

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 40 г. Улан-Удэ»

«Рассмотрено»	«Согласовано»	«Утверждаю»
Руководитель МО <u>Зеленая / Золушкина О.В.</u>	Заместитель директора по УВР МАОУ «СОШ № 40» <u>Свириденко Е.В.</u>	Директор «МАОУ СОШ № 40» <u>Цыбикжапов Б.Д.</u>
ФИО	ФИО	ФИО
Протокол № <u>1</u> от « <u>28</u> » <u>08</u> 2020г	« <u>31</u> » <u>08</u> 2020г	Приказ № <u>40</u> от « <u>31</u> » <u>08</u> 2020г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Охлопкова О.А., 1 категория

Технология

5 класс

Рассмотрено на заседании

Педагогического совета

Протокол № 1 от

«31» 08 2020г

г. Улан-Удэ

2020-2021 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология», составлена в соответствии с требованиями, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения (Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010г. №1897), Примерная программа по предметам «Технология» для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения), Основной общеобразовательной программы основного общего образования МАОУ «СОШ №40 г.Улан-Удэ», Положением о рабочей программе МАОУ «СОШ №40 г.Улан-Удэ».

Программа составлена с учётом УМК :Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2014г

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития, учащихся средствами данного учебного предмета.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обывденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Изучение технологии в школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемов труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Основные задачи обучения:

- Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.

- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

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

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

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

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

Характеристика видов контроля качества знаний по технологии.

Модернизация системы образования предполагает существенное изменение организации контроля качества знаний обучаемых и качество преподавания в соответствии с учебными планами и учебниками. Предметом педагогического контроля является оценка результатов организованного в нем педагогического процесса. Основным предметом оценки результатов технического образования являются знания, результатов обучения – умения, навыки и результатов воспитания – мировоззренческие установки, интересы, мотивы и потребности личности.

1. Стартовый контроль в начале года. Он определяет исходный уровень обученности. Практическая работа или тест.
2. Текущий контроль в форме практической работы. С помощью текущего контроля возможно диагностирование дидактического процесса, выявление его динамики, сопоставление результатов обучения на отдельных его этапах.
3. Рубежный контроль выполняет этапное подведение итогов за четверть после прохождения тем четвертей в форме выставки или теста.
4. Заключительный контроль. Методы диагностики - итоговая выставка работ, проект, викторина, тест.

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

В 5 классе на изучение технологии отводится 2 час в неделю, всего 68 часа (34 учебные недели).

Сроки реализации программы: 2018-2019год.

Структура рабочей программы состоит:

1. Планируемые результаты освоения конкретного учебного предмета, курса.
2. Содержание учебного курса.
3. Календарно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.
4. Контролируемые элементы содержания программы

НРК представлен в разделах: Кулинария, технология обработки ткани, декоративное творчество.

1. Планируемые результаты изучения технологии

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»

. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися 6 класса курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметными результатами освоения учащимися 5 класса курса «Технология» являются:

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися 5 класса программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися 5 класса курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметными результатами освоения учащимися 5 класса курса «Технология» являются:

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися 5 класса программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- 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 труда и проектной деятельности;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

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;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Контрольно-измерительные материалы.

5 классе по разделу «Кулинария»

1) Установите соответствие:

1. 1. Кулинария

А) Процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для поддержания жизни, здоровья и работоспособности

2. 2. Питание

Б) Прием пищи в одно и то же время

3. Культура питания

В) Искусство приготовления вкусной и питательной пищи.

2) Обозначьте цифрами последовательность первичной обработки овощей:

а) вымыть.....

б) вырезать повреждённые места....

в) промыть.....

г) почистить.....

д) нарезать.....

3) Отметьте цифрами последовательность операций по уходу за посудой.

Вымыть посуду:

_____ а) столовую

_____ б) кухонную

_____ в) чайную

_____ г) ополоснуть посуду горячей водой

_____ д) очистить посуду от остатков пищи

_____ е) сушить на сушилке.

4) *Отметьте названия овощей, входящих в группу корнеплодов:*

- а) огурцы; в) картофель; д) морковь;
- б) редис; г) свёкла; е) баклажаны.

