

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2» г. Микунь**

РАССМОТРЕНА:

Методическим объединением учителей
Технологии, физкультуры, музыки, ИЗО
Протокол от «28» августа 2020 года № 3

УТВЕРЖДЕНА:

Приказом МБОУ «СОШ №2» г.Микунь
от «31» августа 2020 года №125
Директор Л.Н.Королёва



**Рабочая программа учебного предмета
«Технология»
5 класса (девочки)
(Срок реализации программы 1год)**

**Составитель Виноградова Валентина Валериановна,
учитель первой квалификационной категории.**

г. Микунь, 2020

Пояснительная записка

Общая характеристика программы

Программа по технологии для основной школы предназначена для учащихся 5 классов МБОУ «СОШ№2», изучающих предмет «технология».

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница. В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2013.

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

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Используемые технологии, методы, формы работы

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

При обучении технологии используются межпредметные связи. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Для реализации рабочей программы в учебном плане лицея выделено 2 часа в неделю. Тематическое планирование разработано на 68 часов.

I четверть (8 недель)	16 ч.
II четверть (7 недель)	14 ч.
III четверть (10 недель)	20 ч.
IV четверть (9 недель)	18 ч.

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

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;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей 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.

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения:

- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

Содержание программы

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6 ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Санитария и гигиена (2 ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

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

Здоровое питание (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи (12 ч)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

Практические работы

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

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

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

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

Конструирование швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

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

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)

Основные теоретические сведения Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс (2 часа в неделю, 68 часов в год)

Проектная деятельность (1 ч)								
1	Проектная деятельность на уроках «Технологии»	Урок «открытия» нового знания	Проектной деятельности, лично ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, групповой работы	Что такое проект? Каковы особенности проектной деятельности? Какова цель проекта?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов	<i>Знания:</i> о цели и задачах, содержании и последовательности изучения предмета «Технология» в 5 классе. <i>Умения:</i> анализировать варианты проектов по предложенным критериям	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности
Технология домашнего хозяйства (5 ч)								
2	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни	Урок общепедагогической направленности	Развивающего и проблемного обучения, лично ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, информационно-коммуникационные	В чем заключаются особенности интерьера кухни? Планировка кухни?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии <i>интерьер</i> , требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение планировки кухни в масштабе 1 ; 5. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия	<i>Знания:</i> о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. <i>Умения:</i> выполнять план кухни в масштабе	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция Коммуникативные: диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация

3, 4	Творческий проект «Кухня моей мечты»	Урок рефлексии	Проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какой должна быть «Кухня моей мечты»?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)	<i>Знания:</i> о цели и задачах, этапах проектирования. <i>Умения:</i> выполнять проект по теме «Интерьер»	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия
5, 6	Защита проекта «Кухня моей мечты»	Урок развивающего контроля	Проектной деятельности, саморазвития личности	В чем новизна моего проекта «Кухня моей мечты»?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения	<i>Знания:</i> о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. <i>Умения:</i> соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	Познавательные: Сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

7	Санитария и гигиена на кухне	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и проблемного обучения, лично-ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пищи?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР — беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Рефлексия	<i>Знания:</i> о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. <i>Умения:</i> соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
8	Здоровое питание	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, лично-ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Что нужно знать каждому о правилах здорового питания?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. <i>Самостоятельная работа:</i> составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. <i>Умения:</i> анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование

9, 10	Бутерброды. Горячие напитки	Урок общедо-догогической направ-ленности	Развивающего и проблемного обучения, лично-стно ориентирован-ного обучения, инфор-мационно-коммуна-ционные	Какие бывают виды бутербро-дов? Какова техно-логия их при-готовле-ния? Какие бывают горячие напитки? Какова техно-логия их при-готовле-ния?	Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круг; и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; техно-логия приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значения хлеба в питании человека. <i>Умения:</i> составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая	Познавательные: сопоставление, анализ. построение цепи рас-суждения. поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
11, 12	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	Урок общедо-догогической направ-ленности	Развивающего и проблемного обучения, лично-стно ориентирован-ного обучения, инфор-мационно-коммуна-ционные	Какие бывают виды круп, бобовых, макаронных изделий? Каково их значение в питании людей? Каковы особенности их при-готовле-ния?	Формирование у учащихся деятельност-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круг; и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; техно-логия приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления	<i>Знания:</i> о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии приготовления. <i>Умения:</i> выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждения, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда

					каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия			
13, 14	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	Урок развивающего контроля	Личностно ориентированного обучения, групповой работы	Как приготовить кашу? Что такое органолептическая оценка приготовленного блюда?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения практической работы	Знания: о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, бобовых круп, макаронных изделий, требования к качеству готового блюда. Умения: выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту	Познавательные: анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания
15	Блюда из сырых овощей и фруктов	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие виды овощей вы знаете? Какова роль овощей в питании человека? Как правильно обработать овощи?	Формирование учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование эталон изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника. ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологической карты приготовления	Знания: о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей	Познавательные: анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда

					салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия			
16	Блюда из варёных овощей	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витамины при тепловой обработке? Какова технология приготовления блюд из вареных овощей	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из вареных овощей.	<i>Знания:</i> о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требования к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, используя технологическую карту	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждения, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
17, 18	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	Урок развивающего контроля	Личностно ориентированного обучения, групповой работы	Как готовить с использованием технологической карты? Каковы требования к качеству блюд?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать. умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	<i>Знания:</i> о технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд. <i>Умения:</i> готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование нравственно-этической ориентации познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания
19	Блюда из яиц	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения,	Каково значение яиц в питании	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации	<i>Знания:</i> о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование,

знания, о т
сала- I о в.
отоиых оI
латы из вар
еоблю тая
на к\хне
1

		дологической направленности	лично ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	нии человека? Как правильно приготовить яйца?	изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Форматирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР; строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления» яиц. Творческая <i>самостоятельная работа</i> : выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	кулинарии, о способах определения свежести яиц. <i>Умения</i> : определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц	построение цени рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
20	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье»	Урок общеметодологической направленности	Проектной деятельности, групповой работы, информационно-коммуникационные	Как правильно сервировать стол к завтраку? Как рассчитать калорийность продуктов? Определение этапов выполнения проекта	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия	<i>Знания</i> : о калорийности проектов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. <i>Умения</i> : сервировать стол к завтраку	Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда

21, 22	Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	Урок развивающего контроля	Проектной деятельности, саморазвития личности	Какова цель проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»? Каковы этапы работы над проектом?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	<i>Знания:</i> о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. <i>Умения:</i> готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
--------	---	----------------------------	---	--	---	---	--	--

Создание изделий из текстильных материалов (28ч)

23,24	Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Как классифицируют текстильные волокна? Из каких растений получают волокна и такни? Каковы способы получения тканей из волокон растительного происхождения?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной лицевой сторон ткани, направления долевой нити. <i>Умения:</i> определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
-------	--	-------------------------------	--	---	---	---	--	---

25, 26	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект	Урок общеметодологической направленности	Саморазвитие личности, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какова цель проекта? Каковы этапы выполнения проекта? Какие есть ограничения?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка	<i>Знания:</i> о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> определять по свойствам тканей вид	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико –технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и
--------	---	--	---	---	---	---	--	--

	«Фартук для работы на кухне»				мышления к усвоению ноною материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение диффер. д/з. Рефлексия	тканей, составлять план выполнения проекта	ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог организация учебного сотрудничества	ответственности за качество своей деятельности
27, 28	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	Урок «открытия» нового знания	Проблемного и развивающего обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие мерки необходимо снять для построения чертежа фартука?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука. Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. Умения: снимать мерки с фигуры человека, записывать их	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности
29, 30	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как построить чертеж швейного изделия?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики, новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4. в натуральную величину. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4. в натуральную	Знания: общие правила построения чертежей швейного изделия. Умения: выполнять чертеж швейного изделия 1 : 4, в натуральную величину	Познавательные: выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. целеудержание. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления

					ральную величину-. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия			
31, 32	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Урок общедо-догогической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как правильно подготовить ткань к раскрою? Как выкроить детали швейного изделия?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные: диалог, монолог	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
33, 34	Швейные ручные работы	Урок общедо-догогической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как правильно выполнять ручные работы?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного д/з. Рефлексия	<i>Знания:</i> о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. <i>Умения:</i> выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления

35, 36	Подготовка швейной машины к работе	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как правильно подготовить швейную машину к работе?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление гехнико-технологического и экономического мышления
37, 38	Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Какие машинные швы необходимо знать, чтобы выполнить проект?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка д/з, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о подготовке швейной машины к работе. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
39, 40	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Каковы правила выполнения влажно-тепловых работ? Какие	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме,	<i>Знания:</i> об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом. <i>Умения:</i> выполнять	<i>Познавательные:</i> сопоставление. анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание. анализ	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за

