УТВЕРЖДАЮ: СОГЛАСОВАНО: РАССМОТРЕНО:

директор школы зам.директора по УР на заседании МО

Л.С. Головчан \_\_\_\_\_\_\_\_ Доржиева Т.Б. \_\_\_\_\_

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г

 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА

Пижель Галина Михайловна,

по технологии

на 2021– 2022 учебный год

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена в соответствии с: нормативными правовыми актами и методическими документами федерального уровня:

* Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст.2, п.9;
* Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утв. приказом Минобрнауки России от 30.08.2013 № 1015;
* Письмом Министерства образования и науки РФ от28.10.2015г. 08-1786; «О рабочих программах учебных предметов».
* Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утв. приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897;
* Приказом Минобрнауки России от 31.12.2015 №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;
* Программой по технологии. 5-8 классы/А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: - Вентана-Граф, 2015
* Уставом МАОУ СОШ № 64 г.Улан-Удэ;
* ООП ООО (5-7 классы)МАОУ СОШ № 64 г.Улан-Удэ;
* Учебным планом МАОУ СОШ № 64 г.Улан-Удэ на 2021- 2022 учебный год
* Положением о рабочей программе по учебному предмету (курсу) МАОУ СОШ № 64 г.Улан-Удэ.
* Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

**Рабочая программа ориентирована на работу по УМК**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Авторы | Название | Год издания | Издательство |
| 1 | Н.В.Синица, В.Д.Симоненко | Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений | 2013 | Вентана-Граф |
| 2 |  О.Н.Логвинова |  Технология. Технологии ведения дома: рабочая тетрадь. 5 класс. К УМК Н.В.Синицы, В.Д.Симоненко (М.: Вентана- Граф) | 2016 | ВАКО |
| 3 | Тищенко А.Т., Синица Н.В. |  Технология: программа: 5- 8 классы | 2016 | Вентана- Граф |
| 4. | Н.В.Синица |  Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие | 2015 | Вентана- Граф |
| 5. |  | Мультимедийные уроки по технологии. 5 класс |  |  |

**1.2. Количество часов, отведенных на изучение предмета**

На изучение предмета «Технология» в 5 классе согласно Учебному плану МАОУ СОШ № 64 г.Улан-Удэ на 2021- 2022 учебный годотводится:

Количество часов по учебному плану – 2 часа в неделю.

Количество часов по программе – 68 ч.

Количество часов с учетом всех учебных календарных дней – 68 ч.

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

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространѐнных в нём технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространѐнных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлѐнности, 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.
* Формирование у учащихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельностей

Программа решает и ***общие задачи трудового воспитания и обучения***:

* формирование общей культуры личности: навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т. д.;
* подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;
* раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;
* воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, бережного отношения к природе;
* ознакомление с общими научными основами и организационно-экономическими принципами современного производства;
* формирование специальных умений, технологических и элементарных экономических знаний по технологии и изготовлению одежды.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы.

В рабочей программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности обучающихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости). Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами являются практические работы, на которые отводится 75% учебного времени, во время которых обучающиеся выполняют исследования, практические работы, творческие задания и проекты. И в связи с этим, в основном уроки – комбинированные.

 Все виды практических работ в рабочей программе направлены на освоение различных технологий. Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для обучающихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Темы раздела «Создание изделий из текстильных материалов» включают в себя обучение элементам черчения и графики. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений.