5) *Укажите способы нарезки овощей:*

- а) соломка; г) брусочки;
- б) спиральки; д) кубики;
- в) шарики; е) бочонки.

6) *Укажите какие санитарно-гигиенические требования применяются к лицам, готовящим пищу:*

- а) готовить пищу надо в специальной одежде;
- б) нельзя употреблять несвежие продукты;
- в) приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом;
- г) продукты должны быть вымыты до тепловой обработки;
- д) не оставлять зажжённую плиту без присмотра.
- е) продукты должны быть вымыты до тепловой обработки.

7) *По способу приготовления яйца могут быть:*

- а) всмятку; в) «в мешочек»; д) вкрутую;
- б) отбивные; г) глазунья; е) сырые.

8) *По виду продукта бутерброды могут быть:*

- а) рыбные; б) солёные; в) мясные;
- г) ажурные; д) гастрономические; е) горячие.

9) *Каково главное требование к санитарному состоянию кухни?*

- а) освещённость; б) влажность; в) чистота.

10. *Передавать нож (вилку) надо:*

- а) ручкой вперёд; б) лезвием вперёд.

11) *К горячим напиткам относится:*

- а) чай; б) какао; в) компот.

12) *Когда яйцо сварено "в мешочек", у него:*

- а) крутые желток и белок; в) жидкие желток и белок.

б) жидкий желток, крутой белок;

13. *К столовым приборам относятся:*

а) кружка; в) нож; д) молочник;

б) вилка; г) салатник; е) ложка.

14. *В растворе соленой воды свежее яйцо:*

а) всплывает; б) стоит вертикально; в) лежит на дне.

15. *Какие питательные вещества преобладают в овощах:*

а) жиры; б) белки; в) витамины.

16. *Нарезка овощей относится:*

а) к виду первичной обработки овощей;

б) к виду тепловой обработки овощей.

17. *Отключать электроприборы нужно:*

а) за вилку сухими руками; б) за шнур.

18. *Сандвич – это бутерброд:*

а) открытый; б) закрытый.

19. *Канане – это бутерброд:*

а) закрытый; б) закусочный

20. *Не относится к овощам:*

а) кабачок; в) брюссельская капуста;

б) черная смородина; г) горох.

21. *При сервировке стола к завтраку вилку кладут:*

а) слева; б) справа.

22. *Завтрак может состоять из блюд:*

а) борщ; в) омлет; д) шашлык

б) бутерброды; г) чай;

23. *Доброкачественное яйцо можно определить:*

- а) по вкусу; в) методом просвечивания;
б) путем опускания в горячую воду; г) путем опускания в холодную воду.

Инструментарий оценивания результатов.

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

Оригинальность темы и идеи проекта.

Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).

Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).

Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).

Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

2. Содержание курса

3. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1ч)

4. Основные теоретические сведения

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

6. Практические работы

7. Выполнение эскизов проектов.

8. КУЛИНАРИЯ (16 ч)

9. Санитария и гигиена (2 ч)

10. Основные теоретические сведения

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

12. Практические работы

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

14. Здоровое питание (2 ч)

15. Основные теоретические сведения

16. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.
17. *Практические работы*
18. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.
- 19. Технология приготовления пищи (12 ч)**
20. ***Бутерброды, горячие напитки***
21. *Основные теоретические сведения*
22. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.
23. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.
24. *Практические работы*
25. Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
- 26. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**
27. *Основные теоретические сведения*
28. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.
29. *Практические работы*
30. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.
- 31. Блюда из овощей**
32. *Основные теоретические сведения*
33. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.
34. *Практические работы*
35. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.
- 36. Блюда из яиц**
37. *Основные теоретические сведения*
38. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.
39. *Практические работы*
40. Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
- 41. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)**
42. *Основные теоретические сведения*

43. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.
44. *Практические работы*
45. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.
- 46. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)**
- 47. Элементы материаловедения (4 ч)**
48. *Основные теоретические сведения*
49. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.
50. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.
51. *Практические работы*
52. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
- 53. Конструирование швейных изделий (6 ч)**
54. *Основные теоретические сведения*
55. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.
56. *Практические работы*
57. Снятие мерок и запись результатов и измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.
- 58. Швейные ручные работы (2 ч)**
59. *Основные теоретические сведения* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.
60. *Практическая работа*
61. Изготовление образцов ручных стежков и строчек.
- 62. Элементы машиноведения (6 ч)**
63. *Основные теоретические сведения*
64. История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.
65. *Практические работы*
66. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

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

68. *Основные теоретические сведения*

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

70. *Практические работы*

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

72. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)

73. Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)

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

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

76. *Практические работы*

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

78. ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6 ч)

79. *Основные теоретические сведения*

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

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

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

83. *Практические работы*

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

Тематическое распределение количества часов:

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	Форма контроля
----------	----------------------	---------------------	-------------------

1	Вводное занятие Основы проектирования	2	
2	Кулинария Технология обработки пищевых продуктов Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом	14	Практич.раб. №3 Практич.раб. №4 Защита проекта №1
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Технология обработки ткани	32	Практич.работа №1 Практич.работа №2 Защита проекта №2
4	Технология творческой и опытной деятельности	4	
5	Художественные ремесла	12	Практич.работа №1
6	Технология ведения домашнего хозяйства Интерьер жилых помещений	4	Защита проекта №3 Практич. раб № 5
Итого:		68	

Наряду с федеральным компонентом программы реализуется региональный компонент, который представлен в следующих темах:

Раздел	Кол-во часов	Тема урока	Вопросы регионального компонента
кулинария	2	Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи». Традиции бурятской кухни	Приготовление бурятских блюд
Декоративно-прикладное искусство	2	Лоскутное шитье	Бурятский орнамент

3. Календарно-тематическое планирование по технологии

Проектная деятельность (1 ч)								
№ п/п	Тема урока, дата	Тип урока	Технологии	Решаемые проблемы	Виды деятельности (элементы содержания, контроль)	Планируемые результаты (предметные) Элементы содержания	Планируемые результаты (личностные и метапредметные)	Личностные УУД
1	Проектная деятельность на уроках «Технологии»	Урок «открытия» нового знания	Проектной деятельности, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, групповой	Что такое проект? Каковы особенности проектной деятельности? Какова цель проекта?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования. <i>Самостоятельная работа</i> : выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариан-	<i>Знания</i> : о цели и задачах, содержании и последовательности изучения предмета «Технология» в 5 классе. <i>Умения</i> : анализировать варианты проектов по предложенным критериям	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция Коммуникативные:	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности

			работы		тов эскизов проектов		диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы	
Кулинария (16 ч)								
2	Санитария и гигиена на кухне	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пищи?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР — беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Рефлексия	<i>Знания:</i> о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. <i>Умения:</i> соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

3	Здоровое питание	Урок обще-методологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Что нужно знать каждому о правилах здорового питания?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. <i>Самостоятельная работа:</i> составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. <i>Умения:</i> анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание. анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование
---	------------------	---	--	---	--	--	--	--

4, 5	Бутерброды. Горячие напитки	Урок общедологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие бывают виды бутербродов? Какова технология их приготовления? Какие бывают горячие напитки? Какова технология их приготовления?	Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. 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	Знания: о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления хлеба в питании человека. Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, 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
------	-----------------------------	--------------------------------------	--	--	--	---	---	---

6, 7	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	Урок общеметодологии, направленной на формирование коммуникативных	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникативные	Какие бывают виды круп, бобовых, макаронных изделий? Каково их значение в питании людей? Каковы особенности их приготовления?	Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круп; и бобовых, макаронных изделий 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	Знания: о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии приготовления. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждения, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
------	--	--	---	---	--	---	--	---

