

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 7

г.о. Лобня Московской области

РАССМОТРЕНО

На заседании педагогического совета

Протокол №

от «___» августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №7

_____ Черкасова М.Н.
Приказ № от августа 2018 г.
г. Лобня

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

На 2018-2019 учебный год.

ТЕХНОЛОГИЯ

базовый уровень ФГОС

5 класс

учителя Николаевой Ларисы Николаевны (высшая категория)

2018-2019 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5 класса разработана в соответствии:

- с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 г. №1897);
- с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;
- с рекомендациями Примерной основной образовательной программы образовательного учреждения (Основная школа);
- с рекомендациями Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов (Примерная программа по технологии М.: Просвещение, 2011 г.)
- с рекомендациями рабочей программы по технологии (технология ведения дома).5 класс. О.Н. Логвинова.- М.:ВАКО, 2014.
- с возможностями УМК Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко (М.: Вентана -Граф)
- с особенностями базисного учебного плана.

Цели изучения учебного предмета технология.

Спецификой общеобразовательного учреждения является деятельность, направленная на духовно-нравственное развитие личности учащихся в процессе социализации.

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» по направлению «Технология ведения дома» в системе основного общего образования являются:

- Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности.

- Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личности или общественно значимых продуктов труда.
- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники.
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.
- Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.
- Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности.
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности.
- Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически, ориентированного мировоззрения, социально обоснованных, ценностных ориентаций.

Задачи рабочей программы:

- обеспечение соответствия основной образовательной программы требованиям Стандарта;
- обеспечение преемственности начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования;

— обеспечение доступности получения качественного основного общего образования, достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования всеми обучающимися, в том числе детьми-инвалидами и детьми с ограниченными возможностями здоровья;

— установление требований к воспитанию и социализации обучающихся как части образовательной программы и соответствующему усилению воспитательного потенциала школы, обеспечению индивидуализированного психолого-педагогического сопровождения каждого обучающегося, формированию образовательного базиса, основанного не только на знаниях, но и на соответствующем культурном уровне развития личности, созданию необходимых условий для её самореализации;

— обеспечение эффективного сочетания урочных и внеурочных форм организации образовательного процесса, взаимодействия всех его участников;

— взаимодействие образовательного учреждения при реализации основной образовательной программы с социальными партнёрами;

— выявление и развитие способностей обучающихся, в том числе одарённых детей, детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, их профессиональных склонностей через систему клубов, секций, студий и кружков, организацию общественно полезной деятельности, в том числе социальной практики, с использованием возможностей образовательных учреждений дополнительного образования детей;

— организация интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;

— участие обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников и общественности в проектировании и развитии внутри- школьной социальной среды, школьного уклада;

— включение обучающихся в процессы познания и преобразования внешкольной социальной среды (населённого пункта, района, города) для приобретения опыта реального управления и действия;

— социальное и учебно-исследовательское проектирование, профессиональная ориентация обучающихся при поддержке педагогов, психологов, социальных педагогов, сотрудничестве с базовыми предприятиями, учреждениями профессионального образования, центрами профессиональной работы;

— сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья обучающихся, обеспечение их безопасности.

,
,

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 175 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — по 66 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 7 классе — 66 ч, из расчета 2 ч в неделю. ,.

,

5. Содержание учебного предмета, курса

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла», а к концу учебного года – комплексный творческий проект, объ-

единяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

В обучении школьников используются информационные и коммуникационные технологии, позволяющие расширить кругозор обучающихся за счет обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Новизной данной программы является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическим, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Это занятие способствует формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие школьников при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии при изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

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 (6ч)

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 учётом 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)

Санитария и гигиена (2ч)

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 приёмы 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 приёмы 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 (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессах 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 (12ч)

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 объёма 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 варёных 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» (4ч)

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 (28ч)

Элементы материаловедения (4ч)

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 (6ч)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приёмы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов 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 (2ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подготовка универсальной швейной машины к работе. Безопасные приёмы 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. Технология швейных работ. Выполнение образцов швов.

