, | Беседа, демонст\_рация  ,объяснение | «3»  СТР 12\_19 |
|  | Бытовые электроприборы на кухни.   Лабораторная работа № 1. | | 8-9 | Показать уч-ся необходимую  потребность в бытовых электроприборах на кухне. Научить находить и представлять информацию об истории электроприборов. Ознакомить с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. | Бытовая техника, микроволновая печь,  посудомоечная машина. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «4»  СТР20\_23 |
|  | Творческий проект  « Оформление интерьера» | | 10 | Научить находить и представлять информацию об устройстве современной кухни, планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | ИССЛЕДОВАНИЕ | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | **Стр. 24-28** |
|  | Санитария и гигиена на кухне. | | 11 | Ознакомить уч-ся с физиологией питания; с основными правилами составления меню; показать  то, что рациональное питание является источником нормального жизнеобеспечения и здоровья человека | Вита-мины,  мине-раль-ные соли,  культура пи-тания, здоровое питание ВАНИЯ. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | »5»  СТР 29\_31 |
|  | ЗДОРОВОЕ питание | | 12 | Ознакомить уч-ся с физиологией питания; с основными правилами составления меню; показать  то, что рациональное питание является источником нормального жизнеобеспечения и здоровья человека | Белки, жиры, углеводы, пищевая пирамида режим питания. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «6»  СТР 37\_41. |
|  | Технология приготовления бутербродов. Практическая работа №2. | | 13 | Ознакомить учащихся с питательной ценностью бутербродов и горячих напитков, с технологией их приготовления; научить приготовлению бутербродов; воспитывать эстетический вкус прививать навыки культуры труда. | Бутерброды,гренки, канапе, сандвичю | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «7»  Стр 44.42\_ |
|  | Технология приготовления горячих напитков. Практическая работа №3. | | 14 | воспитывать эстетический вкус прививать навыки культуры труда. | Кофе, молотый, растворимый, какао. | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «8»  Стр 47\_51. |
|  | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Лабораторная работа № 3.      ( устно) | | 15-16 | Ознакомить учащихся с видами макаронных изделий, круп и бобовых; научить приемам приготовления блюд из них; развивать исполнительские умения и творческие способности | Крупы,бобовые. запеканка, консистенция | Рассказ, объяснение,  беседа,  демонстрация  изучаемых  объектов, П/р | «9»  Стр  51\_ 55. |
|  | Блюда из яиц. Определение свежести яиц. Лабораторная работа № 5. | | 17 | Ознакомить с питательной ценностью блюд из яиц; научить определять их  свежесть; готовить блюда из яиц, находить и представлять информацию о способах хранения, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. | Диетические, овоскоп, яйца всмятку,омлет, вкрутую, глазунья. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «12»  Стр  66\_69 |
|  | Приготовление завтрака. Практическая работа № 8. | | 18 | Ознакомить с питательной ценностью блюд из яиц; научить определять их  свежесть; готовить блюда из яиц, находить и представлять информацию о способах хранения, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. | Диетические яйца, овоскоп, омлет. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «12»  Стр  68 \_70. |
|  | Сервировка стола к завтраку. | | 19 | Ознакомить учащихся  с правилами  сервировки стола к завтраку и правилам этикета;  прививать навыки культурного поведения за столом**.** | Меню,  Калорийность. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «13».  Стр  71 \_ 72. |
|  | Как правильно вести себя за столом | | 20 | Ознакомить учащихся  с правилами  сервировки стола к завтраку и правилам этикета;  прививать навыки культурного поведения за столом**.** | сервировка, столовое бельё,  столовые приборы ю. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «13».  Стр  72 \_ 74. |
|  | |
|  | Защита творческого проекта. | | 21 | Научить учащихся этикету, | Этикет. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр  75\_ 76. |
|  | Защита творческого проекта. «Приготовление воскресного завтрака» | | 22 | Ознакомить с питательной ценностью блюд; научить определять их  свежесть находить и представлять информацию о способах хранения, способах оформления стола к народным праздникам. | Воскресный завтрак. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр  77 \_81. |
| **Создание изделий из текстильных материалов.** | Производство текстильных материалов | | 23 | Ознакомить с видами и свойствами текстильных материалов. | Волокна  натуральные,  лен,  хлопок,  пряжа,  нить  основы,  уток  полотняное   переплетение. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «14».  Стр  82 \_86. |
