Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Приреченская СОШ»

«Согласовано»
_____/И.А.Болдырева/
Заместитель директора по УВР
«26»_____июня____2021 г.

«Утверждаю»
_____/Л.Н. Микичур/
Директор школы
Приказ № 164-ос_
«_18»___августа__2021 г.

Рабочая программа учебного предмета
ТЕХНОЛОГИЯ
5 класс

Мельцова Оксана Валерьевна
учитель технологии, 1 категория

2021 - 2022 учебный год

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена на основе Требований к результатам основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте общего образования (Стандарты второго поколения), а также в соответствии с рекомендациями Примерной программы; с авторской программой Технология: программа:5 – 8 классы/ Ф.Т.Тищенко, И.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана – Граф и ориентирована на линию учебников авторов Н.В. Синица В.Д.Симоненко.- М.: Вентана – Граф.

В ней также учитываются основные идеи и положения программы развития и формирования универсальных учебных действий для основного общего образования, преемственность с примерными программами начального общего образования. Рабочая программа по технологии разработана в целях конкретизации содержания образовательного процесса.

Изучение данного учебного курса направлено на достижение следующей цели:

Повысить уровень познавательной активности учащихся и развитие их способности к осознанной регуляции трудовой деятельности.

Данная цель осуществляется через реализацию ряда задач:

- Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологий;
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных 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 познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, 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

Рабочая программа учебного курса подготовлена для обеспечения образовательных запросов учащихся (связанных с расширением, углублением, практическим освоением и т.п.), выявленных в процессе изучения индивидуальных интересов обучающихся, с учётом состояния здоровья, уровня мотивации школьников.

Решение задач творческого развития учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов, как индивидуально, так и коллективно. При организации творческой или проектной деятельности акцентируется внимание учащихся на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Ряд заданий направлены на решение задач эстетического воспитания, раскрытие творческих способностей учащихся.

2.Общая характеристика учебного предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. В данной рабочей программе изложено основное направление технологии – «Технологии ведения дома», в рамках которой изучается учебный предмет.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

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». Практическая работа над проектом проводится параллельно с изучением темы, совпадающей с темой проекта. Содержание раздела «Электротехника» в 5 классе постигается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства», содержание раздела «Художественные ремесла» включено в раздел «Создание изделий из текстильных материалов».

Рабочая программа составлена с учётом психолого-педагогических особенностей развития детей 11-12 лет, уровневой специфики учащихся класса. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые проекты. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Порядок изучения тем – творческий подход педагога.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, исследования.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Инструментарий для оценивания результатов:

- устный контроль (фронтальный, групповой, индивидуальный);
- тесты;
- практические работы;
- творческие проектные работы;
- лабораторные работы.

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

При устной проверке:

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

При выполнении тестов, проверочных работ

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

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы
Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы
Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 29 % работы

3.Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание представляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный план образовательного учреждения МБОУ «Приреченская СОШ» на этапе основного общего образования отводит 68 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология» в 5 классе - из расчета 2 ч в неделю.

4.Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета.

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных навыков и умений, универсальных способов деятельности и ключевых компетентностей.

Личностные	1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения 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
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 деятельности	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	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	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. Знание основ дизайнерского проектирования изделия. 2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
е) коммуникативной	1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта. 2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда. 3. Умение разработать варианты рекламных образцов

5.Содержание учебного предмета

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует образовательной программе школы. Учебный курс построен с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательного учреждения. Особенностью программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьер кухни, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Название раздела	Необходимое количество часов для изучения раздела	Темы	Содержание раздела
Проектная деятельность	21	Проектная деятельность (1 ч.) Проект «Кухня моей мечты» (2 ч.) Проект «Воскресный завтрак для всей семьи» (2 ч.) Проект «Фартук для работы на кухне» (6 ч.) Проект «Изделие из лоскутов» (10 ч.)	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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта
Технологии домашнего хозяйства	2	Интерьер кухни. Оборудование (1 ч.) Планировка кухни (1 ч.)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК
Электротехника	1	Бытовые электроприборы (1 ч.)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.
Кулинария	14	1.Санитария и гигиена на кухне (1 ч)	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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком
		2.Физиология питания (1 ч.)	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
		3.Бутерброды и горячие напитки (2 ч.)	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка

		4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.
		5.Блюда из овощей и фруктов (4 ч.)	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 их 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 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
		6.Блюда из яиц (2 ч.)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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
		7.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч.)	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
Создание изделий из текстильных материалов	22	1.Свойства текстильных материалов (4 ч.)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного 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
		2.Конструирование швейных изделий (4 ч.)	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
		3.Швейная машина (4 ч.)	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
		4.Технология изготовления швейного изделия (10 ч.)	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 с портновскими булавками. 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с 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)
Художественные ремесла	8	1.Декоративно-прикладное искусство (2 ч.)	Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам
		2.Основы композиции и восприятия цвета (2 ч.)	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов
		3.Лоскутное шитье (4 ч.)	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, их подготовка 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
Итого:	68		

6. Календарно – тематическое планирование 5 класс

№ урока	Тема урока	Характеристика видов деятельности обучающихся	Планируемые результаты			Дата проведения урока		Примеча-ние 30% можно прописать
			УУД			План	Факт	
			Предметные	Метапредметные	Личностные			
Проектная деятельность – 1 час								
1	Проектная деятельность на уроках технологии (урок-проект)	Знакомятся с примерами творческих проектов Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Беседа о содержании предмета «Технологии», этапах проектирования. Работа в группе: создание плана – схемы в М 1: 20 класса	*Знания*: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. *Умения*: анализировать варианты проектов по предложенным критериям	***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. ***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности			
Технологии домашнего хозяйства – 2 часов + 3 часа на проект. Итого – 5 часов								
2	Интерьер кухни.	Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находят и представляют информацию об устройстве современной кухни.	*Знания:* о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. *Умения:* выполнять план кухни в масштабе	***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смысл ообразование, нравственно-эстетическая ориентация			

				моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. ***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество				
3	Кухня моей мечты (урок-исследование)	Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата.	*Знания: о* целях и задачах, этапах проектирования. *Умения:* выполнять проект по теме «Интерьер»	***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. ***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия			Исследование проблемы, работа с литрой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)
4	Планировка кухни (деловая игра)	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, Проблемная беседа с использованием материала учебника о способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. *Самостоятельная работа:* выполнение планировки кухни в масштабе 1 : 5. Рефлексия	*Знания:* о требованиях к оборудованию кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. *Умения:* выполнять планировку кухни в масштабе	***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. ***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смысл ообразование, нравственно-эстетическая ориентация			
5	Планировка кухни (деловая игра) Оборудование кухни							
6	Защита проекта «Кухня моей мечты» (урок-проект)	Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения	*Знания:* о правилах защиты проекта. *Умения:* защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям	*Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений. *Регулятивные:* рефлексия, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования, реалиизация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей			

					социализации			
Кулинария – 14 часов + 2 часа на проект. Итого – 16 часов								
7	Санитария и гигиена на кухне	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Изучают санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Повторяют известные сведения о процессе пищеварения, питательных веществах и витаминах, микроорганизмах, инфекциях, пищевых отравлениях.	*Знания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. *Умения*: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	*Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразован ие, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
8	Здоровое питание (урок-исследование)		*Знания:* о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. *Умения:* анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак	*Познавательные:* сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, см ыслообразован ие			
9	Бутерброды. Горячие напитки	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме урока. Выполняют практические работы «Приготовление бутербродов» и «Приготовление горячих напитков»	*Знания:* о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. *Умения:* составлять технологические карты приготовления бутербродов, какао	*Познавательные:* сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. *Регулятивные:* целсполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности			
10	Приготовление канапе и какао							
11	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме урока. Изучают упаковку крупы (лабораторная работа). Готовят блюда из крупы или макаронных изделий (практическая работа).Ищут информацию в Интернете об истории и рецепте приготовлениешоколадной каши. Соблюдают правила ТБ.	*Знания:* о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. *Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках	*Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. *Регулятивные:* целеполаганис, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразован ие, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда			
12	Приготовление шоколадной каши							
13	Первичная обработка овощей	Изучают основные определения и понятия по теме урока. Узнают о видах овощей,	*Знания:* о пищевой ценности овощей и фрукгов, способах хранения, механической	*Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рас-	Формирование мотивации и самомотивации			

