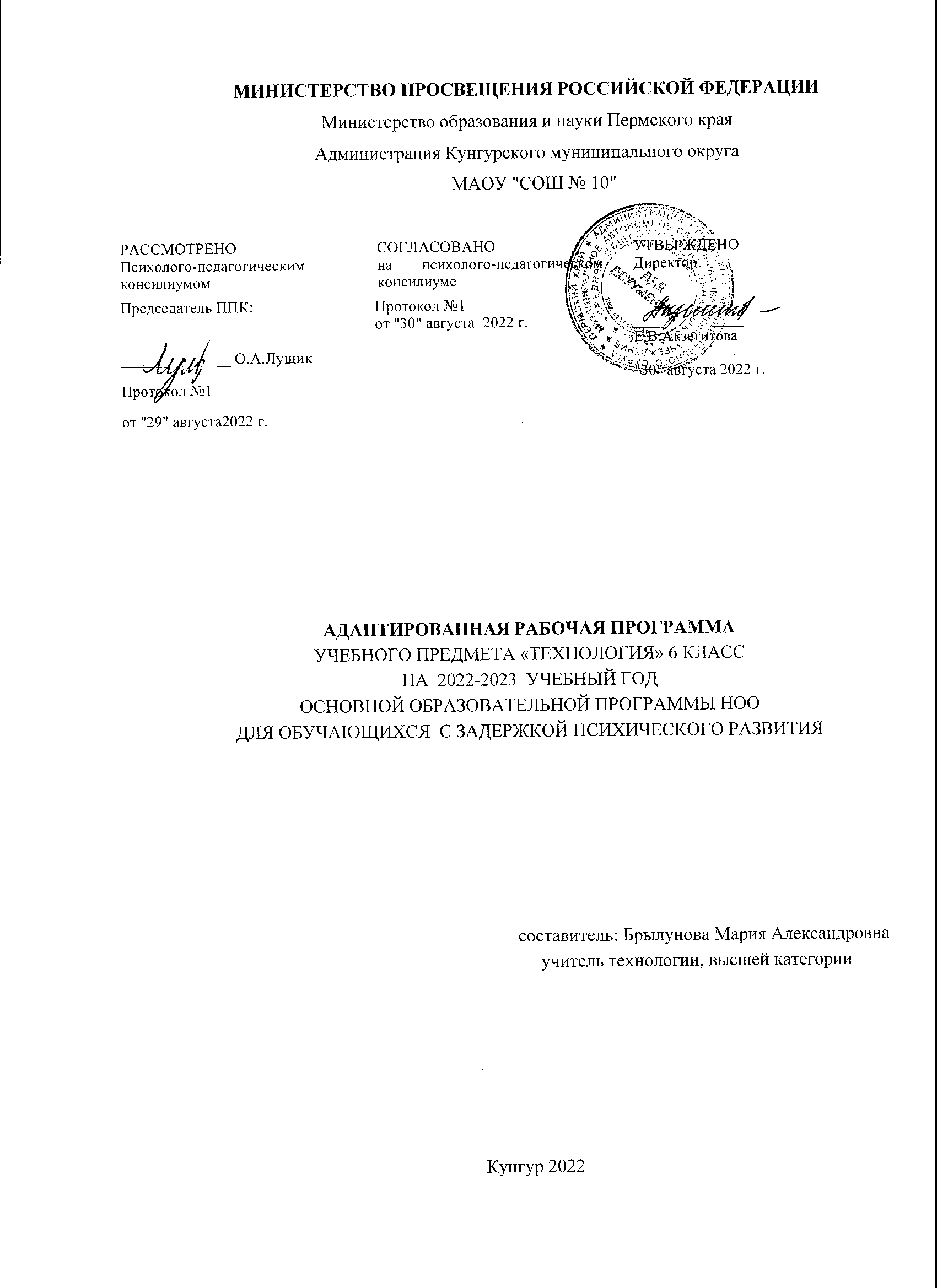
****

**Пояснительная записка**

Примерная рабочая программа по технологии для обучающихся с задержкой психического развития (далее – ЗПР) на уровне основного общего образования подготовлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ Минпросвещения России от 31.05.2021 г. № 287, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05.07.2021 г., рег. номер 64101) (далее – ФГОС ООО), Примерной адаптированной основной образовательной программы основного общего образования обучающихся с задержкой психического развития (одобренной решением ФУМО по общему образованию (протокол от 18 марта 2022 г. № 1/22)) (далее – ПАООП ООО ЗПР), Примерной рабочей программы основного общего образования по предмету «Технология», Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, Примерной программы воспитания, с учетом распределенных по классам проверяемых требований к результатам освоения Адаптированной основной образовательной программы основного общего образования обучающихся с задержкой психического развития.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Примерная рабочая программа по технологии составлена на основе содержания общего образования и требований к результатам основного общего образования с учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ЗПР, получающих образование на основе АООП ООО. Данная примерная рабочая программа по технологии является основой для составления учителями своих рабочих программ, с учетом реализуемых образовательной организацией профилей и направленностей допрофессиональной подготовки обучающихся с ЗПР. При этом педагог может по-своему структурировать учебный материал, дополнять его новыми сюжетными линиями, практическими работами, перераспределять часы для изучения отдельных разделов и тем, в соответствии с возможностями образовательной организации, имеющимися социально-экономическими условиями, национальными традициями, учебно-материальной базой образовательной организации, с учётом интересов, потребностей и индивидуальных способностей обучающихся с ЗПР. Образовательная организация призвана создать образовательную среду и условия, позволяющие обучающимся с ЗПР получить качественное образование по технологии, подготовить разносторонне развитую личность, способную использовать полученные знания для успешной социализации, дальнейшего образования и трудовой деятельности. Адаптация содержания учебного материала для обучающихся с ЗПР происходит за счет сокращения сложных понятий и терминов; основные сведения в программе даются 4 дифференцированно. По некоторым темам учащиеся получают только общее представление на уровне ознакомления. На основании требований федерального государственного образовательного стандарта в содержании предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностноориентированный, деятельностный подходы для успешной социализации, дальнейшего образования и трудовой деятельности обучающихся с ЗПР. Современный курс технологии построен по модульному принципу. Структура модульного курса технологии такова. Инвариантные модули Модуль «Производство и технология» Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них – к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества. Вариативные модули Модуль «Робототехника» В этом модуле наиболее полно реализуется идея конвергенции материальных и информационных технологий. Важность данного модуля заключается в том, что в нём формируются навыки работы с когнитивной составляющей (действиями, операциями и этапами), которые в современном цифровом социуме приобретают универсальный характер. Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование» Этот модуль в значительной мере нацелен на реализацию основного методического принципа модульного курса технологии: освоение технологии идёт неразрывно с освоением методологии познания, основой которого является моделирование. При этом связь технологии с