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

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 её 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 ремёсла (18ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (6ч)

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, тёплые, 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 с определением основных видов учебной деятельности

Темы раскрывающие (входящие) данный раздел программы и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся

Раздел 1. Проектная деятельность (1ч)		
Тема 1. Проектная деятельность (1ч)	Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Самостоятельная работа: выполнение эскизов проектов.
Раздел 2. Оформление интерьера (5ч)		
Тема 1. Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни (1ч)	<p>Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.</p> <p>Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.</p> <p>Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.</p>	<p>Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.</p> <p>Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.</p> <p>Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.</p> <p>Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.</p>
Тема 2. Творческий проект «Кухня моей мечты» (4ч)	Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Подготовка доклада к защите проекта.	Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.
Раздел 3. Кулинария (16ч)		

<p>Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1ч)</p>	<p>Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.</p> <p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.</p> <p>Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.</p> <p>Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p>Оказывать первую помощь при ожогах и порезах</p>
<p>Тема 2. Здоровое пита-</p>	<p>Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие</p>	<p>Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о со-</p>

ние (1ч)	<p>щие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.</p> <p>Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.</p>	<p>держании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p>
Тема 3. Бутерброды. Горячие напитки (2ч)	<p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p> <p>Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.</p> <p>Требования к качеству готовых напит-</p>	<p>Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p>

	ков	
Тема 4. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий (4ч)	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная и тепловая обработка. Правила приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; соотношение продуктов и кол-ва воды. Способы определения готовности; подача готового блюда. Инвентарь и оборудование</p>	<p>Определение соотношения кол-ва воды и продуктов; Выбор режима работы эл. приборов. Приготовление и оформление блюд. Соблюдение т.б. при работе</p>
Тема 5. Блюда из овощей (4ч)	<p>Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.</p> <p>Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.</p> <p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях,</p>	<p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.</p> <p>Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей.</p> <p>Экономно расходовать продукты.</p> <p>Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.</p> <p>Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей.</p> <p>Осваивать безопасные приемы тепловой об-</p>

	<p>при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p>Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.</p> <p>Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.</p> <p>Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.</p> <p>Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостат-</p>	<p>работки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.</p> <p>Правильно оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
--	---	---

	<p>ки различных способов варки овощей.</p> <p>Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	
Тема 9. Блюда из яиц (1ч)	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.</p>	<p>Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.</p>
Тема 10. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделам «Кулинария «Воскресный завтрак в моей семье» (3ч)	<p>Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Подготовка доклада к защите проекта.</p>	<p>Выполнять сервировку стола к завтраку. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Защита проекта.</p>
Раздел 4. Создание изделий из технических материалов (28ч)		
Тема 1. Элементы мате-	Классификация текстильных волокон.	Изучать характеристики различных видов

риаловедения (4ч)	<p>Способы получения и свойства натуральных волокон (хлопка и льна).</p> <p>Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.</p> <p>Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон. Виды переплетений нитей в тканях.</p>	<p>волокон и тканей по коллекциям.</p> <p>Исследовать свойства тканей из натуральных волокон .</p> <p>Распознавать виды ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>
Тема 2. Конструирование швейных изделий (6ч)	<p>Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды .Виды фартуков, фартук в национальном костюме.</p> <p>Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Мерки, необходимые для построения чертежа фартука, правила их измерения,</p>	<p>Анализировать особенности фигуры человека различных типов и направления моды</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Рассчитывать количество ткани на изделие.</p> <p>Моделировать выбранный фасон швейного</p>

	<p>условные изображения. Прибавки и их роль в свободном облегании фигуры</p> <p>Последовательность построения чертежа фартука в М 1:4 и по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий</p> <p>Способы моделирования фартука. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Определение количества ткани на изделие.</p> <p>Поиск в Интернете современных моделей, построение выкроек. Подготовка выкройки к раскрою.</p>	<p>изделия по чертежу его основы.</p> <p>Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою</p>
Тема 3. Швейные ручные работы (2ч)	<p>Прямые стежки, строчки, их виды.</p> <p>Правила техники безопасности при работе.</p>	<p>Выполнение ручных и машинных стежков.</p> <p>Изготовление салфетки. Отработка стежков, анализ работы</p>
Тема 4. Элементы машинного швейного производства (6ч)	<p>Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.</p> <p>Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины.</p> <p>Включать и выключать маховое колесо.</p> <p>Наматывать нить на шпульку.</p> <p>Заправлять верхнюю и нижнюю нити.</p> <p>Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям.</p> <p>Выполнять машинные строчки с различной</p>