**ІІ. Планируемые результаты освоения обучающимися учебного предмета (курса)**

**Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивает­ся достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

|  |  |
| --- | --- |
| Личностные  | * формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
* проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражения желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей.
 |
| Метапредметные | * самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориента­ции.
 |
| Предметные | *в познавательной сфере:** осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-­исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явле­ний, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ра производства;

*в трудовой сфере:** планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов груда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:** оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно­трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;

*в эстетической сфере:** овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта груда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:** практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:** развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прикладывае­мых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.
 |

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Предметные  | **Ученик научится** **Раздел «Оформление интерьера», «Электротехника»**Учащийся научится:* Самостоятельно планировать интерьер кухни – столовой, использовать цветовое решение, пользоваться электроприборами на кухне

**Раздел «Кулинария».**Учащийся *научится:*•  самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».***Учащийся научится:*•  находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;•  читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;•  выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;•  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.**Раздел «Художественные ремёсла»*** Самостоятельно выполнять эскизы декоративно- прикладного искусства;
* Создать
 |
| **Ученик получит возможность научится****Раздел «Оформление интерьера», «Электротехника»*** Выбирать эргономические, эстетические требования для создания уюта, комфорта в доме;

**Раздел «Кулинария».**•  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.**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».**•  выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;•   определять и исправлять дефекты швейных изделий;•  выполнять художественную отделку швейных изделий;**Раздел «Художественные ремёсла»*** выполнять несложные эскизы декоративно- прикладного искусства;

•  изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов. |

**III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА**

**(из ООП)**

Региональный компонент государственного стандарта общего образования реализовывается в содержании тем уроков.

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел / тема** | **Содержание** |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»** |
| 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. |
| **Раздел «Электротехника»** |
| Бытовые электроприборы | *Теоретические сведения.*Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.*Лабораторно – практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.  |
| **Раздел «Кулинария»** |
| **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. |
| **Физиология питания** |  *Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. *Лабораторно-практические и практические работы* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. |
| **Бутерброды и горячие напитки** |  *Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта 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. |
| **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. ***НРК.*** *Приготовление саламата.**Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. |
| **Блюда из овощей и фруктов**  | *Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, 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. |
| **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.  |
| **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»** |
| **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. ***НРК.*** *Натуральное волокно. Овечья шерсть**Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. |
| **Конструирование швейных изделий** | *Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Способы графического изображения изделия. Понятие «чертеж», «эскиз», «технический рисунок». Масштаб. *Лабораторно-практические и практические работы.* Построение чертежа, эскиза. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.  |
| **Швейная машина** | *Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. 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. |
| **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. *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 ремесла»**  |
| **Декоративно-прикладное искусство** | *Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды, декоративно-прикладное искусство России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладное искусства и народных промыслов. ***НРК****. Знакомство с творчеством народных умельцев своего села.**Лабораторно-практические и практические работы*. Экскурсия в краеведческий музей (школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. |
| **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно- прикладного искусства** | *Теоретические сведения.*Понятие композиции. Правила и приемы средства композиции. Статичная и динамичная, ритмичная и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.  *Лабораторно-практические и практические работы*.Создание графической композиции, орнамента на бумаге в клетку.  |
| **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.***НРК.*** *Изготовление скатерки из лоскутков для столика (аягын шэрээ).**Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»** |
| **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», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др. |

**IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема раздела / тема урока | Количество часов | Вид контроля |
| Практические работы | Лабораторные работы | Творческий проект |  |  |
| 1. | Введение. Понятие о технологии. Технологический процесс | 1 |  |  |  |  |  |
| 2-3. | Творческий процесс. Этапы выполнения проекта | 2 |  |  |  |  |  |
| **I.** | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»** | **2** | **1** |  | 1 |  |  |
| 4-5. | Интерьер кухни, столовой | 2 | 1 | 1 |  |  |  |
| **II.** | **Раздел «Электротехника»** | **1** |  | 1 |  |  |  |
| 6. | Бытовые электроприборы | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 7-8. | Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» | 2 |  |  | 2 |  |  |
| **III.** | **Раздел «Кулинария»** | **14** |  |  |  |  |  |
| 9. | Санитария и гигиена на кухне | 1 |  |  |  |  |  |
| 10. | Физиология питания | 1 |  |  |  |  |  |
| 11-12. | Бутерброды и горячие напитки | 2 | 1 |  |  |  |  |
| 13-14. | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 1 | 1 |  |  |  |
| 15-18. | Блюда из овощей и фруктов  | 4 | 2 |  |  |  |  |
| 19-20. | Блюда из яиц | 2 | 1 | 1 |  |  |  |
| 21-22. | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | 1 |  | 1 |  |  |
| 23-24. | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 2 |  |  | 2 |  |  |
| **IV.** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»** | **30** |  |  |  |  |  |
| 25-26. | Производство текстильных материалов | 2 |  | 2 |  |  |  |
| 27-28. | Свойства текстильных материалов | 2 |  |  |  |  |  |
| 29-30. | Конструирование швейных изделий | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 31-32. | Построение чертежа швейного изделия | 2 | 2 | 1 |  |  |  |
| 33-34. | Раскрой швейных изделий | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 35-37. | Швейные ручные работы | 3 | 2 |  |  |  |  |
| 38-39. | Подготовка швейной машины к работе | 2 | 1 |  |  |  |  |
| 40-41. | Приемы работы на швейной машине | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 42-44. | Швейные машинные работы. Влажно тепловая обработка (ВТО) | 3 | 2 |  |  |  |  |
| 45-46. | Технология изготовления швейных изделий | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 47-54. | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 8 |  |  | 4 |  |  |
| **V.** | **Раздел «Художественные ремесла»**  | **8** |  |  |  |  |  |
| 55-56. | Декоративно-прикладное искусство | 2 |  |  |  |  |  |
| 57-58. | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно- прикладного искусства | 2 | 1 |  |  |  |  |
| 59-62. | Лоскутное шитьё | 4 | 3 |  | 1 |  |  |
| 63-64. | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» | 2 |  |  | 2 |  |  |
| 65-66. | Оформление портфолио. Подготовка проекта к защите. | 2 |  |  | 2 |  |  |
| 67-68. | Защита творческого проекта | 2 |  |  | 2 |  |  |
|  | **Всего за учебный год** | **68** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПЕРЕЧЕНЬ ПРОВЕРОЧНЫХ РАБОТ (промежуточная аттестация)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | № урока  | Тема  |
| 1. | 23 | Контрольная работа по разделу «Кулинария» |
| 2. | 53 | Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 3. | 64 | Контрольная работа по разделу «Художественные ремесла» |
| 4. | 68 | Итоговая контрольная работа |

 |

Расчет количества уроков

к календарно-тематическому плану

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сентябрь | 8 |  | I четверть | 18 |  | I полугодие | 32 |
| Октябрь | 8 |  | II четверть | 14 |  | II полугодие | 36 |
| Ноябрь | 8 |  | III четверть | 19 |  | Всего | 68 |
| Декабрь | 8 |  | IV четверть | 17 |  |  |  |
| Январь | 5 |  | Всего | 68 |  |  |  |
| Февраль | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Март | 6 |  |  |  |  |  |  |
| Апрель | 9 |  |  |  |  |  |  |
| Май | 8 |  |  |  |  |  |  |
| Всего | 69 |  |  |  |  |  |  |

Календарно-тематическое планирование курса рассчитано на 34 учебные недели при количестве 2 урока (ов) в неделю, всего 68 уроков. При соотнесении прогнозируемого планирования с составленным на учебный год расписанием и календарным графиком количество часов составило 68 уроков.

Если вследствие непредвиденных причин количество уроков изменится, то для выполнения государственной программы по предмету это изменение будет компенсировано перепланировкой подачи материала.

Принятые обозначения

|  |  |
| --- | --- |
| КР | Контрольная работа  |
| ТС | Тестирование |
| ЛР | Лабораторная работа |
| ПР | Практическая работа |