**Место курса в учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимся навыкам конкретной предметно-преобразующей (а не виртуально) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества.

В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

**Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета.**  
В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.  
***Личностные результаты***изучения предмета:  
• проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;  
• мотивация учебной деятельности;  
• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;  
• самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;  
• смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);  
• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;  
• нравственно-эстетическая ориентация;  
• реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;  
• развитие готовности к самостоятельным действиям;  
• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;  
• гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);  
• проявление технико-технологического и экономического мышления;  
• экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).  
Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливает необходимость формирования широкого спектра УУД.   
***Метапредметные результаты***изучения курса:  
*познавательные УУД:*  
• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;  
• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;  
• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;  
• моделирование технических объектов и технологических процессов;  
• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;  
• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;  
• общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);  
• исследовательские и проектные действия;  
• осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;  
• выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;  
• формулирование определений понятий;  
• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;  
• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*  
• умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  
• владение речью;  
*регулятивные УУД:*  
• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  
• самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);  
• саморегуляция.  
***Предметные результаты***освоения курса предполагают сформированность следующих умений:  
• осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;  
• разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;  
• работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;  
• определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;  
• наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);  
• выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;  
• читать и строить чертеж юбки и топа, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;  
• выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;  
• подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.  
**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:**