14	Приготовление салата остро-сладкого	содержании в них питательных веществ и витаминов. Знакомятся с методами определения качества овощей. Узнают о назначении и видах первичной и тепловой обработки овощей, видах салатов, заправках и украшении блюд из овощей и фруктов. Выполняют практические работы «Приготовление моркови по - корейски» и «Приготовление блюда из вареных овощей». Проводят исследование об истории появления и значения слова «винегрет»	обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. *Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей	суждений, поиск информации, работа с таблицами. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	изучения темы, смыслообразован ия, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда			
15	Тепловая обработка овощей		*Знания:* о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд. *Умения:* выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей	*Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда			
16	Приготовление винегрета							
17	Блюда из яиц Приготовление фаршированных яиц и омлета	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме: «овоскоп», «диетические яйца», «столовые яйца», «в мешочек», «вкрутую». Выполняют лабораторную работу «Определение свежести яиц», практическую работу «Приготовление фаршированных яиц и омлет». Соблюдают правила безопасной работы	*Знания:* о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. *Умения:* определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц	***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда			
18								
19	Сервировка стола к завтраку (ролевая игра) Правила этикета	Беседуют по завершающим этапам проекта. Изучают основные определения и понятия по теме: «сервировка стола», «этикет», «способы складывания салфеток». Составляют меню завтрака. Выполняют практическую работу «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку». Соблюдают правила безопасной работы с острыми инструментами, правила поведения за столом.	*Знания:* о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. *Умения:* сервировать стол к завтраку	***Познавательные:*** анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда			.
20								
21	Урок-проект «Воскресный	Повторение правил безопасной работы на кухне, технологии	*Знания:* о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта.	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения	Формирование нравственно-этической			
22								

	завтрак для всей семьи» Защита группового проекта	заваривания чая, бутербродов. Выполнение группового проекта. Защита проекта. Рефлексия результатов выполнения проекта.	*Умения:* готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект	задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физиических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации			
Создание изделий из текстильных материалов – 22 часа + 6 часов на проект. Итого – 28 часов.								
23 24	Производство текстильных материалов. Определение направления долевой нити в ткани, лицевой и изнаночной сторон	Беседуют о тканях, известных способах получения волокон. Выполняют лабораторные работы «Определение направления долевой нити в ткани», «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». Соблюдают правила ТБ при сжигании нитей и при работе с утюгом	*Знания:* о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити. *Умения:* определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити	*Познавательные:* сопоставление, рассуждение, классифицикация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления			
25 26	Свойства текстильных материалов (урок-исследование) Урок-проект «Фартук для работы на кухне»	Беседуют о выборе тканей для различных швейных изделий. Расширяют понятия о дополни-материалах (нитки, тесьма, ленты). Выполняют лабораторные работы «Сравнительный анализ прочности окраски тканей», «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	*Знания:* о свойствах текстильных материалов, х/б и льняных тканей, этапах проектной деятельности. *Умения*: определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления,			
27 28	Конструирование швейных изделий. Снятие мерок для построения чертежа фартука	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Обсуждают информацию об истории создания фартука. Знакомятся с правилами пользования чертежными инструментами и принадлежностями, правилами снятия мерок. Выполняют	*Знания:* об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия. *Умения*: снимать мерки с фигуры человека, записывать их.	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности.			

		задания в паре по снятию мерок		*Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества				
29 30	Построение чертежа швейного изделия. Построение чертежа проектного изделия	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Строят чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Подготавливают выкройку к раскрою. Выполняют практическую работу «Снятие мерок и изготовление выкроек»	*Знания:* общие правила построения чертежей швейного изделия. *Умения*: выполнять чертеж швейного изделия в М 1: 4, и в натуральную величину	*Познавательные:* выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, разви-тие готовности к самос-тоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.			
31 32	Раскрой швейного изделия. Раскрой проектного изделия	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Знакомятся с профессией закройщика. Рассчитывают количество ткани на изделие. Выполняют практическую. работу «Раскрой швейного изделия»	*Знания :*о последователь-ности и приемах раскроя швейного изделия. *Умения:* выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск работа по алгоритму (плану) *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. *Коммуникативные:* диалог, монолог	Формирование мотива-ции и самомотивации изучения темы, смыс-лообразование, разви-тие готовности к са-мостоятельным дейс-твиям, развитие тру-долюбия и ответствен-ности за качество своей деятельности, проявление технико-техн-го и эконом-го мышления			
33 34	Швейные ручные работы. Терминология.	Беседуют по теме. Усваивают основные определения и понятия по теме. Выполняют практическую работу «Изготовление образцов ручных работ». Соблюдают правила ТБ при работе с иглами, булавками, ножницами	*Знания:* о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. *Умения:* выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление тех-нико-техн-го и экон-го мышления			
35 36	Бытовая швейная машина (урок-мультимедиа) Подготовка швейной	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Выполняют лабораторную работу «Исследование работы регулирующих механизмов	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Выполняют лабораторную работу «Исследование работы регулирующих механизмов	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Выполняют лабораторную работу «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины». Соблюдают	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Выполняют лабораторную работу «Исследование работы			