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/н** | **Наименование объектов и средств материально- технического обеспечения** | **Примечания**  |
| **I.** | **Библиотечный фонд** |
| 1. | Федеральный государственный стандарт основного общего образования по технологии | В электронном варианте |
| 2. | Примерная программа основного общего образования по технологии |  |
| 3. | Технология: программа: 5-8 классы/ А.Т.Тищенко. Н.В.Синица. – М.: Вентана- Граф, 2016.Электронное приложение. |  |
| 4. | Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана- Граф» |  |
| **5.** | Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2014 год |  |
| **6.** | Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Синица.- М.: Вентана-Граф, 2014 |  |
| **7.** | Задания для подготовки к олимпиадам. Технология. 5-11 классы. |  |
| **8.** | Контроль – измерительные материалы. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс/ сост. О.Н.Логвинова. М.: ВАКО, 2017 |  |
| **II.** | **Информационно- коммуникационные средства** |
|  | Электронный диск  |  |
|  | Технология. Практико – ориентированные проекты. Материалы к урокам. |  |
| 3. | Интернет – ресурсы по основным разделам технологии |  |
| **III. Технические средства обучения** |
| 1. | Экспозиционный экран на штативе |  |
| 2. | Принтер  |  |
| 3. | Мультимедийный проектор  |  |
| **IV. Учебно- практическое и учебно- лабораторное оборудование** |
| 1. | Аптечка |  |
| 2. | Халаты - фартуки |  |
| **V. Раздел «Оформление интерьера»** |
| 1. | Электрический чайник |  |
| 2. | Весы настольные | Временное пользование (Школьная столовая) |
| 3. | Электропечь  |  |
| 4. | Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов | Временное пользование (Школьная столовая) |
| **5.** | Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов | Временное пользование (Школьная столовая) |
| 6. | Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки продуктов | Временное пользование (Школьная столовая) |
| 7. | Набор инструментов для разделки рыбы | Временное пользование (Школьная столовая) |
| 8. | Набор инструментов для разделки мяса | Временное пользование (Школьная столовая) |
| 9. | Электромясорубка  | Временное пользование (Школьная столовая) |
| 10.  | Набор инструментов для разделки теста | Временное пользование (Школьная столовая) |
| 11. | Комплект разделочных досок | Временное пользование (Школьная столовая) |
| 12. | Набор мисок эмалированных | Временное пользование (Школьная столовая) |
| 13. | Сервиз столовый | Временное пользование (Школьная столовая) |
| 14. | Сервиз чайный | Временное пользование (Школьная столовая) |
| **VI. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»** |
| 1. | Стол рабочий универсальный |  |
| 2. | Машина швейная бытовая |  |
| 3. | Оверлок |  |
| 4. | Утюг |  |
| 5. | Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ |  |
| 6. | Лента сантиметровая |  |
| 7. | Линейка для швеи |  |
| **VII. Раздел «Художественные ремесла»** |
| **1.** | Комплект для вязания крючком (крючки, пряжа, ирис) |  |
| **2.** | Комплект для вязания спицами (спицы, пряжа) |  |
| **3.** | Комплект инструментов для вышивания (иглы, канва, пяльцы, мулине) |  |
| **VIII. Специализированная учебная мебель** |
| **1.** | Аудиторная доска с магнитной поверхностью |  |
| **2.** | Шкафы для хранения инструментов, деталей |  |
| **IX. Материалы** |  |
| **1.** | Расходные материалы (ткань, бумага, швейные нитки, пряжа) |  |
| **X.** | **Используемые ЭОР** |  |
| **1.** | Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов | <http://school-collection.edu.ru/>  |
| **2.** | Российское образование | <http://www.edu.ru>  |
| **3.** | Российский образовательный портал | <http://www.school.edu.ru>  |
| **4.** | ИКТ в образовании | <http://www.ict.edu.ru>  |
| **5.** | Российский портал открытого образования | <http://www.openet.edu.ru>  |
| **6.** | Ресурсы для открытой мультимедиа среды | <http://fcior.edu.ru>  |
| **7.** | Ресурсы для уроков Технология |  <http://tehnologiya.narod.ru> |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №урока | Тема урока | Всего часов | Планируемые результаты обучения | Основные виды учебной деятельности (на уровне УУД) | Оборудование | Домашнеезадание |
| предметные | метапредметные | личностные |
| **Раздел 1. ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА** |  |  |  |
| 1 | Введение. Понятие технологии. Технологический процесс. | 1 | Сформированность представлений о личных и общественных потребностях, иерархии потребностей; о современных технологиях и перспективах их развития; о современных технологических процессах, их параметрах, видах ресурсов; овладение умениями составлять технологические карты простых процессов, связанных с организацией действий и взаимодействия в быту. | Освоение обучающимися способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях; умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и сверстниками | готовность обучающихся к саморазвитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в межличностных отношениях | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения. Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии.  | ПК, проектор, слайды | Принести папку для создания портфолио.  |