		сти		термины нужно знать?	подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	влажно-тепловую обработку	ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
41, 42	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия	Урок общедо-догогической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности	Как сшить фартук, каковы этапы и технология изготовления швейного изделия?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: технология пошива фартука. Самостоятельная работа: выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. Умения: составлять план изготовления швейного изделия	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям
43, 44	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана»	Урок общедо-догогической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Как обработать и пришить накладной карман?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о технологии обработки накладного кармана. Умения: обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления

							учебного сотрудничества	
45, 46	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности	Как обрабатывать срезы фартука швом вподгибку с закрытым срезом?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. <i>Умения:</i> обработать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
47, 48	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности	Как обрабатывать верхний срез фартука?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематки новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верхнего среза фартука, изготовление пояса. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом. <i>Умения:</i> обработать верхний срез фартука притачным поясом	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления

49, 50	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	Урок рефлексии	Проектной деятельности, саморазвития личности	Каковы достоинства и недостатки моего проекта	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, умение делать выводы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
--------	---	----------------	---	---	--	--	---	--

Художественные ремёсла (18 ч)

51, 52	Декоративно-прикладное изделие для кухни	Урок «открытия» нового знания	Саморазвития личности, информационно-коммуникационные, проектной деятельности	Какие виды декоративно-прикладного искусства знакомы?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о видах декоративно-прикладного искусства. <i>Умения:</i> различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности
53	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Что такое композиция, ее виды и средства?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства	<i>Знания:</i> о правилах, приёмах и средствах композиции, этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> составлять план реализации проекта изделия из лоскутов	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i>	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей

					композиции. Составление плана реализации проекта. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		диалог, организация учебного сотрудничества	деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
54	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Что такое орнамент? Какие цветовые сочетания являются гармоничными?	Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о понятии орнамент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов. <i>Умения:</i> выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
55, 56	Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья	Урок общеметодической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какие технологии лоскутного шитья наиболее отвечают замыслу проектного изделия?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение технологии изготовления шаблонов. Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о видах и технологиях лоскутного шитья. <i>Умения:</i> разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления

57, 58	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»	Урок общепедагогической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какова технология изготовления изделия из лоскутов?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о технологии изготовления изделия из лоскутов. <i>Умения:</i> изготавливать изделия из лоскутов	Познавательные: сопоставление, умение работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
59, 60	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	Урок рефлексии	Саморазвития личности, проектной деятельности	Какова цель проекта? Какую проблему будем решать? Каковы этапы проекта? Какие ограничения?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Рефлексия	<i>Знания:</i> об этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> выполнять обоснование проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления

61, 62, 63, 64	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	Урок общепедагогической направленности	Саморазвития личности, проектной деятельности	Как правильно шить изделие из лоскутов?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о технологии изготовления изделия. <i>Умения:</i> шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы	Познавательные: сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
65, 66	Подготовка проекта к защите	Урок развивающего контроля	Саморазвития личности, проектной деятельности	Соблюдались ли технология лоскутного шитья?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. <i>Умения:</i> выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
67, 68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок	Урок рефлексии	Саморазвития личности, проектной деятельности	В чем особенность проекта? Каковы достоинства и недостатки проекта? Что получилось? Что не удалось выполнить? Почему?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения.	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта	Познавательные: сопоставление, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со-

					Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года			специализации
--	--	--	--	--	--	--	--	---------------

Учебно-методический комплект для учителя технологии

1. Технология. Программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. – М.: Вентана-граф, 2013.

Учебник и рабочая тетрадь

2. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф, 2013.

3. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева. – М.: Вентана-граф, 2013.

