1. **Содержание программы 5класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

***Тема. Интерьер кухни, столовой***

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел «Электротехника»**

***Тема Бытовые электроприборы***

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

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

**Раздел «Кулинария»**

***Тема. Санитария и гигиена на кухне***

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

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

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

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

***Тема. Физиология питания***

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

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

***Тема. Бутерброды и горячие напитки***

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

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

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

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

***Тема. Блюда из овощей и фруктов***

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

***Тема****.* ***Блюда из яиц***

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

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

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

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

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

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

***Тема. Свойства текстильных материалов***

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

***Тема. Конструирование швейных изделий***

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

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

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

***Тема. Швейная машина***

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

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

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

***Тема. Технология изготовления швейных изделий***

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

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

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

***Тема. Декоративно-прикладное искусство***

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

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

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

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

***Тема. Лоскутное шитьё***

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

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

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

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

***Тема. Исследовательская и созидательная деятельность***

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

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

1. **Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**

**К концу учебного года обучаемые научаться:**

**Раздел «Кулинария»**

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

* планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить
* пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

* построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

**Формирование ИКТ-компетентности обучающихся. Обращение с устройствами ИКТ.**

* Подключать устройства ИКТ к электрическим и информационным сетям, использовать аккумуляторы;
* Соединять устройства ИКТ (блоки компьютера, устройства сетей, принтер, проектор, сканер, измерительные устройства) с использованием проводных и беспроводных технологий;
* Правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать с ней, выполняя базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выведение, прямое перемещение, запоминание и вырезание);
* Осуществлять информационное подключение к локальной сети и глобальной сети Интернет;
* Входить в информационную среду образовательного учреждения, в том числе через Интернет, размещать в информационной среде различные информационные объекты;
* Выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;
* Соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ, в частности учитывающие специфику работы с различными экранами.

**Получат возможность научиться:**

**Раздел «Кулинария»**

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

* планировать профессиональную карьеру;
* рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
* ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
* оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Формирование ИКТ-компетентности обучающихся. Обращение с устройствами ИКТ.**

* Осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.

**Система универсальных учебных действий (УУД)**

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

Приоритетной целью школьного образования, вместо простой передачи знаний, умений и навыков от учителя к ученику, становится развитие способности ученика самостоятельно ставить учебные цели, проектировать пути их реализации, контролировать и оценивать свои достижения, иначе говоря - формирование умения учиться. Учащийся сам должен стать "архитектором и строителем" образовательного процесса. Достижение этой цели становится возможным благодаря формированию ***системы универсальных учебных действий (УУД)*** (ФГОС 2 поколения).

Овладение универсальными учебными действиями дает учащимся возможность самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений и компетентностей на основе формирования умения учиться. Эта возможность обеспечивается тем, что УУД - это обобщенные действия, порождающие мотивацию к обучению и позволяющие учащимся ориентироваться в различных предметных областях познания.

Сегодня УУД придается огромное значение. Это совокупность способов действий обучающегося, которая обеспечивает его способность к самостоятельному усвоению новых знаний, включая и организацию самого процесса усвоения. Универсальные учебные действия - это навыки, которые надо закладывать в начальной школе на всех уроках и продолжать в основной школе.

Универсальные учебные действия можно сгруппировать в четыре основных блока:

1) личностные;

2) регулятивные;

3) познавательные;

4) коммуникативные.

***Личностные действия***позволяют сделать учение осмысленным, увязывая их с реальными жизненными целями и ситуациями. Личностные действия направлены на осознание, исследование и принятие жизненных ценностей, позволяют сориентироваться в нравственных нормах и правилах, выработать свою жизненную позицию в отношении мира.

***Регулятивные действия*** обеспечивают возможность управления познавательной и учебной деятельностью посредством постановки целей, планирования, контроля, коррекции своих действий, оценки успешности усвоения.

***Познавательные действия***включают действия исследования, поиска, отбора и структурирования необходимой информации, моделирование изучаемого содержания.

