

РАССМОТРЕНО:

Руководитель МО естественно-  
математического цикла

Умар Улакова С.С.

протокол № 1

«31» 08. 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

заместитель директора

школы по УВР МОУ

«ООШ №18»

Фатима Раджабова Ф.М.

«31» 08. 2020г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ

«ООШ № 18 х. Кононов»

М.Л. Раджабов

Приказ № 85-от 31.08.2020 год



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету: технология

Класс: 5

Учитель: Добрун Любовь Васильевна

2020-2021 учебный год

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5 класса разработана в соответствии:

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

### Цели и задачи реализации программы

**Основной целью** рабочей программы является максимальная реализация специфики образовательного учреждения за счет планирования, организации и управления учебным процессом по изучению определенной учебной дисциплине:

- а) расширения тем (возможно, как за счет увеличения часов из вариативной части учебного плана ОУ, так и в рамках базового времени за счет повышенных академических способностей учащихся по предмету);
- б) внесения дополнительных тем (возможно как за счет увеличения часов из вариативной части учебного плана ОУ, так и в рамках базового времени за счет повышенных академических способностей учащихся по предмету);
- в) углубления тем (возможно только за счет увеличения часов из вариативной части учебного плана ОУ);
- г) изменения логики освоения содержания материала;
- д) уменьшения количества часов на изучение материала по предмету.

**Задачи** рабочей программы:

- 1) конкретное определение содержания, объема, порядка изучения учебной дисциплины с учетом целей, задач и особенностей образовательного процесса данного учреждения и контингента обучающихся;
- 2) практическая реализация компонентов федерального государственного образовательного стандарта при изучении учебного предмета классом в учебном году.

### 2. Общая характеристика учебного предмета, курса

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по

технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии»

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

При разработке авторских программ по технологии возможно построение комбинированного содержания при различных сочетаниях разделов и тем трех названных направлений. Содержание разделов и тем, объем времени, задаваемые комбинированной авторской программой, должны соответствовать данной примерной программе.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

В процессе обучения технологии учащиеся:

**познакомятся:**

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

- с пониманием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

**овладеют:**

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской и опытно-конструкторской деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями (индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии).

При разработке авторских вариантов программ, исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, дополнительный авторский учебный материал должен отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере промышленного и сельскохозяйственного производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый компонент примерной программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом педагог должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Для более глубокого освоения этого раздела следует организовывать летнюю технологическую практику школьников за счет времени, отводимого из компонента образовательного учреждения. Тематически практика может быть связана с ремонтом учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений и санитарно-технических коммуникаций, а именно: ремонт и окраска стен, столов, стульев, восстановление или замена кафельных или пластиковых покрытий, ремонт мебели, профилактика и ремонт санитарно-технических устройств, запорных механизмов и др.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

### **3. Описание места учебного предмета, курса в учебном плане**

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 175 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — по 70 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 7 классе — 35 ч, из расчета 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в базисном учебном (образовательном) плане. Занятия в 8 и 9 классах могут быть организованы вне обязательной учебной сетки часов во внеурочное время как дополнительное образование во второй половине дня.

Данная примерная программа для обучения школьников технологии с 5 по 7 класс разработана с учетом того, что на ее основе могут составляться авторские программы непосредственно учреждениями общего образования или авторами учебников. Поэтому в ней выделены инвариантная обязательная часть в объеме 128 ч и вариативный авторский компонент, рассчитанный на 42 ч (25% всего учебного времени), который призван расширить или углубить примерную программу.

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

Структура и содержание планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования адекватно отражают требования Стандарта, передают специфику образовательного процесса, соответствуют возрастным возможностям обучающихся. Достижение планируемых результатов освоения обучающимися основной программы основного общего образования учитывается при оценке результатов деятельности образовательного учреждения, педагогических работников. Достижения обучающимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования определяется по завершении обучения.

В соответствии со Стандартом к числу планируемых результатов освоения основной образовательной программы относятся:

*Личностными результатами* освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации и стартификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

*Метапредметными результатами* освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- 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;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную и общественно значимую потребительскую стоимость;

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;

- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и принципам;

- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- 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 основной школы программы «Технология» являются:

***В познавательной сфере:***

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации при проектировании и создании объектов труда;

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- 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 кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учётом 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;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом 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 проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможностей прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду и конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;



- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 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;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учётом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образцов, 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;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **5. Содержание учебного предмета, курса**

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

учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Содержание программы**

### **Проектная деятельность (1ч)**

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

### **Оформление интерьера (6ч)**

### Основные теоретические сведения

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

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

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

### Практические работы

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

## **Кулинария (16)**

### **Санитария и гигиена (2ч)**

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

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

### **Здоровое питание (2ч)**

#### Основные теоретические сведения

Понятие о процессах пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

#### Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

### **Технология приготовления пищи (12ч)**

#### **Бутерброды, горячие напитки**

#### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

#### Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

#### Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объёма при варке.

#### Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

### **Блюда из овощей**

#### Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

#### Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### **Блюда из яиц**

#### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

#### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

### **Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4ч)**

#### Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

### **Создание изделий из текстильных материалов (28ч)**

#### **Элементы материаловедения (4ч)**

##### Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

##### Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

#### **Конструирование швейных изделий (6ч)**

##### Основные теоретические сведения

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

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

##### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

#### **Швейные ручные работы (2ч)**

##### Основные теоретические сведения

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

##### Практические работы

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

#### **Элементы машиноведения (6ч)**

##### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

Подготовка универсальной швейной машины к работе. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Технология швейных работ. Выполнение образцов швов.

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

##### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

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

#### **Художественные ремёсла (18ч)**

##### **Декоративно-прикладное изделие для кухни (8ч)**

##### **Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10ч)**

##### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

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

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ  
5 КЛАСС**

№	Дата урока	Тема урока	Ко-во часов	Планируемые результаты		
				Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД
<b>Проектная деятельность (1ч)</b>						
1		Проектная деятельность на уроках «Технологии».	1	<u>Знания:</u> о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. <u>Умения:</u> анализировать варианты проектов по предложенным критериям.	<u>Познавательные:</u> умения вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <u>Коммуникативные:</u> диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы.	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, проектной деятельности.
<b>Оформление интерьера (5ч)</b>						
2		Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни.	1	<u>Знания:</u> о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. <u>Умения:</u> выполнять план кухни в масштабе.	<u>Познавательные:</u> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, эстетических чувств, нравственно-эстетическая ориентация.

					<i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество.	
3,4		Творческий проект «Кухня моей мечты».	2	<i>Знания:</i> о целях и задачах, этапах проектирования. <i>Умения:</i> выполнять проект по теме: «Интерьер».	<i>Познавательные:</i> Умение вести исследовательскую 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, проявление инициативы, сотрудничество.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия.
5,6		Защита проекта «Кухня моей мечты».	2	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям.	<i>Познавательные:</i> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений. <i>Регулятивные:</i> рефлексия, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развития готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
<b>Кулинария (16ч).</b>						



7		Санитария и гигиена на кухне.	1	<p><u>Знания:</u> о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне.</p> <p><u>Умения:</u> соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне.</p>	<p><u>Познавательные:</u> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, умения слушать и выступать.</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
8		Здоровое питание.	1	<p><u>Знания:</u> о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. <u>Умения:</u> анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак.</p>	<p><u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование.
9,10		Бутерброды. Горячие напитки.	2	<p><u>Знания:</u> о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. <u>Умения:</u> составлять технологические карты приготовления бутербродов.</p>	<p><u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение. Работа с таблицами. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование,</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей де-

				Чая.	планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	тельности.
1112		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	<u>Знания:</u> о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления <u>Умения:</u> выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> 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.
1314		Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий».	2	<u>Знания:</u> о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, макаронных изделий, требованиях к качеству готового блюда. <u>Умения:</u> выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту.	<u>Познавательные:</u> анализ, умение делать выводы. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества. Толерантность.	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и спо-

						способности вести диалог и достигать взаимопонимания.
15		Блюда из сырых овощей и фруктов.	1	<u>Знания:</u> о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. <u>Умения:</u> выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологического сознания, овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
16		Блюда из вареных овощей.	1	<u>Знания:</u> о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требованиях к качеству готовых блюд. <u>Умения:</u> выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологического сознания, овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
1718		Практическая работа «Приго-	2	<u>Знания:</u> о технологии	<u>Познавательные:</u> анализ,	Формирование нравствен-

		товление салатов из сырых и вареных овощей».		приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд. <u>Умения:</u> приготовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне.	сопоставление, рассуждение. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, волевая регуляция, анализ ситуации, планирование, рефлексия, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	но-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания.
19		Блюда из яиц.	1	<u>Знания:</u> о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. <u>Умения:</u> определять свежесть яиц. Готовить блюда из яиц.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологического сознания, овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
20		Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье».	1	<u>Знания:</u> о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. <u>Умения:</u> сервировать	<u>Познавательные:</u> анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <u>Регулятивные:</u>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологического сознания, овладения установками,

				стол к завтраку.	целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
2122		Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи».	2	<i>Знания:</i> о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. <i>Умения:</i> готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект.	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.	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, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
<b>Создание изделий из текстильных материалов (28ч)</b>						
2324		Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». «Определение направления долевой нити в ткани».	2	<i>Знания:</i> о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления до-	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполага-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям. Проявление технико-технологического и эконо-

				<p>левой нити. <u>Умения:</u> определять изнаночную и лицевую стороны ткани, направления долевой нити.</p>	<p>ние, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>мического мышления.</p>
2526		Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне».	2	<p><u>Знания:</u> о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. <u>Умения:</u> определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта.</p>	<p><u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям. Проявление технико-технологического и экономического мышления, трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>
2728		Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. ПР «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия».	2	<p><u>Знания:</u> об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. <u>Умения:</u> снимать мерки с фигуры человека, записывать их.</p>	<p><u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, ре-</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности.</p>

					флексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, учебное сотрудничество.	
2930		Построение чертежа швейного изделия. ПР- «Построение чертежа швейного изделия».	2	<u>Знания:</u> общие правила построения чертежей швейного изделия. <u>Умения:</u> выполнять чертёж швейного изделия в М 1:1 и М 1:4.	<u>Познавательные:</u> выбор способов решения задачи, поиск информации, работа с графической информацией. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. <u>Коммуникативные:</u> 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.
3132		Раскрой швейного изделия. ПР- «Раскрой швейного изделия».	2	<u>Знания:</u> о последовательности и приёмах раскроя швейного изделия. <u>Умения:</u> выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия. оценить качество кроя по предложенным критериям.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического и экономического мышления.

3334		Швейные ручные работы.	2	<p><u>Знания:</u> о требованиях к выполнению ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.</p> <p><u>Умения:</u> выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами.</p>	<p><u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование.</p> <p><u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
3536		Подготовка швейной машины к работе.	2	<p><u>Знания:</u> о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.</p> <p><u>Умения:</u> подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине.</p>	<p><u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму.</p> <p><u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
3738		Приёмы работы на швейной машине. ПР - «Выполнение образцов машинных швов».	2	<p><u>Знания:</u> о подготовке швейной машины к работе.</p> <p><u>Умения:</u> подготовить швейную</p>	<p><u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.</p> <p><u>Регулятивные:</u></p>	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным



				машину к работе, выполнять образцы швов.	целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
3940		Швейные машинные работы. ВТО ткани.	2	<u>Знания:</u> об устройстве утюга, приёмах ВТО, правилах безопасной работы утюгом. <u>Умения:</u> выполнять ВТО.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
4142		Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия.	2	<u>Знания:</u> о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. <u>Умения:</u> Составлять план изготовления швейного изделия.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая ре-	Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям.

					гуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	
4344		Обработка накладного кармана. ПР- «Обработка накладного кармана».	2	<u>Знания:</u> о технологии обработки накладного кармана. <u>Умения:</u> обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
4546		Обработка нижнего и боковых срезов фартука. ПР- «Обработка нижнего и боковых срезов фартука».	2	<u>Знания:</u> о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. <u>Умения:</u> обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
4748		Обработка верхнего среза	.2	<u>Знания:</u>	<u>Познавательные:</u> сопостав-	Формирование мотивации

		фартука притачным поясом. ПР- «Обработка верхнего среза фартука Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта		о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом. <u>Умения:</u> Обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом.	ление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
4950		Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	2	<u>Знания:</u> о правилах защиты проекта. <u>Умения:</u> Защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.
<b>Художественные ремёсла (18ч)</b>						
5152		Декоративно-прикладное изделие для кухни.	2	<u>Знания:</u> о видах декоративно-прикладного искусства. <u>Умения:</u> Различать виды декора-	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целепо-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным

				тивно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта.	лагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества.	действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
53		Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1	<u>Знания:</u> о правилах, приёмах и средствах композиции, этапах проектной деятельности. <u>Умения:</u> составлять план реализации проекта изделия из лоскутков.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, выбор способов решения, умения делать выводы, прогнозировать. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
54		Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.	1	<u>Знания:</u> о понятии орнамент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов. <u>Умения:</u> выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутков.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
5556		Лоскутное шитьё. Технологии	2	<u>Знания:</u>	<u>Познавательные:</u> сопостав-	Формирование мотивации

		лоскутного шитья.		о видах и технологиях лоскутного шитья. <u>Умения:</u> разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны.	ление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> Диалог, организация учебного сотрудничества.	и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
5758		Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья. ПР - «Изготовление образца изделия из лоскутков».	2	<u>Знания:</u> о технологии изготовления изделия из лоскутков. <u>Умения:</u> изготавливать изделия из лоскутков.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, умение работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
5960		Лоскутное шитьё. Обоснование проекта.	2	<u>Знания:</u> об этапах выполнения проекта. <u>Умения:</u> выполнять обоснование проекта.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая ре-	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея-

					гуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества.	тельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
6162 6364		Выполнение проекта. ПР-«Стачивание деталей изделия».	4	<u>Знания:</u> о технологии изготовления изделия. <u>Умения:</u> шить изделия из лоскутков.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (технологической карте). <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.
6566		Подготовка проекта к защите.	2	<u>Знания:</u> о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. <u>Умения:</u> выполнять расчёт затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, анализ, умения делать выводы. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог.	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.
6768		Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	2	<u>Знания:</u> о правилах защиты проекта.	<u>Познавательные:</u> сопоставление, умения делать выводы. <u>Регулятивные:</u> целепо-	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческо-

				<p><u>Умения:</u> анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта.</p>	<p>лагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать.</p>	<p>го потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.</p>
6970		Резерв	2			