	<p>узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъёмом лапки), регулировка длины стежка, приемы закрепления строчки обратным ходом.</p> <p>Включение и выключение механизма махового колеса, устройство моталки, заправка верхней и нижней нитей, запуск машины, регулировка скорости.</p>	<p>длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.</p> <p>Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.</p> <p>Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда</p>
Тема 5. Проект «Фартук для работы на кухне» (10ч)	<p>Ручные стежки и строчки: сметочные, заметочные, копировальные, наметочные. Правила безопасной работы с колющими инструментами. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых, отделочных швов, способы распускания швов.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою – декати-</p>	<p>Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p> <p>Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойства ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида</p>

	<p>ровка, выявление дефектов, определение долевой нити, лицевой и изнаночной сторон. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса, с учетом припусков на швы. Инструменты и приспособления для раскроя. Обметка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. обработка деталей кроя; 2. обработка карманов, пояса; 3. обметывание швов ручным и машинным способами; 4. обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия; 5. обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; 6. обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. <p>Сборка изделия. – скалывание, сметывание. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.</p> <p>Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Художе-</p>	<p>ткани к раскрою.</p> <p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>
--	--	--

	<p>ственная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон, оборудование рабочего места для ВТО. Контроль качества готового изделия. Подготовка доклада к защите проекта.</p>	
<p>Раздел 5. Художественные ремёсла (16ч)</p>		
<p>Тема 1. Декоративно – прикладное изделие для кухни (8ч)</p>	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку). Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов.</p>	<p>Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.</p> <p>Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ. Работа в группе.</p> <p>Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Организация рабочего места.</p>
<p>Тема 2. Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10ч)</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Подго-</p>	<p>Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.</p>

	товка доклада к защите проекта.	

1. Поурочное тематическое планирование с определением планируемых результатов

№	Дата проведения	Тема урока	Тип урока	Технологии	Решаемые проблемы	Виды деятельности	Планируемые результаты		
							Предметные	Метапредметные ууд	Личностные УУД
Проектная деятельность (1ч)									
1		Проектная деятельность на уроках «Технологии».	Урок «открытия» нового знания.	Проектной деятельности, личностно 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», этапах проектирования. <u>Самостоятельная работа</u> : выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов.	<u>Знания</u> : о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. <u>Умения</u> : анализировать варианты проектов по предложенным критериям	<u>Познавательные</u> : умения вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, планирование, рефлексия,	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, проектной деятельности.

							ям.	волевая регуляция. <u>Коммуникативные</u> : диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы.	
Оформление интерьера (5ч)									
2		Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни.	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, информационно-коммуникационные	В чём заключаются особенности интерьера кухни? Планировки кухни?	Формирование у учащихся деятельности 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, материала учебника о понятии <u>интерьер</u> , требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. <u>Самостоятельная работа</u> : выполнение планировки кухни в масштабе 1:5. Контроль и само-	<u>Знания</u> : о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. <u>Умения</u> : выполнять план кухни в масштабе.	<u>Познавательные</u> : умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия. <u>Коммуникативные</u> : диалог, со-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, эстетических чувств, нравственно-эстетическая ориентация.

						контроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради.		трудничество.	
3, 4		Творческий проект «Кухня моей мечты».	Урок рефлексии.	Проектной деятельности, информационно - коммуникативные.	Какой должна быть «Кухня моей мечты»?	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 «Кухня моей мечты». Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнения проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнением проекта.	<u>Знания:</u> о целях и задачах, этапах проектирования. <u>Умения:</u> выполнять проект по теме: «Интерьер».	<u>Познавательные:</u> Умение вести исследовательскую проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <u>Коммуникативные:</u> диалог, проявление инициативы, со-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия.