***Коммуникативные действия***обеспечивают возможности сотрудничества: умение слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, распределять роли, взаимно контролировать действия друг друга, уметь договариваться, вести дискуссию, правильно выражать свои мысли, оказывать поддержку друг другу и эффективно сотрудничать как с учителем, так и со сверстниками.

Учитель должен учитывать взаимосвязь уровня сформированности универсальных учебных действий (УУД) со следующими показателями:

• состояние здоровья детей;

• успеваемость по основным предметам;

• уровень развития речи;

• степень владения русским языком;

• умение слушать и слышать учителя, задавать вопросы;

• стремление принимать и решать учебную задачу;

• навыки общения со сверстниками;

• умение контролировать свои действия на уроке

**Личностные результаты** изучения предмета:

* проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным действиям;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идейности);
* проявление технико-технологического и экономического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

**Метапредметные результаты** изучения курса:

*познавательные УУД:*

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

*коммуникативные УУД:*

* умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* владение речью;

*регулятивные УУД:*

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

**Предметные результаты** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

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

**Требования к результатам обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| УУД | Содержание УУД |
| ***личностные*** | 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» 2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности 3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда 4. Осознание необходимости общественно-полезного труда 5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам 6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ |
| ***метапредметные*** | 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники 2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук 3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности 4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда 5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой 6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП |
| ***предметные***  в сфере  а) познавательной | 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда  2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»  3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда |
| б) мотивационной | 1. Оценивание своей способности и готовности к труду  2. Осознание ответственности за качество результатов труда  3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ  4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ |
| в) трудовой деятельности | 1. Планирование технологического процесса  2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности  3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены  4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов |
| г) физиолого-психологической деятельности | 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов  2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций  3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований  4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| д) эстетической | 1. Основы дизайнерского проектирования изделия  2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»  3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |
| е) коммуникативной | 1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта  2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда  3. Разработка вариантов рекламных образцов |

1. **Тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема урока** | **Характеристика основных видов деятельности ученика**  **(на уровне учебных действий).** |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)** | |
| Интерьер кухни - столовой | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |
| **Раздел «Электротехника» (2 ч)** | |
| Бытовые электроприборы | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| **Раздел «Кулинария» (14 ч) +Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»*** | |
| Санитария и гигиена на кухне | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах |
| Физиология питания | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| Бутерброды и горячие напитки | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар |
| Блюда из овощей и фруктов | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| Блюда из яиц | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку  Обработка проектного материала.  Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность ( 10 ч)** | |
| Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований |
| Текстильные материалы и их свойства. |
| Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия. | Снимать мерки и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| Швейные ручные работы | Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. |
| Швейная машина. | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |
| Основные операции при машинной обработке изделия. |
| ***Запуск творческого проекта № 2*** *возможны темы* ***«Наряд для завтрака», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне»*** | |
| Влажно-тепловая обработка ткани. | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| Технология пошива фартука. |
| Технология обработка нижней части фартука. |
| Технология изготовления карманов. |
| Технология соединения карманов с нижней частью фартука. |
| Изготовление нагрудника с бретелями. |
| Монтаж фартука. |
| Контроль и оценка качества готового изделия. |
| Обработка проектного материала. |
| Защита проекта «Наряд для завтрака» |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)** | |
| Декоративно-прикладное искусство.  . | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |
| ***Запуск творческого проекта № 3 «Лоскутное изделие для кухни-столовой »*** | |
| Технология изготовления лоскутного изделия. | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья |
| ***Исследовательская и созидательная деятельность*** | |
| Технология соединения деталей изделия. | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделка изделия» |
| Обработка проектного материала. |
| Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой» |
| ***Запуск творческого проекта № 4 «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс »*** | |
| Обработка проектного материала. | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |
| Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс» |