Методическое обеспечение

4. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-граф, 2013.
5. Сеница Н.В. Технологии ведения дома (обслуживающий труд): 5-7 классы: методическое пособие / Н.В. Сеница; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012.
6. Кожина О.А. Технология: Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» / О.А.Кожина, Е.А.Кудакова, С.Э.Маркуцкая; под ред. О.А.Кожинной. — М.: дрофа, 2013.
7. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005.
8. Технология. 5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко. В 2 ч. Часть I, II / Сост. О.И. Макридина — Учитель - АСТ, 2004.—112 с.
9. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: Учебник для учащихся 5 кл. общеобразоват. учреждений.— М.: Просвещение, 1997.— 127 с.: ил.
10. Чернякова В.Н. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани». М.: Просвещение, 2000.
11. Технология 5 класс: поурочные планы по учебнику Крупской В.Ю, Лебедевой Н.И., Литиковой Л.В., Симоненко В.Д. (обработка ткани, продуктов питания, рукоделие)/авт.-сот. Г.П.Попова. – Волгоград: Учитель, 2007. – 319с.
12. Технология 5 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология. 5 класс» В. Д. Симоненко. Части 1,2. Составитель Н. Б. Голондарева – Волгоград: Учитель – АСТ, 2003.
13. Технология. 5 класс: Поурочные планы по учебнику Ю. В. Крупской, Н. И. Лебедевой, Л. В. Литиковой, В. Д. Симоненко (материаловедение, лоскутная техника, вышивка, кулинария, интерьер) / Авт. Сост. И.В. Бобунова – Волгоград: Учитель, 2004.
14. Маркуцкая С. Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С. Э. — Москва, Издательство «Экзамен», 2006.
15. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). — М.: 5 за знания, 2006.
16. Сасова И.А. Технология. Сборник проектов. 5 класс. — М.: «Вентана - Граф, 2004.
17. И. А. Сасова Технология «Метод проектов в технологическом образовании школьников» М.: Вента на Граф, 2003.
18. Власова А.А., Карельская Л.В., Ефременко Л.В. Рукоделие в школе. Практическое пособие. — СПб: ТОО «Диамант», ТОО «Фирма ЛЮКСИ», 1996.
19. Технология. 5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008
20. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007.

21. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-
22. Научно-методические журналы «Школа и производство».
23. Цифровые образовательные ресурсы по технологии:
 - Домоводство.
 - Изонить. Вышивка по картону.
 - Кулинария.
 - Технология. Обслуживающий труд. Практико – ориентированные проекты. 5-8 классы.
 - Учимся поварскому искусству.
 - Учимся шить.
 - Мультимедийные уроки по технологии (5 класс, девочки)
24. Образовательные сайты
 - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Технология — <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/3/mc/discipline%2000/mi/4.22/p/page.html>
 - Журнал «Технология» (Газета «1 сентября») – <https://my.1september.ru/magazine/delivery/teh/2013>

Технические средства обучения: компьютер, проектор

Оборудование для швейной мастерской: швейные машины, оверлок, утюги, гладильные доски.

Оборудование для кухни: электрические плиты, холодильник, микроволновая печь, кухонный комбайн, электрический чайник.

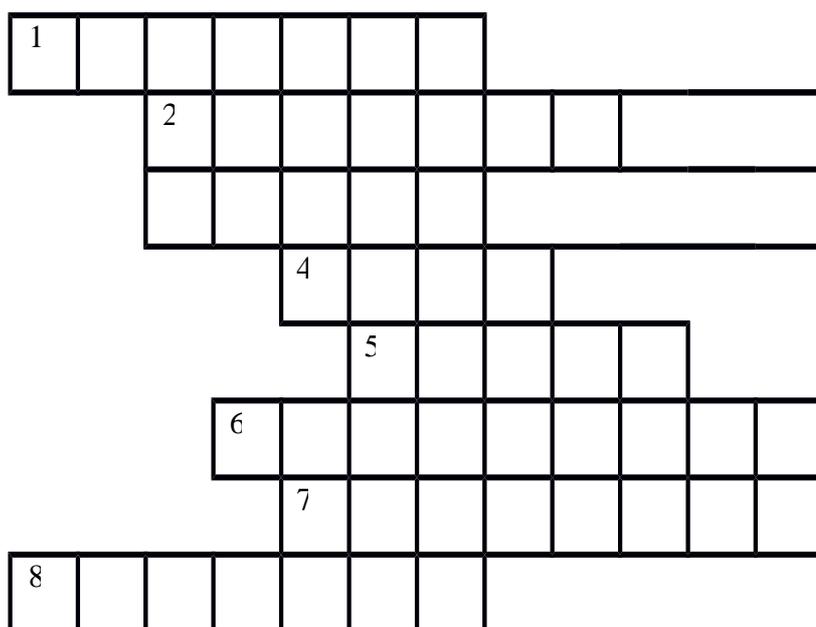
Входная контрольная работа по технологии Инструкция для учащихся.