| 2-3 | Творческий проект. Этапы выполнения проекта.  | 2 | *Знания:* об этапах вы­полнения проекта. *Умения:* выполнять обоснование проекта | Освоение обучающимися способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так ив реальных жизненных ситуациях; умение организовать учебное сотрудничество с педагогом и сверстниками  | Готовность обучающихся к саморазвитию; сформированность их мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные позиции в межличностных отношениях | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.  | ПК, проектор | Ответить на вопросы § 1,2.  |
| 4-5. | Интерьер кухни - столовой | 2 | *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 моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество | Готовность обучающихся к саморазвитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные позиции в межличностных отношениях | Знакомиться с эргономическими, санитарно- гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | ПК, иллюстрации с изображением планировки кухни | Нарисовать эскизы проектов планировки кухни.  |
| **Раздел 2. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА** |
| 6. | Бытовые электроприборы на кухне | 1 | *Знания*: о видах, принципе действия и применении бытовых электроприборов на кухне.*Умения:* пользоваться электроприборами для кухни | ***Познавательные:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция***Коммуникативные:*** диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация | 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 | ПК, проектор  | Ответить на вопросы (устно) |
| 7-8. | Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства и электротехника» | 2 | *Знания:* о цели и задачах, этапах проектирования.*Умения:* выполнять проект по теме «Интерьер» кухня моей мечты | ***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 | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулиро­вание цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, вы­полнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. *Практическая работа №1 «Планировка кухни»*Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика | ПК, проектор, учебник | §1 – 4 повторить |
| **Раздел «КУЛИНАРИЯ»**  |
| 9. | Санитария и гигиена на кухне | 1 | *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, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуали­зация знаний по изучаемой теме, под­готовка мышления к усвоениюновогоматериала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР — Опрос о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Рефлексия | ПК, проектор, активированный уголь, перманганат кальция | §5, 6 подготовиться к следующему уроку.Правила ТБ при выполнении кулинарных работ |
| 10. | Физиология питания | 1 | *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, смыслообразование | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР.*Самостоятельная работа:* составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | ПК, проектор, презентация | §5,6. Ответить на вопросыПриготовить продукты для приготовления бутербродов |
| 11-12. | Бутерброды и горячие напитки | 2 | *Знания:* о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. *Умения:* составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая; | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ. построение цепи рас­суждении. поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами.***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог,монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о чае, хлебе. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение хлеба; технология приготовления бутербродов (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). *Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов»**Практическая работа №3 «Приготовление горячих напитков»*Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления бутерброда. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | ПК, проектор, кухонный инвентарь | §7 Стр.51 отв.на вопросы 1-3 (устно), \*выполнение практической работы по технологической карте, инд.задание – принести упаковку от крупы или макаронных изделий |
| 13-14. | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.НРК. Приготовление саламата | 2 | *Знания:* о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии приготовления;Технология приготовлениясаламата.*Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждении, поиск информации, работа с таблицами. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круг; и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | ПК, коллекции круп, иллюстрации бобовых и макаронных изделий, кухонный инвентарь | §9 задание № 8. Технологическая карта приготовления каши //\*рецепт приготовле-ния каши |