**Календарно-тематическое планирование по технологии 5 класс (девочки)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Дата** | **РАЗДЕЛ. ТЕМА** | **УУД :**  **Регулятивные. Познавательные.**  **Коммуникативные. Личностные.** | | **Дом. задание** | |
| **Содержание урока** |
| **Раздел 1 Технология домашнего хозяйства 2 часа** | | | | | | |
| 1 | Сент.  1нед | Интерьер кухни - столовой  Практическая работа № 1 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой» | Преобразовывать практическую задачу в познавательную. Формулировать свои затруднения . Определять объекты и явления. Эстетические чувства | | &3,  стр. 10 | |
| **Раздел 2 Электротехника 2 час** | | | | | | |
| 2 | Сент. 2нед | Бытовые электроприборы  Практическая работа № 2 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами» | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Осуществлять сбор информации. Формировать собственное мнение  Навыки сотрудничества. | | &4,  стр.5 | |
| **Раздел 3 Кулинария 14 ч +Исследовательская и созидательная деятельность(2 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»*** | | | | | | |
| 3 | Сент.  3 нед | Санитария и гигиена на кухне  Физиология питания  Практическая работа  Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи (технологическая таблица) | Ценностное отношение к окружающему миру.  Инициатива, поиск. Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Ориентироваться в разнообразии способов решения.  Способность преодолевать препятствия.  Формировать собственную позицию.  Предвосхищать результат.  Осознанное построение устной речи.  Умение выражать мысли.  Формулировать собственное мнение и позицию. Самооценка действий на основе критериев успешной деятельности.  Контроль в форме сравнения.  Стабилизировать эмоциональное состояние. Рассуждать о значении продуктов питания в жизни человека Умение задавать вопросы. | | & 5,6  стр. 29 | |
| 4 | Сент.  4нед. | Бутерброды и горячие напитки  Практическая работа № 3 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков» | &7,  стр. 42 | |
| 5 | Окт.  1нед. | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий  Практическая работа № 4 «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий» | &9,3 стр.51 | |
| 6 | Окт.  2нед. | Блюда из овощей и фруктов  Практическая работа № 5 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей» | &10,  стр. 58 | |
| 7 | Окт. 3нед. | Блюда из овощей и фруктов  Практическая работа № 6 «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей» | &11, стр.63 | |
| 8 | Окт.  4нед | Блюда из яиц  Практическая работа № 7 «Приготовление и оформление блюда из яиц» | &12,  стр. 66 | |
| 9 | Окт. 5нед. | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку  Практическая работа № 8 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток» | &13,  стр. 71 | |
| 10 | Нояб. 2нед. | Обработка проектного материала.  Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | стр. 77  Сбор инф-ции | |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность ( 10 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 2*** *возможны темы* ***«Наряд для завтрака», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне»*** | | | | | | |
| 11 | Нояб. 3нед. | Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения.  Лабораторная работа № 6 «Определение направления долевой нити в ткани» | | Самостоятельное выделение цели. Определение последовательности промежуточных целей  Определение последовательности в работе.  Осуществлять сбор и выделение информации. Применять установленные правила в решении задачи.  Смысловое чтение . Умение вести диалог. Умение выражать мысли . Уважительное отношение к иному мнению.  Самостоятельные работы.  Управление поведения партнера  Навыки сотрудничества.  Развитие самостоятельности и ответственности.  Самооценка на основе критериев успешной деятельности. Оценка действий.  Результат и уровень усвоения знаний.  Формирование здорового образа жизни.  Развитие этики и доброжелательности к другим.  Формирование личностного смысла учения. Эстетические чувства. | &14, стр. 82 | |
| 12 | Нояб.  4нед | Текстильные материалы и их свойства.  Лабораторная работа № 9 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна» | | &15 стр.90 | |
| 13 | Дек. 1нед. | Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия.  Практическая работа № 10  «Изготовление выкроек Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия**»** | | &16,17 стр. 95 | |