1. До начала выполнения тестового задания внимательно прочитайте полностью задание.
 2. Выполняйте задания в предложенной последовательности.
 3. Не задерживайтесь слишком долго, если не сможете выполнить определенное задание, переходите к следующему, лучше вернуться к нему в конце, если останется время.
 4. Тестовое задание считается выполненным, если в нем отмечены или записаны все правильные ответы и не отмечено ни одного неправильного ответа.
 5. За каждое правильно выполненное тестовое ученик получает - 1 балл, если неправильно выполнено – 0 баллов.
 6. Приступайте к выполнению задания.
-
1. Правила безопасности труда при работе режущими и колющими инструментами: а) ножницы подают кольцами вперёд;
б) ножницы подают острыми концами; в) нужно иметь свои ножницы.
 2. Аппликация из цветной бумаги: а) детали склеиваются;
б) детали сшиваются;
в) детали сколачиваются гвоздями.

3. Швы для вышивания: а) «вперёд иголка»;
б) «назад иголка»;
г) «иголка в сторону».
4. Как можно размягчить пластилин? а) разогреть на батарее;
б) разогреть на солнце;
в) разогреть теплом своих рук.
5. Интерьер – это ...
а) мебель, предметы;
б) внутренний мир дома, складывающийся из отдельных вещей; в) расположение комнат.
6. Что можно отнести к декоративному убранству? а) ковры, светильники, шторы;
б) необходимые в повседневной жизни вещи;
в) декоративные элементы, украшающие быт человека; г) всё выше перечисленное.
7. Для здоровья необходимы: а) эстетические качества;
б) функциональные качества; в) гигиенические качества.
8. Оригами – это ...
а) блюдо японской кухни;
б) техника складывания из бумаги; в) японский национальный костюм.

Кроссворд «Овощи»

Разгадав правильно названия овощей, в одном из столбиков вы получите название русского овощного блюда со свеклой.



1. Сидит девица в темнице, а коса на улице.
2. «Яблоко любви», - так во Франции называют этот овощ.
3. Если лук от 7 недугов, то этот овощ от 99 болезней.
4. Овощ, который в русской сказке «тянут – потянут, а вытянуть не могут».
5. Бобовое растение.
6. Не любит света, боится холода и носит «мундир».
7. Вид зелени, которая бывает простой и кучерявой.
8. Сто одежек и все без застежек. Бывает белокочанная, цветная, брюссельская.

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 класс

1. По способу приготовления бутерброды могут быть:

1. простые, сложные, закрытые;
2. комбинированные, слоистые;
3. всякие.

2. Пищевая ценность продуктов измеряется в:

1. граммах, килограммах;
2. килокалориях;
3. миллилитрах.

3. Пищевые отравления - это заболевания:

1. вызванные потреблением недоброкачественной пищи;
2. химическими токсическими веществами;
3. нет правильного ответа.

4. К чему относится нож:

1. к столовым приборам;
2. к столовой посуде;
3. к столовому инвентарю.

5. Из какао бобов готовят напиток:

1. кофе;
2. чай;
3. какао.

6. К кофейной посуде относятся:

1. кофейник, молочник;
2. чайник, вазы для фруктов;
3. тарелка и ложка.

7. В состав пищи человека входят продукты:

1. животного происхождения;
2. растительного и животного происхождения;
3. растительного происхождения.

8. Как нужно передавать ножи и вилки друг другу:

1. ручкой к себе;
2. ручкой вперед;
3. каким то другим способом.

9. При сервировке стола ложку кладут:

1. перед тарелкой;
2. слева от тарелки;
3. справа от тарелки.

10. В чем заключается первичная обработка овощей:

1. сортировка и измельчение;
2. мойка, чистка, измельчение;
3. сортировка, мойка, чистка, измельчение.

11. Какие волокна относятся к волокнам растительного происхождения?

1. а) шелк;
2. б) хлопок;
3. в) шерсть;
4. г) лен.

12. Нить основы в ткани можно определить?

1. а) по степени растяжения;
2. б) по степени скручивания;

3. в) по цвету;
4. г) по кромке.

13. Пассерование – это:

1. обжаривание продукта в большом количестве жира;
2. обжаривание продукта в малом количестве жира;
3. варка продукта;
4. варка продукта на водяной бане.

14. Способы варки яиц.

1. вкрутую;
2. в жидкую;
3. в «мешочек»;
4. всмятку.

15. Срок хранения не заправленного салата в холодильнике.