| 15-18 | Блюда из сырых овощей и фруктов.Тепловая кулинарная обработка овощей | 4 | *Знания:* о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей;*:* о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требования к качеству готового блюда.*Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей;выполнять тепловую кулинарную овощей, используя технологическую карту | ***Познавательные:*** анализ, умение делать выводы.***Регулятивные:*** целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог,организация учебного сотрудничества, толерантность | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Формирование учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуация и моделирование эталон изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника.ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей.*Самостоятельная работа:* составление технологической карты приготовления салата изсырыховощей. Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | ПК, проектор, кухонный инвентарь | §10 ответить на вопросы (устно)\* рецепт приготовления салата из свежих овощейПодготовить вареные овощи для практ. работы |
| 19-20 | Блюда из яиц | 2 | *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 цени 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 | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Форматирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению новою материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучение нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР; строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления» яиц. Творческаясамостоятельная работа: выполнение эскизов пасхальных яиц. *Пр.р.№6 «Определение свежести яиц»**Пр.р.№7 «Приготовление блюда из яиц»*Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | ПК, проектор, кухонный инвентарь, миксер, венчик для взбивания | § 12, ответить на вопросы (устно), принести яйца |
| 21-22 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.  | 2 | *Знания:* о сервировке стола к завтраку, 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 | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемою предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. *Пр.р.№ 8 «Сервировка стола к завтраку» -* контроль качества, взаимопроверка.Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия | ПК, проектор, столовое белье и посуда | §13. Ответить на вопросыПравила этикета за столом, отв. на вопросы 1-4 на стр.76 (устно)//\*складывание 3-4 салфеток по образцу, подготовка к выполнению проекта |
| 23-24 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 2 | Сформированность представлений о выполнении и защите творческих проектов | ***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 | Готовность обучающихся к саморазвитию; сформированность их мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в межличностных отношениях | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Защита проектов.  | ПК, проектор | Изучить материал § 5- 13.  |
| **РАЗДЕЛ 3. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ**  |
| 25-26 | Производство текстильных материалов.НРК. Овечья шерсть.  | 2 | *Знания:* о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной лицевой сторон ткани, направления долевой нити; О натуральном волокне – овечья шерсть*Умения*: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити | ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. *Самостоятельная работа:* выполнение лабораторных работ «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | ПК, проектор, эскизы моделей швейных работ, коллекция тканей с демонстрационной лицевой и изнаночной сторон.Коллекции волокон хлопка и льна, коллекция хлопчатобумажных и льняных тканей, коллекции швейных ниток и тесьмы, лупа | Стр.82-87 читать, сделать выводы по лаб. работе/\инд. – поиск. задание на стр.90\*выполнение практической части лаб. работы |
| 27-28 | Свойства текстильных материалов | 2 | *Знания:* о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных 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 –технологичес-кого и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению ноною материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение диффер. д/з. Рефлексия | ПК, проектор, коллекции волокон хлопка и льна, коллекция хлопчатобумажных и льняных тканей, коллекции швейных ниток и тесьмы, лупа | Стр.91-94 читать, вопр.1-3 на стр.94 (устно)РТ, стр. 41-42  |
| 29-30 | Конструирование швейных изделий. Снятие мерок для изготовления одежды | 2 | *Знания:* об общих пра­вилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначе­ниях.*Умения:* снимать мерки с фигуры человека, записывать их | ***Познавательные:*** сопоставление.анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рас­суждений, поиск информации, работа с таблицами. ***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и само-оценка.***Коммуникативные:*** диалог, монолог, учебное сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок дли построения чертежа фартука. Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение диф­ференцированного домашнего задания. Рефлексия | ПК, проектор, плакаты, сантиметровая лента | Стр.95-97 читать\*выполнение практической работы, запись условных обозначений |