	машины к работе	швейной машины». Соблюдают правила техники безопасности при работе с использованием швейной машины	швейной машины». Соблюдают правила техники безопасности при работе с использованием швейной машины	правила техники безопасности при работе с использованием швейной машины	регулирующих механизмов швейной машины». Соблюдают правила ТБ при работе с использованием швейной машины			
37 38	Приемы работы на швейной машине. Выполнение образцов машинных швов	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Изучают работу переключателя вида строчек и регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Выполняют практическую работу «Изготовление образцов машинных работ»	*Знания:* о подготовке швейной машины к работе. *Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деят-ти, проявление технико-технол-го и экон-го мышления			
39 40	Швейные машинные работы. ВТО ткани.	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Выполняют практическую работу «Проведение влажно-тепловых работ». Соблюдение правил безопасной работы	*Знания:* об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом. *Умения:* выполнять влажно-тепловую обработку	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деят-ти, проявление технико-технол-го мышления			
41 42	Урок-проект «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия	Беседуют по теме. Изучают основные действия при изготовлении швейного изделия в технологической последовательности. Знакомятся с технологией пошива фартука. Соблюдают правила ТБ	*Знания:* о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. *Умения:* составлять план изготовления швейного изделия	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям			
43 44	Правила обработки накладного кармана (урок-исследование) Обработка накладного кармана	Изготовление и оформление карманов. Соблюдение правил безопасной работы	*Знания:* о технологии обработки накладного кармана. *Умения:* обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деят-ти,			

				Коммуникативные: диалог, орга-низация учебного сотрудничества	проявление техни- ко-техн-го и экон-го мышления			
45 46	Правила обработки срезов изделия Обработка срезов фартука	Обрабатывают нижнюю и боковые срезы фартука швом «вподгибку с закрытым срезом» или тесьмой	*Знания:* о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. *Умения:* обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал-горитму (плану). *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, орга-низация учебного сотрудничества	Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ-ственности за качество своей деят-ти, прояв-ление техни- ко-техн-го и экон-го мышления			
47 48	Изготовление пояса (урок-мультимедиа) Обработка верхнего среза фартука поясом.	Изучают основные определения и понятия по теме: «пояс-кулиска», «пояс-завязка», «мягкие складки». Обрабатывают верхний срез фартука. Соблюдают правила безопасной работы	*Знания:* о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом. *Умения:* обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал-горитму (плану). *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, орга-низация учебного сотрудничества	Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ-ственности за качес-тво своей деят-ти, проявление технико-техн-го и экон-го мышления			
49 50	Подготовка к защите проекта. Защита проекта «Фартук для работы на кухне» (урок-проект)	Беседуют по теме. Разрабатывают рекламу проектного изделия. Делают самоанализ творческих проектов. Готовятся к защите проекта. Комментируют творческие собственные проекты, делают самоанализ работы	*Знания:* о правилах зашиты проекта. *Умения:* защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по пред-ложенным критериям	*Познавательные:* сопоставление, анализ, умение делать выводы. *Регулятивные:* целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, про-явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализа-ция творческого по-тенциала в предмет-но-продук- тивной деятельности, нравст-венно-эстети- ческая ориентация, само-оценка умственных и физ-их способностей			
Художественные ремесла – 8 часов + 10 часов на проект. Итого – 18 часов								
51 52	Декоративно-прикладное изделие для кухни (урок-мультимедиа) План выполнения проекта «Изделие из лоскутов» (урок-проект)	Беседуют по теме урока. Изучают лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывают наиболее инте-ресные образцы рукоделия. Об-суждают увиденные творческие работы, какие произведения де-коративно-прикладного искус-ства можно изготовить из ниток и тканей. Обосновывают выбор	*Знания:* о видах декоративно-прикладного искусства. *Умения:* различать виды декоративноприкладного искус-ства, составлять план выполнения проекта	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал-горитму (плану). *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, орга-низация учебного сотрудничества	Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения темы, смыслообразование, гражданская идеен-тичность, патрио-тизм, развитие готов-ности к самостоя-тельным действиям, реализация творч-го потенциала в пред-метно-продук-			