								трудничество.	
5, 6		Защита проекта «Кухня моей мечты».	Урок развивающего контроля.	Проектной деятельности саморазвития личности.	В чём новизна моего проекта «Кухня моей мечты»?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изучения понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения.	<p><u>Знания:</u> о правах защиты проекта.</p> <p><u>Умения:</u> защищать проект, анализировать результаты проектной деятельности по предложенным критериям.</p>	<p><u>Познавательные:</u> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений.</p> <p><u>Регулятивные:</u> рефлексия, оценка и самооценка.</p> <p><u>Коммуникативные:</u> диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.</p>	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развития готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
Кулинария (16ч).									
7		Санитария и гигиена на кухне.	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информ-	Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни,	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненно-	<p><u>Знания:</u> о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных</p>	<p><u>Познавательные:</u> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. <u>Регуля-</u></p> <p><u>тивные:</u> целепо-</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, раз-

				мационно-коммуникационные.	приготовлению и хранению пищи?	го 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.	приёмах работы на кухне. <u>Умения:</u> соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне.	лагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, умения слушать и выступать.	витие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
8		Здоровое питание.	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные.	Что нужно знать каждому о правилах здорового питания?	Формирование у учащихся деятельности 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 пирами-	<u>Знания:</u> о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. <u>Умения:</u> анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, ор-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование.

						ды с использованием ЭОР. <u>Самостоятельная работа:</u> составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.		ганизация учебного сотрудничества.	
9, 10		Бутерброды. Горячие напитки.	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникативные.	Какие бывают виды бутербродов? Какова технология их приготовления? Какие бывают горячие напитки? Какова технология их приготовления?	Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: просмотр презентации. ЭОР. 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 материала ЭОР, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, техноло-	<u>Знания:</u> о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. <u>Умения:</u> составлять технологические карты приготовления бутербродов. Чая.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение. Работа с таблицами. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

						гия приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления). <u>Самостоятельная работа</u> : составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.		го сотрудничества.	
11 12		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникативные.	Какие бывают виды круп, бобовых и макаронных изделий? Каково их значение в питании людей? Каковы особенности их приготовления?	Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. 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 круп и бобовых, макаронных изделий	<u>Знания</u> : о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления <u>Умения</u> : выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках.	<u>Познавательные</u> : сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуни-</u>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

						в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп, бобовых. <u>Самостоятельная работа:</u> взаимоконтроль, составление технологических карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.		<u>кативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	
13 14		Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий».	Урок развивающего контроля.	Личностно ориентированного обучения, групповой работы.	Как приготовить кашу? Что такое организационная оценка приготовления блюда?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции. 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 групповой практической работы.	<u>Знания:</u> о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, макаронных изделий, требованиях к качеству готового блюда. <u>Умения:</u> выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя	<u>Познавательные:</u> анализ, умение делать выводы. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> 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

							технологическую карту.		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-коммуникативные.	Какие виды овощей вы знаете? Какова роль овощей в питании человека? Как правильно обработать овощи?	Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. 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 о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. <u>Самостоятельная работа</u> : составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определение	<u>Знания</u> : о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. <u>Умения</u> : выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей.	<u>Познавательные</u> : сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные</u> : диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологического сознания, овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

						дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.			
16		Блюда из вареных овощей.	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникативные.	Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витамины при тепловой обработке? Какова технология приготовления блюд из варёных овощей?	Формирование у учащихся деятельностиных 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 варёных овощей. <u>Самостоятельная работа:</u> составление технологической карты приготовления салата из варёных овощей. Взаимопроверка. Контроль: тестирование, выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего	<u>Знания:</u> о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требованиях к качеству готовых блюд. <u>Умения:</u> выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологического сознания, овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

						задания. Рефлексия.			
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. Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.	<u>Знания:</u> о технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд. <u>Умения:</u> готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне.	<u>Познавательные:</u> анализ, сопоставление, рассуждение. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, волевая регуляция, анализ ситуации, планирование, рефлексия, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> 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, личностно ориентированного	Каково значение яиц в питании человека? Как	Формирование у учащихся деятельности способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Моти-	<u>Знания:</u> о значении яиц в питании человека, об использовании	<u>Познавательные:</u> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуж-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразова-

			ности	ванного обучения, информационно-коммуникативные.	правильно приготовить яйца?	вазии изучения темы: загадки о яйце. 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: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. <u>Творческая самостоятельная работа</u> : выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. <u>Умения</u> : определять свежесть яиц. Готовить блюда из яиц.	дений, поиск информации. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные</u> : диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	ние, экологического сознания, овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
20		Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье».	Урок общеметодологической направленности	Проектной деятельности, групповой работы, информационно-коммуникативные	Как правильно сервировать стол к завтраку? Как рассчитать калорийность	Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой	<u>Знания</u> : о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проек-	<u>Познавательные</u> : анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <u>Регулятивные</u> : целе-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологического сознания, овладения установками

					продуктов? Определе-ние этапов выполне-ния проек-та.	мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и мо-делирование этапов изучения нового материала. Беседа с ис-пользованием материалов учеб-ника, ЭОР: калорийность продук-тов питания, правила этикета, правила сервировки стола к зав-траку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проек-та: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над груп-повым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлекс-ия.	та. <u>Умения:</u> сер-вировать стол к завтраку.	полагание, анализ ситуации и моде-лирование, пла-нирование, ре-флексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникатив-ные:</u> диалог, мо-нолог, организа-ция учебного со-трудничества.	ми, нормами и правилами науч-ной организации умственного и фи-зического труда.
21 22		Проект «Вос-кресный зав-трак для всей семьи».	Урок раз-вивающего контроля.	Проектной деятельности, саморазвития личности.	Какова цель про-екта «Вос-кресный завтрак для всей се-мьи»? Ка-ковы этапы работы над проектом?	Формирование у учащихся уме-ний к осуществлению контроль-ной функции. Повторение «Пра-вил безопасной работы на кухне», проверка готовности бри-гад к выполнению практической работы, оценка и самооцен-ка качества приготовленного блюда по предложенным крите-риям. Рефлексия результатов выполнения групповой практиче-	<u>Знания:</u> о сер-вировке стола к завтраку, правил защи-ты проекта. <u>Умения:</u> гото-вить яйца, бутерброды, чай, сервиро-вать стол к завтраку, за-щищать про-	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построе-ние цепи рассуж-дений. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование,	Формирование нравственно-этической ориен-тации, познава-тельного интереса, овладение уста-новками, норма-ми и правилами научной органи-зации умственного и физического труда. Развитие трудолюбия и от-

						ской работы.	ект.	планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.	ветственности 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.	Урок «открытия» нового знания.	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникативные	Как классифицируют текстильные волокна? Из каких растений получают волокна и ткани? Каковы способы получения тканей из волокон рас-	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. <u>Самостоятельная работа:</u> выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Ре-	<u>Знания:</u> о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям. Проявление технико-технологического и экономического мышления.

					тительного происхождения?	флексия.	<u>Умения:</u> определять изначную и лицевую стороны ткани, направления долевой нити.	рефлексия, волевая регуляция. Оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	
25 26		Свойства текстильных материалов.	Урок общеметодологической направленности	Саморазвития личности, проектной деятельности, информационно-коммуникационные.	Какова цель проекта? Каковы этапы выполнения проекта? Какие есть ограничения?	Формирование у учащихся деятельности способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению 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	<u>Знания:</u> о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. <u>Умения:</u> определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и само-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям. Проявление технологического и экономического мышления, трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

						хлопка и льна». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	проекта.	оценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	
27 28		Конструирование швейных изделий.	Урок «открытия» нового знания.	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникативные	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 ПР в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	<u>Знания:</u> об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. <u>Умения:</u> снимать мерки с фигуры человека, записывать их.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, учебное сотрудни-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности.

								ничество.	
29 30		Построение чертежа швейного изделия.	Урок общеметодологической направленности.	Развивающего и личностно ориентированного обучения.	Как построить чертёж швейного изделия?	<p>Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка 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 М 1:1, М 1:4.</p> <p><u>Самостоятельная работа:</u> выполнение ПР- «Построение чертежа в М 1:1, М 1:4». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.</p>	<p><u>Знания:</u></p> <p>общие правила построения чертежей швейного изделия.</p> <p><u>Умения:</u> выполнять чертёж швейного изделия в М 1:1 и М 1:4.</p>	<p><u>Познавательные:</u></p> <p>выбор способов решения задачи, поиск информации, работа с графической информацией.</p> <p><u>Регулятивные:</u></p> <p>целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание.</p> <p><u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	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.
31 32		Раскрой швейного изделия.	Урок общеметодологической	Развивающего и личностно ориентиро-	Как правильно подгото-	Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и	<p><u>Знания:</u></p> <p>о последова-</p>	<p><u>Познавательные:</u></p> <p>сопоставление, анализ, выбор</p>	Формирование мотивации и самомотивации изу-

			направленности.	ванного обучения.	вить ткань к раскрою? Как выкроить детали швейного изделия?	систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка 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 приёмы раскройки швейного изделия, правила безопасных приёмов работы с булавками, ножницами. <u>Самостоятельная работа:</u> выполнение ПР- «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	тельности и приёмах раскройки швейного изделия. <u>Умения:</u> выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия. оценить качество раскройки по предложенным критериям.	способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог.	чения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического и экономического мышления.
33 34		Швейные ручные работы.	Урок общеметодологической направленности.	Развивающего и личностно ориентированного обучения.	Как правильно выполнять ручные работы?	Формирование у учащихся деятельности способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка 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 приёмы раскройки швейного изделия, правила безопасных приёмов работы с булавками, ножницами. <u>Самостоятельная работа:</u> выполнение ПР- «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	<u>Знания:</u> о требованиях к выполнению ручных работ, правилах безопасности.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности

			ности.	чения.	боты?	лизация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка 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 приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	опасной работы ручной иглой, ножницами. <u>Умения:</u> выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами.	решения задачи, поиск информации, прогнозирование. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического 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 деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка цели урока, определение тематики новых знаний.	<u>Знания:</u> о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную ма-	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ-

						<p>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 приёмов работы на швейной машине.</p> <p><u>Самостоятельная работа:</u></p> <p>подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.</p>	<p>шину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.</p> <p><u>Умения:</u> подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине.</p>	<p>ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><u>Коммуникативные:</u></p> <p>диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>ственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.</p>
37 38		Приёмы работы на швейной машине.	Урок общеметодологической направленности.	Развивающего и личностно ориентированного обучения.	Какие машинные швы необходимо знать, чтобы выполнить проект?	<p>Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка 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 приёмов работы на швейной машине.</p> <p><u>Самостоятельная работа:</u></p> <p>подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.</p>	<p><u>Знания:</u></p> <p>о подготовке швейной машины к работе.</p> <p><u>Умения:</u></p> <p>подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине.</p>	<p><u>Познавательные:</u></p> <p>сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.</p> <p><u>Регулятивные:</u></p> <p>целеполагание, анализ ситуации и</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и от-</p>

						<p>мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ.</p> <p><u>Самостоятельная работа:</u></p> <p>Выполнение ПР «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.</p>	<p>шину к работе,</p> <p>выполнять образцы швов.</p>	<p>моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u></p> <p>диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>ветственности за качество своей деятельности, проявление технического и экономического мышления.</p>
39 40		Швейные машинные работы. ВТО ткани.	Урок общеметодологической направленности.	Развивающего и личностно ориентированного обучения.	Каковы правила выполнения ВТ работ? Какие термины нужно знать?	<p>Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка цели урока, определение тематики новых знаний.</p>	<p><u>Знания:</u></p> <p>об устройстве утюга, приёмах ВТО, правилах безопасной работы утюгом.</p>	<p><u>Познавательные:</u></p> <p>сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие</p>

						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 утюга, приёмы ВТО, правила безопасной работы утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме: «Швейные машинные работы». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	<u>Умения:</u> выполнять ВТО.	ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического и экономического мышления.
41 42		Технология изготовления швейного изделия.	Урок общеметодологической направленности.	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности.	Как сшить фартук? Каковы этапы и технология изготовления швейного изделия?	Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка 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. Определение	<u>Знания:</u> о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. <u>Умения:</u> Составлять план изготовления швей-	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,	Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям.

						<p>цели проекта, выполнение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учебника: технологии пошива фартука.</p> <p><u>Самостоятельная работа:</u></p> <p>Выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.</p>	ного изделия.	<p>рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u></p> <p>диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	
43 44		Обработка накладного кармана.	Урок общеметодологической направленности.	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно - коммуникационные.	Как обработать и пришить накладной карман?	<p>Формирование у учащихся деятельности способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка 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</p>	<p><u>Знания:</u></p> <p>о технологии обработки накладного кармана.</p> <p><u>Умения:</u></p> <p>обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представлен-</p>	<p><u>Познавательные:</u></p> <p>сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникатив-</u></p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического</p>

						кармана. Выполнение ПР «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	ным критериям.	<u>ные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	и экономического мышления.
45 46		Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	Урок общеметодологической направленности.	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности.	Как обра- ботать сре- зы фартука швом впод- гибку с за- крытым срезом?	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка 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.</p> <p><u>Самостоятельная работа:</u></p> <p>Выполнение ПР «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по</p>	<p><u>Знания:</u></p> <p>о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине.</p> <p><u>Умения:</u></p> <p>обрабатывать швом впод- гибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука.</p>	<p><u>Познавательные:</u></p> <p>сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. <u>Регуля-</u> <u>тивные:</u> целепо- лагание, анализ ситуации и моде- лирование, пла- нирование, ре- флексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникатив-</u> <u>ные:</u></p> <p>диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	Формирование мотивации и са- момотивации изу- чения темы, смыслообразова- ние, развитие гот овности к само- стоятельным дей- ствиям, развитие трудолюбия и от- ветственности за качество своей деятельности, проявление тех- нико- технологического и экономического мышления.

						представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.			
47 48		Обработка верхнего среза фартука. Подготовка защиты проекта.	Урок общеметодологической направленности.	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности.	Как обработать верхний срез фартука?	<p>Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка 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 верхнего среза фартука, изготовления пояса.</p> <p><u>Самостоятельная работа:</u></p> <p>Выполнение ПР «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.</p>	<p><u>Знания:</u></p> <p>о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом.</p> <p><u>Умения:</u></p> <p>Обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом.</p>	<p><u>Познавательные:</u></p> <p>сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u></p> <p>диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического 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. Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия.	<p><u>Знания:</u></p> <p>о правилах защиты проекта.</p> <p><u>Умения:</u></p> <p>Защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям.</p>	<p><u>Познавательные:</u></p> <p>сопоставление, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u></p> <p>диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	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 позиции будущей социализации.
Художественные ремёсла (18ч)									
51 52		Декоративно-прикладное изделие для кухни.	Урок «открытия» нового знания.	Саморазвития личности, информационные, проектной деятельности.	Какие виды декоративно-прикладного искусства	Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуа-	<p><u>Знания:</u></p> <p>о видах декоративно-прикладного</p>	<p><u>Познавательные:</u></p> <p>сопоставление, анализ, умения делать выводы, прогнозировать,</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразова-

				ности.	знакомы?	лизация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка 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. Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	искусства. <u>Умения:</u> Различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта.	работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества.	ние, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического и экономического мышления.
53		Основы композиции.	Урок общеметодологической направленности.	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-	Что такое композиция, её виды и средства?	Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка цели урока, опреде-	<u>Знания:</u> о правилах, приёмах и средствах композиции, этапах проектной дея-	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения, умения делать выводы, прогнозировать. <u>Регулятивные:</u> целе-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным дей-

				коммуника- тивные.		ление 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 композиции. Составление плана реализации проекта. <u>Самостоятельная работа:</u> выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	тельности. <u>Умения:</u> составлять план реализации проекта изделия из лоскутков.	полагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества.	ствиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей 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-коммуникативные.	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 лоскутков. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	<u>Знания:</u> о понятии орнамент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов. <u>Умения:</u> выполнять	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, пла-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за

							эскизы орнаментов для изделия из лоскутков.	нирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества.	качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
55 56		Технологии лоскутного шитья.	Урок общеметодологической направленности.	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникативные.	Какие технологии лоскутного шитья наиболее отвечают замыслу проектного изделия?	Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулировка 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	<u>Знания:</u> о видах и технологиях лоскутного шитья. <u>Умения:</u> разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> Диалог, организа-	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.

						шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение технологии, изготовление шаблонов. Контроль и самоконтроль. Выполнение разноразмерных заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.		ция учебного сотрудничества.	
57 58		Технологии лоскутного шитья.	Урок общеметодологической направленности.	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникативные.	Какова технология изготовления изделия из лоскутков?	Формирование у учащихся деятельности способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулировка 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 лоскутков, повторение правил безопасной работы на швейной машине. <u>Самостоятельная работа:</u> выполнение изделий. Контроль и	<u>Знания:</u> о технологии изготовления изделия из лоскутков. <u>Умения:</u> изготавливать изделия из лоскутков.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, умение работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества.	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.

						самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.			
59 60		Лоскутное шитьё. 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 реализация коррекционной нормы. Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни». Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идеи 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. Рефлексия.	<u>Знания:</u> об этапах выполнения проекта. <u>Умения:</u> выполнять обоснование проекта.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического и экономического мышления.
61 62 63		Выполнение проекта.	Урок общеметодологической	Саморазвития личности, проектной дея-	Как правильно шить изде-	Формирование у учащихся деятельных способностей и способностей к структурированию и си-	<u>Знания:</u> о технологии	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, умения	Формирование мотивации и самомотивации изу-

64			направленности.	тельности.	лия из лоскутков?	стематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение темы урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления. Правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	изготовления изделия. <u>Умения:</u> шить изделия из лоскутков.	делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (технологической карте). <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества.	чения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, 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.	Соблюда-лась ли технология лоскутного шитья?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции. Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчёт стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашне-	<u>Знания:</u> о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. <u>Умения:</u> выполнять расчёт затрат на изготовле-	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, умения делать выводы. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция,	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ори-

						го задания.	ние проекта, составлять доклад защи- ты проекта.	оценка и само- оценка. <u>Коммуни-</u> <u>кативные:</u> диалог.	ентация, само- оценка умствен- ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социали- зации.
--	--	--	--	--	--	-------------	---	--	--

Список литературы

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-8 классы. М.: Вентана-Граф, 2015.
2. Синица Н.В., В.Д. Симоненко. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.6 Вентана-Граф, 2014.
3. Формирование универсальных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение. 2013.
4. Голуб Г.Б., Чуракова О.В. Метод проектов как технология формирования ключевых компетентностей учащихся. Самара: Профи, 2003.
5. Гузеев В.В. Познавательная самостоятельность учащихся и развитие образовательной технологии. М.: НИИ школьных технологий, 2004.
6. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования / Под ред. А.М. Кондакова, А.А. Кузнецова. М.: Просвещение, 2008.
7. Метод проектов в технологическом образовании / Под ред. В.А. Кальней. М.: Педагогическая академия, 2010.
8. Мищенко Е.А. Технология: Метод проектов. М.: НЦСиМО, 2003.
9. Нагель О.И. О критериях оценки проектной деятельности учащихся // Школа и производство. 2007. №6 С. 12-20.

- 10.Полат Е. Метод проектов: типология и структура // Лицейское и гимназическое образование.2002. №39. С.9-17.
- 11.Рабочая программа. Технология. Технология ведения дома. 5 класс, к УМК Н.В. Сеницы. В.Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф) Сос. Логинова О.Н.
- 12.Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт»: (Электронный документ). Режим доступа: [http: standart.edu.ru](http://standart.edu.ru)
- 13.Сайт «Сеть творческих учителей»: (Электронный документ). Режим доступа: [http: // www.it-n.ru](http://www.it-n.ru)