8, 9	Практическая работа «Приготовление блюда из круп или макаронных изделий»	Урок развивающего контроля	Личностно ориентированного обучения, групповой работы	Как приготовить кашу? Что такое органическая оценка приготовленного блюда?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения практической работы	<i>Знания:</i> о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, бобовых круп, макаронных изделий, требования к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту	Познавательные: анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания
10	Блюда из сырых овощей и фруктов	Урок общедисциплинарности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие виды овощей вы знаете? Какова роль овощей в питании человека? Как правильно обработать овощи?	Формирование учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование эталон изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника. ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пи-	<i>Знания:</i> о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. <i>Умения:</i> выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей	Познавательные: анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда

					щевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия			
11	Блюда из варёных овощей	Урок общеметодологии-ческой направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витамины при тепловой обработке? Какова технология приготовления блюд из вареных овощей	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из вареных овощей.	<i>Знания:</i> о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требования к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, используя технологическую карту	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждения, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
12, 13	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и ва-	Урок развития-ющего контроля	Личностно ориентированного обучения, групповой работы	Как готовить с использованием технологической	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать. умений оценивать по обоснованным кри-	<i>Знания:</i> о технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд. <i>Умения:</i> готовить	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование,	Формирование нравственно-этической ориентации познавательного интереса, овладение установками, нормами и прави-

зна
госк
ипя
Ум
вар
еоб

	ренных овощей»			карты? Каковы требования к качеству блюд?	териям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне	планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	лами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания	раб 1
14	Блюда из яиц	Урок общеметодологии-направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Каково значение яиц в питании человека? Как правильно приготовить яйца?	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 нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР; строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления» яиц. Творческая <i>самостоятельная работа</i> : выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определе-	<i>Знания:</i> о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. <i>Умения:</i> 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	

					ние дифференцированного домашнего задания. Рефлексия			
15	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье»	Урок общедомогической направленности	Проектной деятельности, групповой работы, информационные	Как правильно сервировать стол к завтраку? Как рассчитать калорийность продуктов? Определение этапов выполнения проекта	Формирование у учащихся деятельности- ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия	<i>Знания:</i> о калорийности проектов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> сервировать стол к завтраку	Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
16, 17	Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи». НРК:Традиции бурят-	Урок развивающего контроля	Проектной деятельности, саморазвития личности	Какова цель проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»? Каковы этапы работы над	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовно-	<i>Знания:</i> о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. <i>Умения:</i> готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи. построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование,	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия

	ской кухни			проектом?	сти к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы		рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
--	------------	--	--	-----------	--	--	--	---

Создание изделий из текстильных материалов (28ч)

18, 19	Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Как классифицируют текстильные волокна? Из каких растений получают волокна и такни? Каковы способы получения тканей из волокон растительного происхождения?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производстве, способах определения изнаночной лицевой сторон ткани, направления долевой нити. <i>Умения:</i> определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
20, 21	Свойства текстильных материалов. Практические	Урок общеметодологии	Саморазвитие личности, проектной деятельности	Какова цель проекта? Каковы этапы вы-	Формирование у учащихся деятельности способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Ак-	<i>Знания:</i> о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей,	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения де-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным дей-

	ская работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне»	ческой направленности	сти, информационно-коммуникационные	полнения проекта? Какие есть ограничения?	туализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Фор-мулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: история 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	этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта	лать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог организация учебного сотрудничества	ствиям, проявление технико – технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
22, 23	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	Урок «открытия» нового знания	Проблемного и развивающего обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие мерки необходимо снять для построения чертежа фартука?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука. Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. <i>Умения:</i> снимать мерки с фигуры человека, записывать их	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности

							учебное сотрудниче- ство	
24, 25	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	Урок обще-методологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как построить чертеж швейного изделия?	Формирование у учащихся деятельности способной 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 новой материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4. в натуральную величину. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4. в натуральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> общие правила построения чертежей швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять чертеж швейного изделия 1 : 4, в натуральную величину	<i>Познавательные:</i> выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. целеудержание. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического и экономического мышления
26, 27	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой	Урок обще-методологической	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как правильно подготовить ткань к раскрою? Как	Формирование у учащихся деятельности способной к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся:	<i>Знания:</i> о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять подготовку ткани к	<i>Познавательные:</i> сопоставление. анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным дей-

	швейного изделия»	направленности		выкроить детали швейного изделия?	про-верка домашнего задания. Формулиро-вание цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами. <i>Самостоятельная работа</i> : выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Само-оценка по предложенным критериям. Определение дифференци-рованного домашнего задания. Рефлексия	раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предло-женным критериям	алгоритму (плану). Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и моделирова-ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целе-удержание. Коммуни-кативные: диалог, монолог	ствиям, развитие тру-доголюбия и ответ-ственности за каче-ство своей деятельно-сти, проявление тех-нико-технологического и экономического мыш-ления
28, 29	Швейные ручные ра-боты	Урок обще-мето-доло-гиче-ской направ-ленно-сти	Развивающе-го и лич-ностно ори-ентирован-ного обуче-ния	Как пра-вильно выпол-нять руч-ные ра-боты?	Формирование у учащихся дея-тель- ностных способностей и способностей к структурирова-нию и систематизации изучаемо-го предметного содержания. Ак-туализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулиро-вание цели урока, определение темати-ки новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышле-ния к усвоению нового материала, ана-лиз учебной ситу-ации и моделирование этапов изучения нового материала. Бе-	<i>Знания:</i> о требова-ниях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой. нож-ницами. <i>Умения:</i> выполнять ручные работы, со-блюдать правила безопасного поль-зования иглой, ножницами	Познавательные: со-поставление, анализ. выбор способов реше-ния задачи, поиск ин-форма-ции, прогнози-рование Регулятивные: целе-полагание, анализ си-туации и моделирова-ние. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог. ор-	Формирование моти-вации и самомотива-ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным дей-ствиям, развитие тру-доголюбия и ответ-ственности за каче-ство своей деятельно-сти, проявление тех-нико-технологического и экономического мыш-ления

					седа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного д/з. Рефлексия		ганизация учебного сотрудничества	
30, 31	Подготовка швейной машины к работе	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как правильно подготовить швейную машину к работе?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление гехнико-технологического и экономического мышления
32, 33	Приемы работы на швейной машине. Практиче-	Урок общеметодологи-	Развивающего и личностно ориентированного обуче-	Какие машинные швы необходимо	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.	<i>Знания:</i> о подготовке швейной машины к работе. <i>Умения:</i> подготовить швейную ма-	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выво-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным дей-

	ская работа «Выполне- ние образ- цов машин- ных швов»	ческой направ- ленно- сти	ния	знать, чтобы выпол- нить про- ект?	Формулирование цели урока, опреде- ление тематики новых знаний. Актуали- зация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изуче- ния нового материала. Проверка д/з, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологи- ей, требованиями к выполнению машинных работ. <i>Самостоя- тельная работа:</i> выполнение практической работы «Выполне- ние образцов машинных швов». Определение дифференцирован- ного домашнего задания. Ре- флексия	шину к работе, вы- полнять образцы швов	ды, прогнозировать. Регулятивные: це- леполагание, анализ ситуации и модели- рование, планирова- ние, рефлексия, во- левая регуляция, оценка и са- мооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, ор- ганизация учебного сотрудничества	ствиям, развитие тру- доголюбия и ответ- ственности за каче- ство своей деятельно- сти, проявление тех- нико- технологического и экономического мыш- ления
34, 35	Швейные машинные работы. Влажно- тепловая обработка ткани	Урок обще- мето- доло- ги- ческой направ- ленно- сти	Развивающе- го и лич- ностно ори- ентирован- ного обуче- ния	Каковы правила выполне- ния влаж- но- тепловых работ? Какие термины нужно знать?	Формирование у учащихся дея- тельность-ных способностей и способностей к структурирова- нию и систематизации изучаемо- го предметного содержания. Формулирование цели урока, опреде- ление тематики новых знаний. Актуали- зация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изуче- ния нового материала. Бе- седа с использованием материа- лов учебника: устройство утюга,	Знания: об устрой- стве утюга, прие- мах влажно- тепловой обработ- ки, правилах без- опасной работы утюгом. Умения: выполнять влажно-тепловую обработку	Познавательные: сопоставление. ана- лиз, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). Регулятивные: це- леполагание. ана- лиз ситуации и мо- делирование. пла- нирование, рефлекс- сия, волевая регу- ляция, оценка и са- мооценка. Коммуникативные:	Формирование моти- вации и самомотива- ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным дей- ствиям, развитие тру- доголюбия и ответ- ственности за каче- ство своей деятельно- сти, проявление тех- нико- технологического и экономического мыш- ления

					приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	
36, 37	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия	Урок общеметодической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности	Как сшить фартук, каковы этапы и технология изготовления швейного изделия?	Формирование у учащихся деятельности-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: технология пошива фартука. Самостоятельная работа: выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. <i>Умения:</i> 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
38, 39	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обра-	Урок общеметодической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, инфор-	Как обработать и пришить накладной карман?	Формирование у учащихся деятельности-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по	<i>Знания:</i> о технологии обработки накладного кармана. <i>Умения:</i> обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить каче-	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алго-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за каче-

	ботка накладного кармана»	сти	мацион-но-коммуникационные		изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	ство работы по представленным критериям	ритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	ство своей деятельности, проявление технического и экономического мышления
40, 41	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	Урок общетехнической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности	Как обработать срезы фартука швом вподгибку с закрытым срезом?	Формирование у учащихся деятельности-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. <i>Умения:</i> обработать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического и экономического мышления

42, 43	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта	Урок общепедогогической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности	Как обработать верхний срез фартука?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение темы гики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верхнего среза фартука, изготовление пояса. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом. <i>Умения:</i> обработать верхний срез фартука притачным поясом	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического и экономического мышления
44, 45	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	Урок рефлексии	Проектной деятельности, саморазвития личности	Каковы достоинства и недостатки моего проекта	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации 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 само-	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, умение делать выводы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, рефлексия, опенка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных

					оценка по представленным критериям. Рефлексия			сферах с позиций будущей социализации
Художественные ремёсла (18 ч)								
46, 47	Декоративно-прикладное изделие для кухни	Урок «открытия» нового знания	Саморазвития личности, информационно-коммуникационные, проектной деятельности	Какие виды декоративно-прикладного искусства знакомы?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о видах декоративно-прикладного искусства. <i>Умения:</i> различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности
48	Основы композиции при создании предметов декоративно-	Урок общеметодологической	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проек-	Что такое композиция, ее виды и средства?	Формирование у учащихся деятельности-ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока,	<i>Знания:</i> о правилах, приёмах и средствах композиции, этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> составлять	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоя-

	прикладно-го искусства	направленно-сти	ной деятельности, информационно-коммуникационные		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. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	план реализации проекта изделия из лоскутов	Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	тельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
49	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Что такое орнамент? Какие цветовые сочетания являются гармоничными?	Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о понятии орнамент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов. <i>Умения:</i> выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
50, 51	Лоскутное шитьё. Тех-	Урок обще-	Развивающего и лич-	Какие техноло-	Формирование у учащихся деятельностных способностей и	<i>Знания:</i> о видах и технологиях лос-	Познавательные: сопоставление, анализ,	Формирование мотивации и самомотива-

	нологии лоскутного шитья	методической направленности	ностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	гии лоскутного шитья наиболее отвечают замыслу проектного изделия?	способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение технологии изготовления шаблонов. Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	кутного шитья. <i>Умения:</i> разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны	выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	ции 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
52, 53	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»	Урок общеметодической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какова технология изготовления изделия из лоскутов?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Ак-	<i>Знания:</i> о технологии изготовления изделия из лоскутов. <i>Умения:</i> изготавливать изделия из лоскутов	<i>Познавательные:</i> сопоставление, умение работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация	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

					туализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		учебного сотрудничества	своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
54, 55	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	Урок рефлексии	Саморазвития личности, проектной деятельности	Какова цель проекта? Какую проблему будем решать? Каковы этапы проекта? Какие ограничения?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проек-	<i>Знания:</i> об этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> выполнять обоснование проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления

					та (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Рефлексия			
56, 57, 58, 59	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	Урок общеметодологической направленности	Саморазвития личности, проектной деятельности	Как правильно шить изделие из лоскутов?	Формирование у учащихся деятельности способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> о технологии изготовления изделия. <i>Умения:</i> шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы	Познавательные: сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
60, 61	Подготовка проекта к защите	Урок развивающего контроля	Саморазвития личности, проектной деятельности	Соблюдались ли технология лоскутного шитья?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основанным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся.	<i>Знания:</i> о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. <i>Умения:</i> выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для

					Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия			труда в различных сферах с позиций будущей социализации
62, 63	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок	Урок рефлексии	Саморазвития личности, проектной деятельности	В чем особенность проекта? Каковы достоинства и недостатки проекта? Что получилось? Что не удалось выполнить? Почему?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта	Познавательные: сопоставление, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
Оформление интерьера (5 ч)								

64	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни	Урок общеметодологии-ческой направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, информационно-коммуникационные	В чем заключаются особенности интерьера кухни? Планировки кухни?	Формирование у учащихся деятельности-ных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии <i>интерьер</i> , требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение планировки кухни в масштабе 1 : 5. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия	<i>Знания:</i> о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. <i>Умения:</i> выполнять план кухни в масштабе	<i>Познавательные:</i> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация
65, 66	Творческий проект «Кухня моей мечты»	Урок рефлексии	Проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какой должна быть «Кухня моей мечты»?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует	<i>Знания:</i> о цели и задачах, этапах проектирования. <i>Умения:</i> выполнять проект по теме «Интерьер»	<i>Познавательные:</i> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситу-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия

					проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)		ации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество	
67, 68	Защита проекта «Кухня моей мечты»	Урок развивающего контроля	Проектной деятельности, саморазвития личности	В чем новизна моего проекта «Кухня моей мечты»?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения	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, опенка 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

Приложение.

Контролируемые элементы содержания программы

Тема	Форма	КЭС	Результат	Дата
Будерброды. Горячие напитки.	Практическая работа	Знать способы изготовления будербродов. Виды, требования к кач-ву. Правила хранения будербродов. Требования к качеству готовых блюд.	Знакомство учащихся с питательной ценностью , с технологией их приготовления; научиться приготовлению различных будербродов; воспитывать эстетический вкус прививать навыки культуры труда.	
«Приготовление блюда из манной крупы»	Практическая работа	Знать виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш; бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Способы определения готовности. Подача блюд к столу.	Знакомство учащихся с крупами; научиться приемам приготовления блюд из них; развивать исполнительские умения и творческие способности	
Приготовление блюд из сырых овощей	Практическая работа	Ознакомиться со значением первичной обработкой овощей, способов нарезки.	Знакомство с этапами обработки овощей. Способы хранения..	
Изделия из вареных овощей	Практическая работа	Ознакомиться со значением первичной обработкой овощей, способов нарезки.	Знакомство с этапами обработки овощей. Способы хранения..	
Блюда из яиц.	Практическая работа	Ознакомиться со значением яиц в питании человека; с первичной обработкой	Знакомство с этапами обработки яиц. Способы определения свежести.	
«Воскресный завтрак в моей семье» Разработка меню.	Практическая работа	Ознакомиться с правилами сервировки стола и правилам этикета; прививать навыки культурного	Уметь составить меню. Понятие о сервировке стола. Особенности. Набор стол. белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складыва-	