|  | Определение направления долевой нити в ткани. Лабораторная работа №6. | | 24 | научить учащихся определять лицевую и изнаночную стороны ткани; научить давать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. | Пряжа .долевая нить кромка ,уток. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Сттр  87 \_89. |
|  | Свойства текстильных материалов.  Лабораторная работа №7 « Определение лицевой и изнаночной стороны» | | 25 | Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять виды переплетения нитей в ткани.  Ознакомить  с профессиями оператор прядильного производства  и ткач. | Эргономические, эстетические, технологические. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая | «15»  Стр  90 \_92. |
|  | Изучение свойств  тканей из хлопка  льна..  Лабораторная работа №9. | | 26 | Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять виды переплетения нитей в ткани.  Ознакомить  с профессиями оператор прядильного производства  и ткач. | Физические, эргономические, эстетические, технологические. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр  93\_ 94. |
|  | Построение выкроек швейных изделий | | 27 | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «16».  Стр  95 **Стр 101-105**\_ |
|  | Конструирование швейных изделий. Снятие мерок.  Практическая работа №9. | | 28 | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. | Мерки.. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр  96 \_ 98. |
|  | Расположение конструктивных  линий фигуры. | | 29 | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | **Стр.107-109** |
|  | Подготовка выкройки к раскрою. | | 30 | Ознакомить со способами  подготовки данного вида ткани к раскрою. Научить выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, | **Стр 107-109** |
|  | Раскрой швейного изделия. Практическая работа №10. | | 31 | Ознакомить со способами  подготовки данного вида ткани к раскрою. Научить выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловка с учётом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия; |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «17».  Стр  107 \_ 111. |
|  | Раскладка выкройки на ткань | | 32 | Ознакомить со способами  подготовки данного вида ткани к раскрою. Научить выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия; |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр  108. |
|  | Швейные ручные работы. Практическая работа №11. | | 33 | Ознакомить уч-ся с назначением  и технологией выполнения ручных стежков  строчек. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, | «18».  Стр  112 \_ 115. |
|  | Понятие о стежке, строчке и шве. | | 34 \_ 35 | Ознакомить уч-ся с назначением  и технологией выполнения ручных стежков  строчек. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | **Стр.113-115** |
|  | Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Лабораторная работа № 10     « Регулировка механизмов швейной машины» | | 36 | Ознакомить с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Научить подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. | универсальная швейная машина,   привод,  механизм  махового  колеса,  основные узлы  шв. машины,  регулятор длины  стежка ,  регулятор натяжения нити, | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «19» **Стр.119-122** |
|  | Организация рабочего места | | 37 | Ознакомить уч-ся с назначением используемых, а уроках инструментами и правильной организации рабочего места | стачной шов взаутюжку, вразутюжку,  шов вподгибку с открытым и закрытым срезами | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | **Стр.125-127** |
|  | Основные операции при машинной обработке изделия. | | 38 | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. | Зигзазообразная строчка, стачной шов взаутюжку, вразутюжку,  шов вподгибку с открытым и закрытым срезами | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | «20» стр 127-130. |
|  | Правила безопасной работы. | | 39 | Овладевать безопасными приёмами труда. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | **Стр.130** |
|  | Машинные швы. | | 40 | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. | Зигзазообразная строчка, стачной шов взаутюжку, вразутюжку,  шов вподгибку с открытым и закрытым срезами | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | **«22».**  **Стр**  **.135-137** |
|  | Проведение влажно-тепловых работ. Практическая работа № 13. | | 41 | проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | Вразутюжку,взаутюжку, проутюживание, утюжильная доска. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «21»  Стр 131-133. |
|  | Технология изготовления швейного изделия | | 42 | Ознакомить со способами  подготовки данного вида ткани к раскрою. Научить выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «23»  Стр 137-139. |
|  | Технология пошива фартука | | 43 | находить представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя, изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | **Стр.138** |