| 31-32 | Построение чертежа швейного изделия  | 2 | *Знания:* общие правила построения чертежей швейного изделия.*Умения:* выполнять чертеж швейного изделия 1 : 4, в нату­ральную величину | ***Познавательные:*** выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск ин­формации, работа с графической информацией.***Регулятивные:***целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование. рефлексия, волевая рефляция, оценка и само-оценка. целеудержание. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответствен-ности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики, новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению новою материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4. в натуральную величину.*Самостоятельная работа:* «Построение чертежа 1 : 4. в нату­ральную величину- выполнение практической работы. Контроль учителя.Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | ПК, проектор, плакаты, сантиметровая лента, линейка, карандаш | Стр.99-102 читать, выбрать модель своего швейного изделия\*выполнение чертежа швейного изделия под руководством учителя |
| 33-34 | Раскрой швейных изделий | 2 | *Знания:* о последователъности 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, работа по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления  | Формирование у учащихся деятельностных способное гей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | РТ, ПК, проектор, инструменты и приспособления для раскройных работ, выкройки для образцов, выкройка проектного изделия, ткань для образцов, ткань для проектного изделия | Стр.107-110 читать, знать термины, вопр. 3-5 на стр.112 (устно)\*поэтапное выполнение практической работы, соблюдение алгоритма деятельности |
| 35-37 | Швейные ручные работы: перенос линий выкройки, обмётывание | 3 | *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 технико-технологического и экономического мышления | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: про­верка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Выполнение практической части «Изготовление образцов ручных работ»: строчка прямых стежков, перенос линий, смётывание, замётывание. Контроль соблюдения критериев к работе, оценка, самооценка.Определение дифференцированного д/з. Рефлексия | РТ, ПК, проектор, инструменты и приспособления для ручных работ, детали кроя для изготовления образцов с приколотыми к ним выкройками | Стр.114-118 читать, вопр. 2,3,5 на стр.119 (устно)// инд. поиск. задание на стр.119 |
| 38-39. | Подготовка швейной машины к работе | 2 | *Знания:* о видах при­водов швейной маши­ны, устройстве швей­ной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* подготовить швейную машину *к* работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине | ***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 деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуа- лизация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. *Самостоятельная работа:* подготовка швейной машины к работе. Контроль качества заправки верхней и нижней нити, намотки нити на шпульку, выведение нити наверх.Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | РТ, ПК, проектор, швейная машина | Стр.119-123 читать, отрабатывать технику заправки верхней и нижней нити\*выполнение практической части «Заправка верхней и нижней нити» |
| 40-41 | Приемы работы на швейной машине | 2 | *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 деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка д/з, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. *Самостоятельная работа:* выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцирован-ного домашнего задания. Рефлексия | РТ, ПК, проектор, швейная машина, швейные нитки, образцы прямых и зигзагообразных машинных строчек с различной длиной стежка | Стр.123-125 читать, знать правила ТБ//инд. поиск. Задание на стр.127\*выполнение практической части «Образцы машинных швов»: прямая строчка, закрепка шва, 2 вида швов (стачной, вподгибку). |
| 42-44 | Швейные машинные работы. Влажно - тепловая обработка | 3 | *Знания*: о машинных швах, об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.*Умения:* выполнять машинные швы, 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 деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом.  | РТ, ПК, проекторобразцы машинных швов: стачной вразутюжку и взаутюжку, вподгибку с открытым и закрытыми срезами, ткань для образцов, швейная машина, утюжильная доска | Стр.131-134 читать, правила ТБ знать// Инд. поиск. задание на стр.135\*опрос по теме «Швейные машинные работы», выполнение ВТО под контролем учителя |
| 45-46. | Технология изготовления швейных изделий | 2 | *Знания*: о технологии изготовления швейных изделий: прихватка, салфетка, фартук | Освоение обучающимися на базе учебного предмета «Технология» способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях; умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и сверстниками  | Готовность обучающихся к саморазвитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в межличностных отношениях | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы.  | Инструменты и приспособления для ручных и машинных работ; швейная машина; выкройки проектного изделия; ткань для проектного изделия, ПК | Ответить на вопросы к § 23. |