		проектного изделия из ниток и тканей			тивной деятельности			
53 54	Композиция. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте (урок-исследование)	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Осуществляют поиск информации в Интернете о видах орнаментов. Выполняют практическую работу «Создание композиции в графическом редакторе»	*Знания:* о правилах, приемах и средствах композиции, этапах проектной деятельности. *Умения:* составлять план реализации проекта изделия из лоскутов	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности			
55 56	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья	Беседуют и знакомятся с основными определениями и понятиями по теме. Ищут информацию в Интернете об истории лоскутного шитья. Выполняют образцы лоскутных узоров. Соблюдают правила ТБ при работе с колющими и режущими инструментами	*Знания:* о видах и технологиях лоскутного шитья. *Умения:* разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным дейс-твиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответс-твенности за качество своей деятельности, проявление технико-техн -го и экон-го мышления			
57 58	Изделия из лоскутов (урок-дискуссия) Изготовление образца изделия из лоскутов	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме.Изготавливают шаблоны изделий. Выкраивают детали. Выполняют задания по созданию стежки, аппликации. Выполняют практическую работу «Изготовление образцов лоскутных узоров». Завершают работы по изготовлению лоскутного изделия для кухни-столовой (по выбору учащегося). Соблюдают правила ТБ	*Знания:* о технологии изготовления изделия из лоскутов. *Умения:* изготавливать изделия из лоскутов	*Познавательные:* сопоставление, умениеработать по алгоритму (плану) *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия			
59 60	Обоснование проекта. Этапы	Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая	*Знания:* об этапах выполнения проекта. *Умения:* выполнять обоснование проекта	*Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы,	Формирование мотивации и самомотивации выполнения			

	выполнения проекта (урок-проект)	существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта, исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика).		прогнозировать, работать по алгоритму (плану). *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, организация учебного сотрудничества	проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-техн-го и экон-го мышления			
61 62 63 64	Изготовление шаблонов. Раскрой изделия. Сметывание и стачивание изделия. Оформление изделия.	Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы	*Знания:* о технологии изготовления изделия. *Умения:* шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы	*Познавательные:* сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-техн-го и экон-го мышления			
65 66	Окончательная отделка изделия. Подготовка проекта к защите	Выполнять анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта.	*Знания:* о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. *Умения:* выполнять расчет затрат на из готовление проекта, составлять доклад защиты проекта	*Познавательные:* сопоставление, анализ, умение делать выводы. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способ-тей			
67 68	Защита проекта	Выступление с защитой проекта, анализ результатов	*Знания:* о правилах защиты проекта. *Умения:* анализировать	***Познавательные:*** сопоставление, умение делать выводы.	Формирование мотивации и самомо-			

	«Изделие из лоскутов» (урок-проект) Подведение итогов года (урок-конференция)	проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года	достоинства и недостатки проекта, по предложенным критериям, выступать с защитой проекта	***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	тивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способ-тей			

7. Формы и средства контроля

№ урока	Тема, название	Форма контроля	Вид контроля	КИМ	Дата проведения	
					План	Факт
6	Технологии домашнего хозяйства. Защита проекта «Кухня моей мечты»	Защита проекта	Текущий	Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для уч-ся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко и др. – М.: Вентана – Граф, 2019		
21, 22	Кулинария. Защита группового проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»	Защита группового проекта	Текущий			
50	Создание изделий из текстильных материалов. Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	Защита проекта	Текущий			
67	Художественные ремесла. Защита проекта «Изделие из лоскутов» Подведение итогов года	Защита проекта	Итоговый			

Критерии оценивания проекта и проектного изделия

Технико-экономические требования	*Оценка «5» ставится, если учащийся:*	*Оценка «4» ставится, если учащийся:*	*Оценка «3» ставится, если учащийся:*	*Оценка «2» ставится, если учащийся:*
1.Защита проекта	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
2.Оформление проекта	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта.	Рукописный вариант. Несоответствие требованиям

	выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.	выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов.
3.Практическая направленность	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
4.Соответствие технологии выполнения	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
5.Качество проектного изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

8.Планируемые результаты изучения учебного предмета

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».

Учащийся научится:

• находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;
• изготавливать 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.

Получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять дефекты швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Кулинария».

Учащийся *научится:*

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

Получит возможность научиться:

- 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 с целью 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;

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Учащийся *научится:*

• 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.

Получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

9.Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса

Документация, оборудование и оснащение	Количество	Примечание
Нормативные документы, программно-методическое обеспечение, локальные акты:	По 1 документу	
1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования / Минобрнауки РФ. – М. : Просвещение, 2011. – 1.48 с. – (Стандарты второго поколения).	1	
2. Фундаментальное ядро содержания общего образования / под. ред. В. В. Козлова, А. М. Кондакова. – М. : Просвещение, 2009. – 48 с. – (Стандарты второго поколения).	1	
3.Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / сост. Е. С. Савинов. – М. : Просвещение, 2011. – 342 с. – (Стандарты второго поколения).	1	
4. Авторская программа: Технология: программа:5 – 8 классы/ Ф.Т.Тищенко, И.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана – Граф, 2014	1	
5. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5–9 классы. – М. : Просвещение, 2010. – 96с. – (Стандарты второго поколения).	1	
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 4 октября 2010 г. № 986 г. Москва «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений».		
Учебно-методические материалы:		
1. *Асмолов, А. Г.* Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий : пособие для учителя / А. Г. Асмолов [и др.] ; под ред. А. Г. Асмолова. – М. : Просвещение, 2010. – 159 с. : ил. – (Стандарты второго поколения).	1	
2. *Гуревич, М. И.* Технология. 5 класс : сб. проектов : пособие для учителя / М. И. Гуревич, М. Б. Павлова, И. Л. Петрова, Дж. Питт, И. А. Сасова ; под ред. И. А. Сасовой. – М. : Вентана-Граф, 2004. – 144 с. : ил.	1	
3. *Марченко, А. В.* Сборник нормативно-методических материалов по технологии. 5–11 класс : методическое пособие / А. В. Марченко, И. А. Сасова, М. И. Гуревич. – М. : Вентана-Граф, 2012. – 224 с.	1	
4. *Поливанова, К. Н.* Проектная деятельность школьников : пособие для учителя / К. Н. Поливанова. – 2-е изд. – М. : Просвещение, 2011. – 192 с. – (Работаем по новым стандартам).	1	
5. *Синица, Н. В.* Технологии ведения дома. 5 класс : методическое пособие / Н. В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2015. – 144 с.	1	
6. *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 5 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н. В. Синица, Н. А. Буглаева. – М. : Вентана-Граф, 2015. – 96 с.	1	
7. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для уч-ся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко и др. – М.: Вентана – Граф, 2019. – 192 с	11 1	

Документация, оборудование и оснащение	Количество	Примечание
8. *Технология* (для девочек). 5–8 классы : тесты / авт.-сост. Г. А. Гордиенко. – Волгоград : Учитель, 2010. – 71 с. Дидактические и раздаточные материалы по предмету: 1. Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся: технологические карты, схемы, альбомы и другие материалы для индивидуального, лабораторно-группового или бригадного использования учащимся. 2. Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся. 3. Раздаточные контрольные задания СД - диски по содержанию учебного предмета: 1. Технология. Обработка ткани 2. Технология. Кулинария.	6 7 1 1 1	
ТСО, компьютерные, информационно-коммуникационные средства: 1. Видеомагнитофон (видеоплейер). 2. Телевизор с универсальной подставкой. 3. Цифровой фотоаппарат. 4. Видеокамера. 5. Компьютер. 6. Проектор. 7. Сканер, принтер, копировальный аппарат	Нет Нет Нет Нет Нет Нет Нет	
Учебно-практическое оборудование: 1. Аптечка. 2. Халаты (фартуки, косынки). 3. Манекен 44-го размера (учебный). 4. Машина швейная бытовая универсальная (с электроприводом, с ручным приводом, с ножным приводом) 5. Оверлок. 6. Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки. 7. Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ. 8. Комплект инструментов и приспособлений для вышивания. 9. Набор шаблонов швейных изделий в М 1: 4 для моделирования. 10. Шаблоны стилизованной фигуры. 11. Набор измерительных инструментов для работы с тканями. 12. Фильтр для воды. 13. Холодильник. 14. Печь СВЧ. 15. Весы настольные. 16. Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды).	1 6 1 3, 4, 4 1 1 6 нет 1 1 6 Нет Нет Нет Нет По 1 компл	

Документация, оборудование и оснащение	Количество	Примечание
17. Набор кухонного электрооборудования . 18. Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов. 19. Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов. 20. Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов. 21. Комплект разделочных досок. 22. Набор мисок эмалированных. 23. Набор столовой посуды из нержавеющей стали. 24. Сервиз столовый. 25. Сервиз чайный. 26. Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	екту на группу	
Оборудование (мебель): 1. Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц. 2. Компьютерный стол. 3. Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей. 4. Ящики для хранения таблиц и плакатов. 5. Штатив для плакатов и таблиц. 6. Специализированное место учителя. 7. Ученические лабораторные столы 2-местные с комплектом стульев 8. Лабораторные столы 3-местные	 нет нет 1 1 нет 1 10 2	