1. 6 часов;
2. 12 часов;
3. 18 часов;
4. 24 часа;

16. Что такое гигроскопичность?

1. способность волокон сохранять тепло;
2. способность волокон удерживать пыль;
3. способность волокон сжиматься;
4. способность волокон впитывать влагу.

17. Лицевую сторону ткани можно определить:

1. по яркости рисунка;
2. по толщине ткани;
3. по размерам нитей;
4. по блеску.

18. При выполнении ручных работ нельзя:

1. передавать ножницы кольцами вперед;
2. класть иглы и булавки на стол;
3. пользоваться наперстком;
4. шить на мягкой мебели.

19. Бланширование – это:

1. варка продукта;
2. варка продукта на пару;
3. обжаривание продукта;
4. быстрое обваривание или ошпаривание продукта.

20. Чтобы проверить качество яйца, его опускают в стакан водой, если яйцо свежее, то оно:

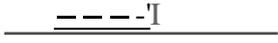
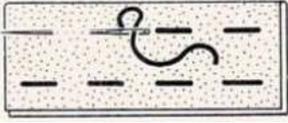
1. остается наверху, не тронет;
2. опустилось на дно стакана;
3. плавает чуть выше дна.

21. Срок хранения заправленного салата в холодильнике:

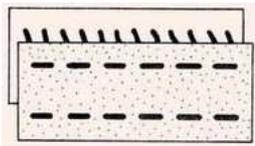
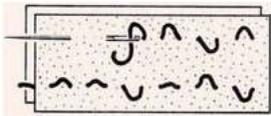
1. 6 часов;
2. 12 часов;
3. 18 часов;
4. 24 часа.

22) Назовите название ручных швов.

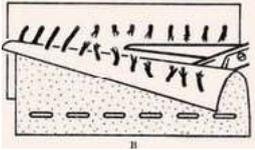
1)



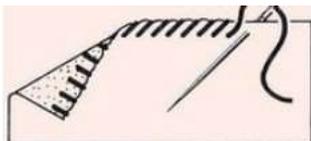
2)



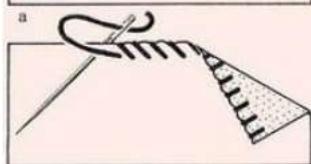
6



11

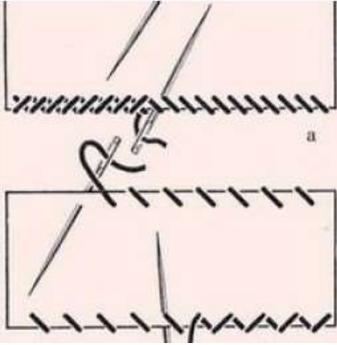


a



3)

4)



Годовая контрольная работа

Выберите один правильный ответ

1. Зона в кухне, предназначенная только для приготовления пищи.

А.столовая

Б.рабочая

В.обеденная

Г.все ответы верны

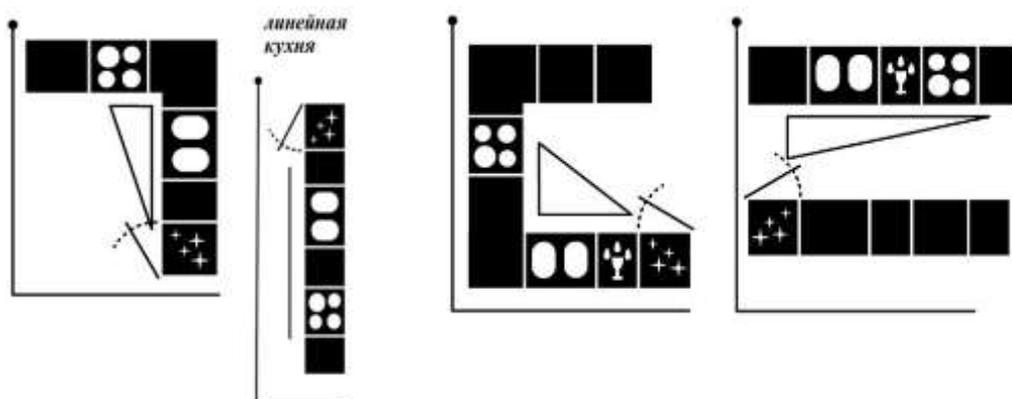
2. Установите соответствие между названием и графическим изображением размещения оборудования на кухне:

параллельное
(двухрядное)

П-образное

линейное
(однорядное)

угловое



Выберите один правильный ответ

3. Кулинария - это...