| 47- 54 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 8 | *Знания:* о правилах защиты проекта. *Умения:* защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям | ***Познавательные:*** прогнозировать достижение познавательных результатов, сопоставление, анализ, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** ставить учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно; целеполагание, рефлексия, опенка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравствен но-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия | ПК, проектор, швейная машина, инструменты для швейных работ  | Оформить лист экспертной оценки и самооценки\*Оформить лист самооценки проектной работы |
| **Раздел 4. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА**  |  |
| 55 -56 | Декоративно-прикладное искусство. НРК. Наши народные умельцы. Урок № 2 (экскурсия в школьный краеведческий музей им. Ц. Очирова; работы Очирова. | 2 | *Знания:* о видах деко­ративно-прикладного искусства. *Умения:* различать виды декоративно- прикладного искусства, составлять план выполнения проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать, работать по алгоритму (плану).***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.***Коммуникативные:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона). Экскурсия в историко-культурный центр. Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | РТ, ПК, проектор, ЭОР, работы учащихся, презентация работ музея народов Азии иволгинского дацана, Каталог выставки «Ностальгия по истокам» в Государственном Эрмитаже С-П. 2010 года работ Даши Намдакова | Стр. 149-155 читать//отв. на вопросы 1-4 на стр.156 (устно)//инд. поисковое задание на стр.156\*составление инд. плана выполнения проекта |
| 57-58. | Основы композиции при создании предметов декоративно- прикладного искусства | 2 | *Знания:* о правилах, приёмах и средствах композиции, этапах проектной деятельности;  о понятии ор­намент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов.*Умения:* составлять план реализации проекта изделия из лоскутов; выполнять эскизы орнаментов для 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, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. *Самостоятельная работа:* выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | РТ, ПК, проектор, примеры гармоничных цветовых композиций, образцы орнаментов. | Стр.156-161 читать,Стр.161-164 читать// инд. поиск. задания 1-3 на стр.164\*выполнение орнамента будущего изделия |
| 59-62 | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья НРК. Изготовление скатерки для столика (аягын шэрээ) | 4 | *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 действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья | РТ, ПК, проектор, модели лоскутных работ, эскизы моделей лоскутных работ | Стр.170-172 читать, отв. на вопросы 1-2 на стр.172 (устно)//инд. задания 1-3 на стр.172// подг. материалы для практ. работы\*разработка узора для лоскутного изделия |
| 63-64 | Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» | 2 | *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-технологического и экономического мышления | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Практическая работа «Стачивание деталей изделия». Контроль и самоконтроль по заданным критериям.Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | ПК, проектор, эскизы, модели | Стр.181- 183 читать//Инд. – работа над технологическим этапом проекта\*работа над технологичес-ким этапом творч. проекта по инд. плану |
| 65 -66 | Оформление портфолио.Подготовка проекта к защите Создание портфолио  | 2 | *Знания:* о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. *Умения:* выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта | ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, умение делать выводы. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основанным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | РТ, ПК, проектор, план кухни, меню завтрака, фотографии семейного завтрака, образцы швов, швейное изделие, эскизы, лоскутное изделие | Стр.184-190 читать//Инд.- подготовить защиту проектной работы\*Инд.- подготовить защиту проектной работы по заданному плану |
| 67- 68 | Защита творческого проекта. Портфолио достижений по технологии.Итоговый урок | 2 | *Знания:* о правилах представления портфолио достижений.*Умения:* демонстрировать портфолио, анализировать достоинства и недостатки  | ***Познавательные:*** построение цепи рассуждений, умения делать выводы. ***Регулятивные:*** рефлексия, оценка и самооценка.***Коммуникативные:*** диалог, проявление инициативы, умения слушать и выступать | Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценка способностей  | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: Выступление с защитой портфолио, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям | ПК, Проектор, РТ, презентации, план кухни, меню завтрака, образцы швов, швейное изделие, эскизы, лоскутное изделие  | Создать разные изделия из лоскутков, дизайн и фото интерьера деревянного дома  |
|  | **Итого**  | **68** |  |  |  |  |  |  |

Согласовано

Заместитель директора по УВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Батомункуева Т.Ш./