| 14 | Дек. 2нед. | Швейные ручные работы  Практическая работа № 11  «Изготовление образцов ручных работ» | | &18 стр.112 | |
| 15 | Дек.  3нед | Швейная машина.  Лабораторная работа № 10  «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» | | &19,  стр. 119 | |
| 16 | Дек. 4нед. | Основные операции при машинной обработке изделия.  Практическая работа № 11  «Изготовление образцов машинных работ» | | &20,  стр. 127 | |
| 17 | Янв. 2нед. | Влажно-тепловая обработка ткани.  Практическая работа № 13  «Проведение влажно-тепловых работ» | | &21,22 стр.107 | |
| 18 | Янв. 3нед. | Технология пошива фартука.  Практическая работа № 13  «Раскрой швейного изделия» | | &23  стр. 137 | |
| 19 | Янв. 4нед. | Технология обработка нижней части фартука.  Практическая работа № 14  «Обработка нижней части фартука швом вподгибку» | | &23  стр. 137 | |
| 20 | Янв. 5нед. | Технология изготовления карманов.  Практическая работа № 15  «Изготовление и оформление карманов» | | &23  стр. 137 | |
| 21 | Фев.  1нед. | Технология соединения карманов с нижней частью фартука.  Практическая работа № 16  « Соединение карманов с нижней частью фартука» | | &23  стр. 137 | |
| 22 | Фев.  2нед. | Изготовление нагрудника с бретелями.  Практическая работа № 17  «Обработка бретелей и соединение с нагрудником» | | &23  стр. 137 | |
| 23 | Фев.  3нед. | Монтаж фартука.  Практическая работа № 18  «Соединение нагрудника с нижней частью фартука» | | &23  стр. 137 | |
| 24 | Фев. 4нед. | Монтаж фартука (продолжение).  Практическая работа № 19  «Обработка пояса» | | &23  стр. 137 | |
| 25 | Март 2нед. | Контроль и оценка качества готового изделия.  Практическая работа № 20  «Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка» | | &21  стр. 134 | |
| 26 | Март 3нед. | Обработка проектного материала.  Защита проекта «Наряд для завтрака» | | Стр.144 | |
| **Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) + Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч)**  ***Запуск творческого проекта № 3 «Лоскутное изделие для кухни-столовой »*** | | | | | | |
| 27 | Март 4нед. | Декоративно-прикладное искусство.  Виртуальная экскурсия в музей | Целеполагание. Прогнозирование.  Самостоятельное выделение цели.  Определение последовательности промежуточных целей.  Составлять план и последовательность действий. Ориентироваться в разнообразии способов решения задач. Выделение последовательности в работе. Формулировать собственную позицию.  Осуществлять поиск, сбор и выделение информации. Формулировать собственное мнение к познанию. Умение выражать мысли.  Самостоятельные работы. Предвосхищать результат. Развитие навыков сотрудничества. Управление поведения партнера.  Вносить коррекцию после завершения работы. Осуществлять взаимный контроль  Самооценка на основе критериев успешной деятельности.  Эстетические потребности,  чувства. | | & 24,25  стр. 149 | |
| 28 | Апр.  1нед | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства  Практическая работа № 21  «Создание орнамента. Цветовое сочетание» | & 26,27  Стр. 151 | |
| 29 | Апр.  2нед | Технология изготовления лоскутного изделия.  Практическая работа № 22  «Изготовление шаблонов из картона» | & 28-29  Стр. 170 | |
| 30 | Апр.  3нед | Технология изготовления лоскутного изделия.  Практическая работа № 23  «Изготовление образцов лоскутных узоров» | Закончить работу | |
| 31 | Апр.  4нед | Технология соединения деталей изделия.  Практическая работа № 24  «Соединение деталей лоскутного изделия» | Закончить работу | |
| 32 | Май.  1нед | Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделка изделия»  Практическая работа № 25  Окончательная отделка изделия | Закончить работу | |
| 33 | Май  2нед | Обработка проектного материала. Испытание изделия  Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | Стр.178 | |
| **Раздел 6 Исследовательская и созидательная деятельность**  ***Запуск творческого проекта № 4 «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс »*** | | | | | | |
| 34 | Май  3нед | Обработка проектного материала.  Подготовка плана защиты. | Применять установленные правила в решении задачи. Выбирать наиболее эффективные способы решения. Развитие навыков сотрудничества.  Осуществлять сбор информации. Формировать собственное мнение.  Предвосхищать результат. Формулировать собственное мнение к познанию.  Уважение друг к другу | | Выполнение презентации | |
| 35 | Май  4нед | Презентация и защита творческого проекта  «Мои успехи в освоении технологии 5 класс» |
| **ВСЕГО** | | | **70 часов** | | | |