А.наука о рациональном питании

Б.искусство приготовления пищи

В.наука о сервировке стола

Г.продукты питания

4. Установите соответствие между видом варки яиц и временем их приготовления

1. Яйцо «всмятку» А. 8-10 мин.

2. Яйцо «в Б. 2 мин.
мешочек»

3. Яйцо В. 4 - 5 мин.
«вкрутую»

Выберите все правильные ответы

5. Что, из перечисленного, относится к кухонным принадлежностям.

- А) разделочная доска
- Б) холодильник
- В) миксер
- Г) нож
- Д) посудомоечная машина
- Г) все ответы

Выберите все правильные ответы

6. К волокнам растительного происхождения относятся:

- А.лён
- Б.шёлк
- В.хлопок
- шерсть

Выберите один правильный ответ

7. Процесс получения ткани из ниток путём их переплетения называется:

- А.прядением
- Б.ткачеством
- В.отделкой
- Г.Выберите все правильные ответы

8. Выберите все известные способы определения нити основы:

- А.при растяжении вдоль нити основы ткань растягивается меньше
- Б.при растяжении вдоль нити основы ткань растягивается больше
- В.нить основы проходит поперек кромки
- Г.нить основы проходит вдоль кромки
- Д.по звуку - нить основа звучит звонче
- Е.по звуку - нить основа звучит глуше
- Ж.нить основы – толстая, пушистая, неровная
- З.нить основы – тонкая, гладкая, ровная

Выберите один правильный ответ

9. Укажите, где изображена рабочая одежда.



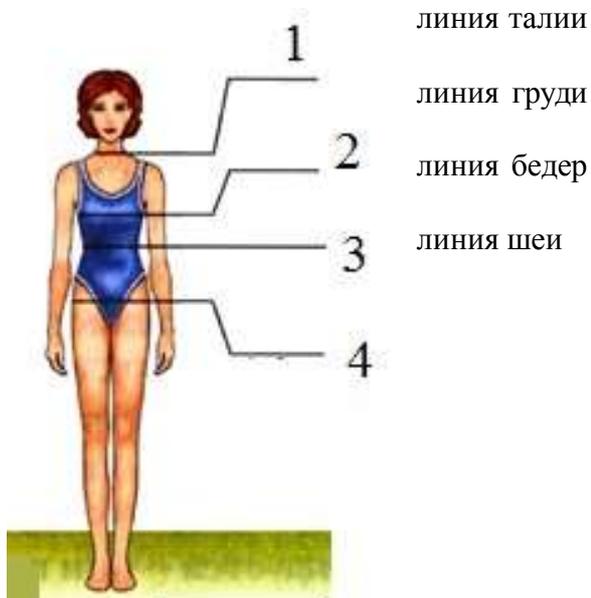
10. Установите соответствие между термином влажно-тепловой обработки и содержанием работы:

Термин	Содержание работы
---------------	--------------------------

1. Приутюжить	А. Разложить припуски шва на две стороны и закрепить их в таком положении.
2. Заутюжить	Б. Уменьшить толщину шва или края детали.
3. Разутюжить.	В. Уложить припуски шва на одну сторону и закрепить их в таком положении

Выберите один правильный ответ

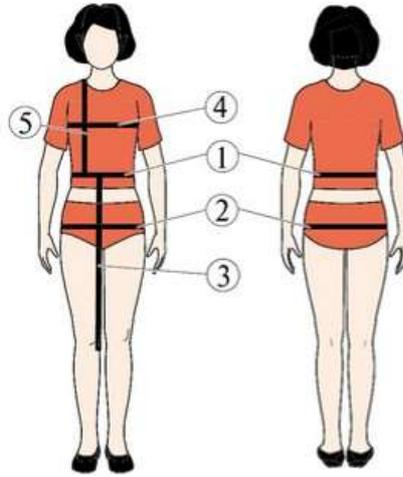
11. Какая конструктивная линия фигуры обозначена на рисунке № 2.



Напишите правильный ответ

12. Какая мерка обозначена под цифрой 2?

Напишите её название и условное обозначение.



Выберите все правильные ответы

13. В бытовой швейной машине применяются следующие виды приводов

- А.ручной
- Б.гидравлический
- В.ножной
- Г.электрический
- Д.пневматический

14. Установите соответствие между деталью швейной машины и ее назначением:

Назначение детали	Деталь швейной машины
1. Прокалывает ткань, проводит через неё нитку и преобразует из верхней нитки петлю	рейка продвигная
2. Перемещает ткань	лапка

3. Прижимает ткань к игольной пластине	игла
--	------

Выберите один правильный ответ

15. Какая деталь швейной машины изображена на рисунке?

А) нитепритягиватель

Б) шпульный колпачок

В) шпулька

Г) челнок



16. Установите соответствие между термином и его определением

1. Стежок	А. Последовательный ряд стежков
2. Строчка	Б. Расстояние между двумя проколами иглы
3. Шов	В. Место соединения

Выберите один правильный ответ

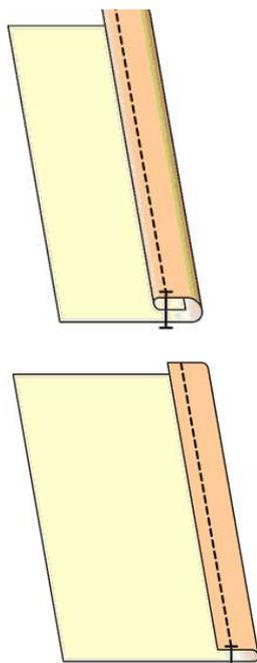
17. Представленные на рисунке швы относятся к:

А) стачным

Б) обтачным

В) краевым

Г) накладным



1. 2.

Напишите правильный ответ

18. Написать название швов, представленных в вопросе №17.

19. Установите правильную последовательность обработки фартука:

А.обработка нижнего и боковых срезов фартука

Б.соединение фартука с притачным поясом

В.раскрой

Г.обработка концов притачного пояса
Д.влажно-тепловая обработка фартука

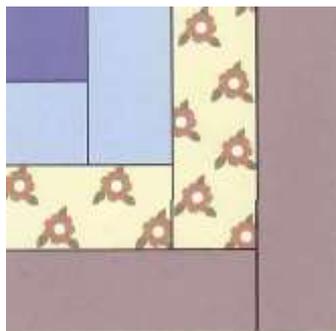
20. Установите соответствие, между названием и изображением лоскутного узора:

А.колодец

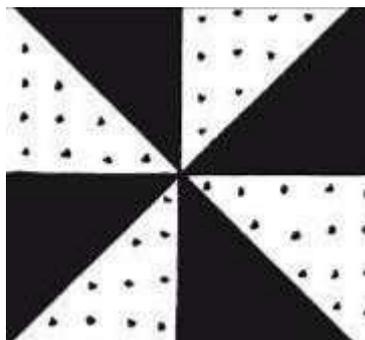
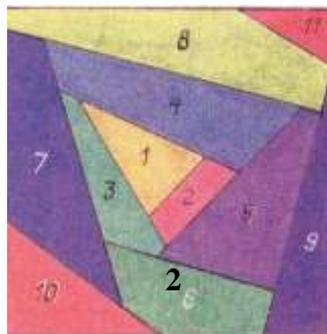
Б.ёлочка

В.спираль

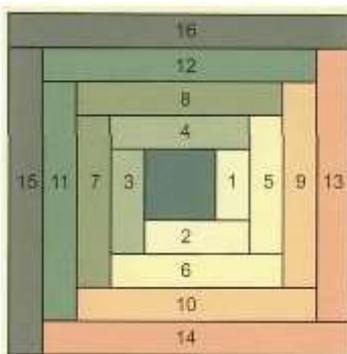
Г.мельница



1



3



4

Ключ

№ вопроса	1 вариант	Максимальное количество баллов
1	Б	1
2	1 – В; 2 – Г; 3 – А; 4 – Б.	4
3	Б	1
4	1- Б, 2 – В, 3 - А	3

5	А, В, Г	3
6	А, В.	2
7	Б	1
8	А, Г, Д, З	4
9	А	1
10	1 – Б, 2 – В, 3 – А.	3
11	Б	1
12	обхват бёдер – Об, (полуобхват бёдер Сб).	1
13	А, В, Г	3
14	1 – В, 2 – А, 3 – Б.	3
15	В	1
16	1 – Б, 2 – А, 3 – В	3
17	В	1
18	1- вподгибку с закрытым срезом, 2- вподгибку с открытым срезом	2

19	1 – В; 2 – Г; 3 – А; 4 – Б; 5 – Д.	5
20	1 – Б; 2 – В; 3 – Г; 4 – А.	4
Итого:		47