|  | Творческий проект « Наряд для завтрака». Работа над эскизом | | 44 | обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание; изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание; |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | Стр 144 |
|  | Выбор лучшей идеи. Расчёт ткани и денежных средств. | | 45 | проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории одежды; овладевать безопасными приёмами труда. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | Стр 144 |
|  | Раскрой изделия. | | 46 | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории одежды; овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая рабо | 144-149. |
|  | Изготовление проектного изделия.  Практическая работа № 14. Обработка боковых срезов и низа изделия. | | 47 | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории одежды; овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работ. | 144-149 |
|  | Обработка накладных карманов. | | 48 | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории одежды; овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | **Стр.136** |
|  | Заключительный этап выполнения проекта. | | 49 | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории одежды; овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | **Стр.143** |
| Художественные ремесла. | Декоративно-прикладное искусство. | | 50 | Ознакомить уч-ся с  лучшими работами мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. | Узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по тка-ни, ковроткачество. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «24»  Стр 149-151. |
|  | Приёмы украшения праздничной одежды в старину. | | 51 | Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. | Ахроматические и хроматические цвета.. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | **Стр.156-158** |
|  | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов  декоративно-прикладного искусства. | | 52 |  |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «25»  Стр156-158. |
|  | Орнамент. Символика в орнаменте. | | 53 | Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. | Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Ахроматические и хроматические цвета.. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «26»  Стр 161-164. |
|  | Цветовые сочетания в орнаменте. | | 54 | Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. | Ахроматические и хроматические цвета.. | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «27»  Стр 164-169. |
|  | Лоскутное шитьё. История создания изделий из лоскутов. | | 55 | Ознакомить уч-ся с назначением  и технологией выполнения ручных стежков  строчек Ознакомить уч-ся с различными   видами техники лоскутного шитья | стежок, строчка,сметочная,  заметочная,наметочная,копировальная.  Лосутная пластика, узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | «28»  Стр 170-172. |
|  | Материалы для лоскутного шитья. Лоскутное шитьё по шаблону. | | 56 | Научить разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | **Стр.164-167** |
|  | Технология выполнения изделия из лоскутов. Практическая работа № 15. | | 57 | Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. | Лосутная пластика, узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | **Стр. 166-169** |
|  | Возможности лоскутной пластики. Практическая работа № 16. | | 58 | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | **Стр.169** |
|  | Творческий проект « Художественные ремёсла» | | 59 | Ознакомить  с примерами творческих проектов пятиклассников. | Лосутная пластика, узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | **Стр.178** |
|  | Лоскутное изделие для кухни. | | .60 | . Научить определять цель и задачи проектной деятельности, этапы выполнения проекта. «Создание изделий из текстильных материалов |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа | Стр 178- 184. |
|  | Технологии изготовления изделий | | 61 | знать последовательность написания проекта , самостоятельно или с помощью учителя составлять план | Лосутная пластика, узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | Стр 178-184. |
|  | Технологии изготовления изделий | | 62-63 | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. | Лосутная пластика, узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. |  |
|  | Анализ проделанной работы. | | 64 | Оформлять Портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | **Стр.178-180** |
|  | Испытание изделия. | | 65 | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | **Стр.178-180** |
|  | Подсчёт  затрат на изготовление. | | 66 | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. | **Стр.178-183** |
|  | Разработка электронной презентации | | 67 |  |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. |  |
|  | Презентация и защита творческого проекта. | | 68 | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |  | Рассказ, объяснение,  беседа, работа с учебником,  демонстрация  изучаемых  объектов, практическая работа. |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |