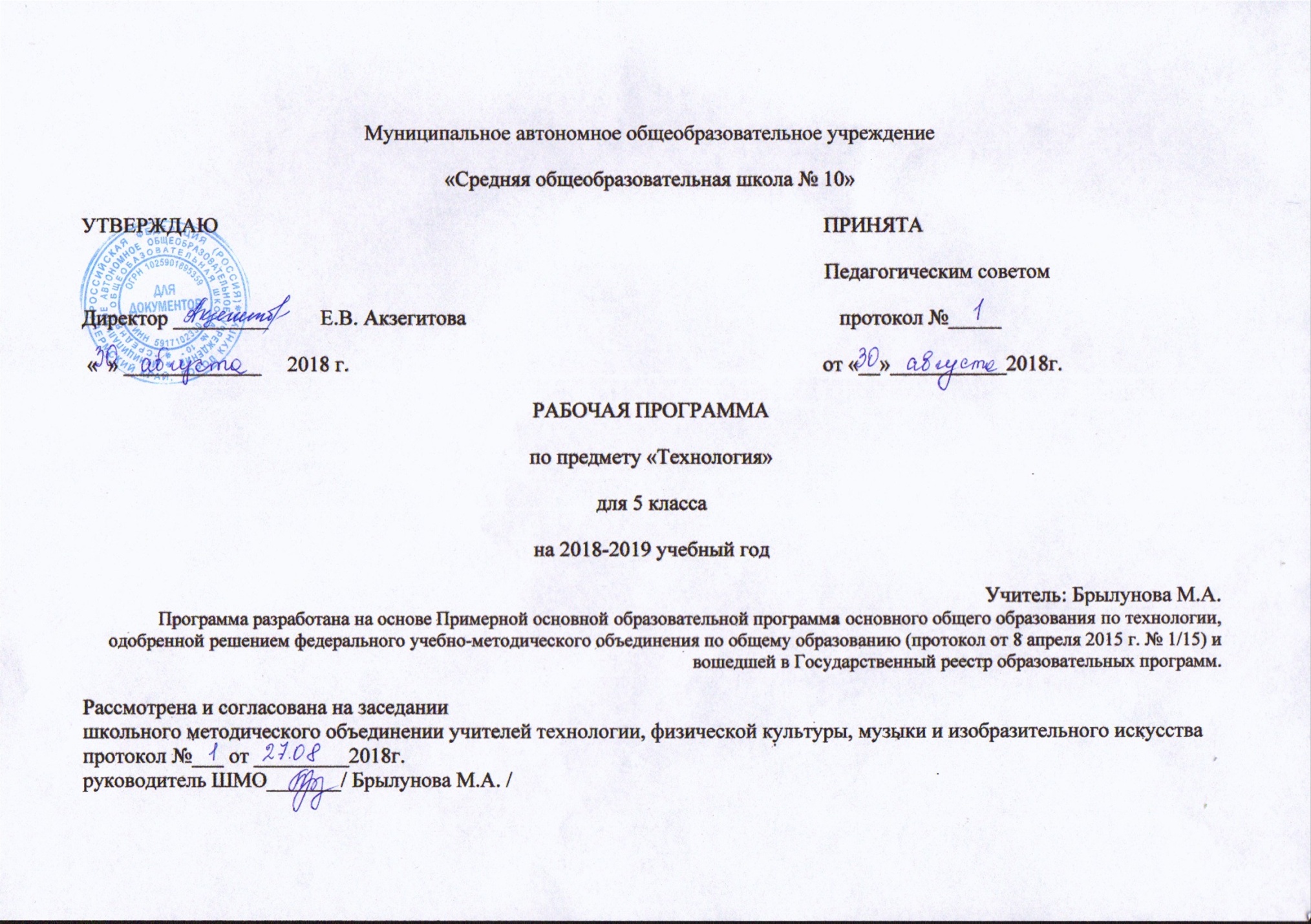
**Пояснительная записка**

**Основная цель:**формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

**Задачи:**

**- *освоение*** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий; технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

**- *овладение*** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; безопасными приемами труда; необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

**- *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.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

* определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
* творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
* умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
* владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
* оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием 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;
* знакомство с миром профессий;
* 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, дизайном, проектом, конструкцией;
* с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, с технологической культурой производства;
* с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
* с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
* с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной;

***овладеют:***

* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
* 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; умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
* Навыками организации рабочего места;
* умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий.

Базовыми для программы являются разделы «**Кулинария**», «**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**», «**Художественные ремесла**».

Каждый раздел рабочей 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. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется 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 рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ, выбирается объект, процесс или тема проекта для учащихся, в соответствии с имеющимися возможностями и чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Интегративный характер содержания обучения технологии рабочая программа 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.

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

**В рабочую программу внесены следующие изменения:**

Раздел «Кулинария» в рабочей программе проще для усвоения учащимися, чем раздел «Создание изделий из текстильных материалов», поэтому для поддержания устойчивого интереса к освоению данного предмета раздел «Кулинария» перенесен на весну, период, когда дети страдают авитаминозом и быстро утомляются.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане**

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

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения включает 70 учебных часов для изучения курса «Технология» в 5 классе из расчета 2 ч в неделю.

**Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

***Личностные результаты*** освоения обучающимися пред­мета «Технология» в 5 классе

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;
* умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера.
* проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;

***Метапредметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология» в 5 классе

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориента­ции.

***Предметные результаты*** освоения учащимися предме­та «Технология» в 5 классе

* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения 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; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;

***в трудовой сфере:***

* подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* 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; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;

***в мотивационной сфере:***

* оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;

***в эстетической сфере:***

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;

***в коммуникативной сфере:***

* практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

***в физиолого-психологической сфере:***

* развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

**Содержание программы 5 класса**

**Вводное занятие (2 ч)**

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

# Создание изделий из текстильных материалов (34 часа).

**Основы материаловедения (4 ч)**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

### Лабораторно - практические работы

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

## Швейные ручные работы (2 часа.)

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

### Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

**Элементы машиноведения (6 ч)**

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды швейных машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Знакомство с профессией швея-мотористка.

### Практические работы

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.

**Влажно - тепловые работы (2 часа)**

Оборудование для влажно – тепловой обработки (ВТО) ткани или швейного изделия. Правила выполнения и техника безопасности при выполнении ВТО.

## Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).

Виды рабочей одежды. 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. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Знакомство с профессиями модельер и конструктор.

### 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.

## Технология изготовления рабочей одежды (16 часов).

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

### Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Художественные ремёсла (10ч)**

### Декоративно-прикладное искусство (2 часа.)

Традиционные и современные виды рукоделия и декоративно-прикладного искусства России. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

### Практические работы

Выполнение эскиза орнаментов для салфетки или прихватки. Создание графической композиции на листе бумаги или ПК с помощью графического редактора.

### Лоскутное шитье (8 часа.)

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).

Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

### Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, салфетки и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

**Технология домашнего хозяйства (2 ч)**

**Интерьер кухни, столовой (2 ч)**

Понятие об интерьере. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Общие сведения о видах, принципах действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Знакомство с профессией дизайнер интерьера.

### Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни.

**Кулинария (15 ч)**

**Санитария и гигиена кухни (1 ч)**

Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне.

**Здоровое питание (1 ч)**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах*.* Суточная потребность в витаминах.

### Практические работы

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

## Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Значение хлеба в питании человека

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

### Практические работы

Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовить бутерброды и горячих напитков для чайного стола.

**Блюда из крупы, бобовых и макаронных изделий (2 ч)**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная обработка продуктов и способы их приготовления. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. Знакомство с профессией повар.

### Практические работы

Приготовление блюд из крупы или макаронных изделий.

**Блюда из овощей и фруктов (4 ч)**

Виды овощей и фруктов, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями

### Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей и фруктов. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей, салатов из фруктов.

**Технология приготовления блюда из яиц (2 ч)**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Оформление готовых блюд.

Способы крашения яиц к Пасхе (в шелухе от луковиц, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

**Сервировка стола к завтраку (2 ч)**

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом.

### Практические работы

Сервировка стола к завтраку (проект).

**Технологии исследовательской и опытнической деятельности (7 ч)**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельностью. Этапы выполнения проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. В разделе указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, сов­падающей с темой проекта.

**Система оценки и виды контроля**

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Нормы оценки практической работы**

***Организация труда***

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

***Приемы труда***

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

***Качество изделия (работы)***

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

***При выполнении тестов, контрольных работ***

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

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

**Поурочное планирование** **5 класс (70 ч)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата проведения** | | **Тема урока** | **Тип, вид урока** | **Планируемые результаты** | | | | **Домашнее задание** | **Примечания** |
| **план** | **факт** | **Предметные** | **метапредметные УУД** | **Личностные УУД** | |
| **Раздел «Проектная деятельность» (1 час)** | | | | | | | | | | |
| 1 |  |  | Проектная деятельность на уроках «Технологи» | Урок «открытия» нового знания | *Знания:*о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности.  *Умения:*анализировать варианты проектов по предложенным критериям | *Познавательные:*умение вести исследовательскую и проектную деятельность.  *Регулятивные:*целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  *Коммуникативные:* диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы | Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности. | | Прочитать стр. 5-10 |  |
| **Раздел «Оформление интерьера» (5 часов)** | | | | | | | | | | |
| 2 |  |  | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. | Урок общеметодологической направленности | ***Знания:* о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования.**  ***Умения:* выполнять план кухни в масштабе** | ***Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия.**  ***Коммуникативные:* диалог, сотрудничество** | | **Формирование мотивации изучения темы, эстетических чувств.** | Прочитать стр.10-19 |  |
| 3,4 |  |  | Творческий проект «Кухня моей мечты» | Урок  рефлексии | ***Знания:* о целях и задачах, этапах проектирования.**  ***Умения:* выполнять проект по теме «Интерьер»** | ***Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.**  ***Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция.**  ***Коммуникативные:* диалог, проявление инициативы, сотрудничество** | | **Формирование мотивации изучения темы, реализация творческго потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбияо** | Оформить проект |  |
| 5,6 |  |  | Защита проекта «Кухня моей мечты» | урок развивающего контроля | ***Знания:* о правилах защиты проекта.**  ***Умения:* защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям** | ***Познавательные:* умение нести исследовательскую и проектную деятельность, построение цени рассуждений.**  ***Регулятивные:* рефлексия, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные:* диалог, про явление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать** | | **Формирование самомотивации при защите проекта, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации** | Повторить раздел |  |
| **Раздел «Кулинария» (16 часов)** | | | | | | | | | | |
| 7 |  |  | Санитария и гигиена на кухне | урок «открытия» нового знания | ***Знания:* о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне.*Умения:* соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне** | ***Познавательные:* сопоставление. рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные:* диалог, умения слушать и выступать** | | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** | Прочитать стр. 29-37, разработать памятку «Санитарно-гигиенические требования» |  |
| 8 |  |  | Здоровое питание | урок общеметодологической направленности | ***Знания:* о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.**  ***Умения:* анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак** | ***Познавательные:* сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.**  ***Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества** | | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование** | Прочитать стр. 37-42 |  |
| 9, 10 |  |  | Бутерброды. Горячие напитки | урок общеметодологической направленности | ***Знания:* о видах бутербродов, горячих напитках, технологам приготовления, значении хлеба в питании человека.**  ***Умения:* составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая** | ***Познавательные:* сопоставление, анализ, построение рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами.**  ***Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуация 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, развитее трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** | Прочитать стр. 42-46 |  |
| 11,12 |  |  | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | урок общеметодологической направленности | ***Знания:* о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления.**  ***Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках.** | ***Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.*Регулятивные:* 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, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда** | Прочитать стр. 51-57, продумать рецепт блюда |  |
| 13,14 |  |  | Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | урок развивающего контроля | *Знания:* о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, макаронных изделий, требованиях к качеству готового блюда.*Умения:* 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 | Разработать технологическую карту приготовления блюда |  |
| 15 |  |  | Блюда из сырых овощей и фруктов | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей.  *Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.  *Регулятивные:* целеполагание. анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивация и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Прочитать стр. 58-63 |  |
| 16 |  |  | Блюда из вареных овощей | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд.  *Умения:* выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического груда | Прочитать стр. 63-66 |  |
| 17,18 |  |  | Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» | урок развивающего контроля | *Знания: о* технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд.  *Умения:* готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, опенка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | | Формирование нравственно-этичейской 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 | Разработать технологическую карту приготовления салата |  |
| 19 |  |  | Блюда из яиц | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц.  *Умения:* определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысл образование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Прочитать стр. 66-70 |  |
| 20 |  |  | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта.  *Умения:* сервировать стол к завтраку | *Познавательные:* анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Прочитать стр 71-76 |  |
| 21,22 |  |  | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» | урок развивающего контроля | *Знания:* о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта.  *Умения:* 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, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения 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 | Повторить раздел |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)** | | | | | | | | | | |
| 23,24 |  |  | Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | урок «открытия» нового знания | *Знания:* о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити.  *Умения:* определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, 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 | Прочитать стр. 82-90 |  |
| 25,26 |  |  | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности.  *Умения:* определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные.: диалог, монолог. организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление техкико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | Прочитать стр. 90-94 |  |
| 27,28 |  |  | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | урок «открытия» нового знания | *Знания;* об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.  *Умения:* снимать мерки с фигуры человека, записывать их | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.*Регулятивные:* целеполагание. анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, учебное сотрудничество | | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности | Прочитать стр. 95-106 |  |
| 29,30 |  |  | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» | урок общеметодологической направленности | *Знания:* общие правила построения чертежей швейного изделия.  *Умения:* выполнять чертеж швейного изделия  1:4, в натуральную величину | *Познавательные:* выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка, целеполагание.*Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Выполнить выкройку по изготовленному чертежу |  |
| 31,32 |  |  | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о последовательности и приемах раскроя швейного изделия.  *Умения:* выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану)*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание.*Коммуникативные:* диалог, монолог | | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Прочитать стр. 107-112 |  |
| 33,34 |  |  | Швейные ручные работы | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.  *Умения:* выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами | *Познавательные:* со и: оставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Выполнить коллекцию ручных швов |  |
| 35,36 |  |  | Подготовка швейной машины к работе | урок «открытия» нового знания | *Знания:* о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.  *Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Прочитать стр. 119-127 |  |
| 37,38 |  |  | Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о подготовке швейной машины к работе.  *Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Выполнить коллекцию машинных швов |  |
| 39,40 |  |  | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани | урок общеметодологической направленности | *Знания:* об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.  *Умения:* выполнять влажно-тепловую обработку | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Прочитать стр 127-137 |  |
| 41,42 |  |  | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности.*Умения:* составлять план изготовления швейного изделия | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, опенка и самооценка:  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям | Прочитать стр.137-143 |  |
| 43,44 |  |  | Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана» | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о технологии обработки накладного кармана.  *Умения:* обработать и пришить  к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).  *Регулятивные:* целеполагание. анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *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 технико-технологического и экономического мышления | Доработать обработку накладного кармана |  |
| 45,46 |  |  | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине.*Умения:* обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по 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 технико-технологического и экономического мышления | Обработать боковой и нижний срез изделия |  |
| 47,48 |  |  | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта. | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом.  *Умения:* обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).  *Регулятивные:* целеполаг ание, 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 технико-технологического и экономического мышления | Обработать верхний срез фартука |  |
| 49,50 |  |  | защита проекта «Фартук для работы на кухне» | урок рефлексии | *Знания:* о правилах защиты проекта.  *Умения:* защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям | *Познавательные:* сопоставлен не. анализ, умение делать выводы.*Регулятивные:* целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка.*Коммуникативные:* 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 сферах с позиций будущей социализации | Повторить раздел |  |
| **Раздел «Художественные ремесла» (18 часов)** | | | | | | | | | | |
| 51,52 |  |  | Декоративно-прикладное изделие для кухни | урок «открытия» нового знания | *Знания: о* видах декоративно- прикладного искусства.  *Умения:* различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения 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 изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности | Прочитать стр. 149-156 |  |
| 53 |  |  | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о правилах, приемах и средствах композиции, этапах проект ной деятельности.  *Умения:* составлять план реализации проекта изделия из лоскутов | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Прочитать стр. 156-161 |  |
| 54 |  |  | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | урок «открытия» нового знания | *Знания:* о понятииорнамент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов.  *Умения:* 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, опенка 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 | Прочитать стр. 161- 164 |  |
| 55,56 |  |  | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья | урок общеметодологической направленности | *Знания:* о видах и технологиях лоскутного шитья.  *Умения:* разрабатывать узоры для лоскутной) шитья, изготавливать шаблоны | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, организация учебного сотрудничества | | Формирование мотивации и самомотиваци и 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 | Прочитать стр. 170-177 |  |
| 57,58 |  |  | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | урок общеметодологической направленности | *Знания: о* технологии изготовления изделия из лоскутов.  *Умения:* изготавливать изделия из лоскутов | *Познавательные:* сопоставление, умение 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 | Изготовить образец изделия в лоскутной технике |  |
| 59,60 |  |  | Лоскутное шитье. Обоснование проекта | урок рефлексии | *Знания:* об этапах выполнения проекта.*Умения:* 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 | Подготовить технологическую документацию для изготовления проекта |  |
| 61,62,63,64 |  |  | Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | урок общеметодологической направленности | *Знания: о* технологии изготовления изделия.  *Умещен:* 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 экономическою мышления | Стачать детали проектного изделия |  |
| 65,66 |  |  | Подготовка проекта к защите | урок развивающего контроля | *Знания:* о правилах и требованиях к докладу зашиты проекта.  *Умения:* выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта | *Познавательные:* сопоставление, анализ, умение делать выводы.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог | | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | Подготовить защиту проекта |  |
| 67,68 |  |  | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». | урок рефлексии | *Знания:* о правилах зашиты 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, смысл образование, 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 |  |  |
| 69,70 |  |  | резервное время |  |  |  | |  |  |  |