		поведения за столом	ния салфеток. Правила поведения за столом	
Текстильные материалы из натуральных волокон растительного происхождения.	Лабораторная работа	Знакомство со свойствами натуральных волокон , различными текстильными дефектами; с основными свойствами тканей; научиться определять лицевую и изнаночную стороны ткани; научиться давать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.	Научиться классификации текстильных волокон. Способам получения и свойствам натуральных волокон животного происхождения. Изготовлению нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.	
«Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани»	Практическая работа	Определение направления долевой нити в ткани. Исследование свойства нитей основы и утка. Определение видов переплетения нитей в ткани. Знакомства с профессиями оператор прядильного производства и ткач.	Знать ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевую и изнаночную 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.	
«Заправка швейной машины нитками»	Практическая работа	Научиться подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх.	Знать 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 вверх.	
«Выполнение машинных строчек»	Практическая работа	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с ис-	Знать приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки,	

		пользованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.	связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.	
«Снятие мерок и изготовление выкроек»	Практическая работа	Ознакомиться с правилами снятия мерок. Научиться снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	Научиться снятию мерок фартука	
Построение чертежа фартука.	Практическая работа	Научиться строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.	
«Раскрой фартука».	Практическая работа	Научиться выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия;	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы	
«Обработка Срезов фартука».	Практическая работа	Научиться застрачиванию (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); стачивание; проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Основные операции при ручных работах: временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами); постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края -застрачивание (с открытым и закрытым срезами).	

«Окончательная обработка фартука».	Практическая работа	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории одежды; овладевать безопасными приёмами труда.	Технология пошива юбки: подготовка деталей кроя к обработке;	
«Лоскутное шитье»	Практическая работа	Научить зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте.	
«Лоскутное шитье»	Практическая работа	Технология изготовления изделия.	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте	



Темы проектов для учащихся 5 класс:

1. Воскресный завтрак моей семьи
2. Наряд для семейного обеда
3. Изделие в лоскутной технике.
4. Кухня моей мечты

Примеры творческих работ учащихся.

1. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи».
2. Лоскутное шитье. Бурятский орнамент.

**Материально – техническое обеспечение
учебного предмета «Изобразительное искусство» 5 класс**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897.

2. Примерные программы по учебным предметам Технология 5-9 классы: проект. – 2 – е изд. – М.: Просвещение, 2010 – 96 с. – «Стандарты второго поколения»
3. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синицина, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2012. – 192с.: ил.
4. Современные требования к урокам технологии в начальной школе (реализация ФГОС) Е.А. Лутцева. – М.: 2011. – 88с.
5. Поурочное планирование. Технология. В.Д. Симоненко
6. Журналы «Школа и производство»
7. Учебник «Технология» 5 – 8 классы под редакцией В.Д. Симоненко

1. «Энциклопедия шитья и рукоделия». Научное издательство, Москва 1998г. «Лоскуты», «ЭКСМ ПРЕСС», 1999г.
2. «Дружные спицы», «ЭКСМ ПРЕСС», 1998г.
3. «Первоклассная повариха», «ЭКСМ ПРЕСС», 1999г.
4. «Вяжем пледы», «Мир книги», 2006г.
5. «Школа вязания», Москва ЭКСМО, 2004г.
6. «Этикет для девочек», Москва «Премьера», 1999г.
7. «Основы кулинарии», Москва «Просвещение», 1993г.
8. «Начинаем вязать спицами и крючком», Москва «Просвещение», 1991г.
9. «Забавные поделки», Москва «Просвещение», 1992г.
10. «Вышивка. Первые шаги», Москва «ЭКСМО», 1997г.
11. «Цветы и фрукты круглый год», Москва «Арт-Родник», 2007г.
12. «Украшение из шелковых лент», Москва «Мир книги», 2007г.
13. «вышивка лентами», Москва «Ниола-Пресс», 2008г.
14. «Фантазии из шелковых лент», Москва «КОНТЕНТ», 2006г.