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
  + характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
  + называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
  + разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
  + объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
  + приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
  + объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
  + составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
  + осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
  + осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
  + осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
  + конструирует модель по заданному прототипу;
  + осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
  + получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
  + получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
  + получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
  + получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
  + получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
  + получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**Содержание учебного предмета**

**ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)**  
*Основные теоретические сведения*  
Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.  
*Практические работы*  
Выполнение эскизов проектов.  
**ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4ч)**  
*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 учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. 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 ч)**  
**Санитария и гигиена (1 ч)**  
*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 приемы 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 приемы 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 (1ч)**  
*Основные теоретические сведения*  
Понятие о процессе 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 (11ч)**  
***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 B. Причины увеличения веса и объема 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 вареных 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» (3ч)**  
*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 (28 ч)**  
**Элементы материаловедения (4 ч)**  
*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.  
**Швейные ручные работы (4 ч)**  
*Основные теоретические сведения*  
Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.  
*Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.  
**Элементы машиноведения (6 ч)**  
*Основные теоретические сведения*  
История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.  
*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. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.  
**Конструирование швейных изделий (6 ч)**  
*Основные теоретические сведения*  
Национальном костюм . Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.  
*Практические работы*  
Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки и топа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки и топа выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия. 6  
**Проект «Наряд для завтрака» (10 ч)**  
*Основные теоретические сведения*  
Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива юбки и топа, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.  
*Практические работы*  
Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки и топа . Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части юбки 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 РЕМЕСЛА (14 ч)**  
**Декоративно-прикладное изделие для кухни (6ч)**  
**Творческий проект «Изделие в технике лоскутногошитья для кухни» (8ч)**  
*Основные теоретические сведения*  
Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.  
*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 6 класс (70 часов)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата проведения | | Тема урока | Тип, вид урока | Планируемые результаты | | | Домашнее задание | Примечания |
| план | факт | Предметные | метапредметные УУД | Личностные УУД |
| Раздел «Оформление интерьера» (8 часов) | | | | | | | | | |
| 1,2 |  |  | Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома | Урок  открытия  нового  знания | *Знания:* о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования.  *Умения:* выполнять презентацию в программе Microsoft Office Power Point | *Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений.*Регулятивные:* целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.  *Коммуникативные:* диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы | Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-этическая ориентация | Прочитать стр. 5-8 |  |
| 3,4 |  |  | Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о разновидностях комнатных растений, приемах фитодизайна, технологии выращивания комнатных растений.  *Умения:* составлять информационную карту по уходу за растением и его размещению, выполнять обоснование проекта | *Познавательные:*определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, смысловое чтение.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. *Коммуникативные*:диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация | Продумать и подготовить технологическую документацию проекта |  |
| 5,6 |  |  | Творческий проект «Цветы в интерьере жилого дома» | Урок развивающего контроля | *Знания*: о цели и задачах, этапах проектирования.  *Умения*: выполнять проект по теме «Интерьер» | *Познавательные:* определение понятий, смысловое чтение, сопоставление, анализ, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция.*Коммуникативные:* диалог, проявление инициативы, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям | Продумать защиту проекта |  |
| 7,8 |  |  | Защита проекта «Цветы в интерьере жилого дома» | Урок  рефлексии | *Знания:*о правилах защиты проекта.  *Умения:* защищать проект, анализировать по предложенным критериям | *Познавательные:* построение цепи рассуждений, умения делать выводы, вести исследовательскую и проектную деятельность.*Регулятивные:* рефлексия, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | Повторить раздел |  |
| Раздел «Кулинария» (12 часов) | | | | | | | | | |
| 9,  10 |  |  | Рыба.  Пищевая  ценность,  технология  первичной  и тепловой  кулинарной  обработки  рыбы | урок открытия нового знания | *Знания:* о видах рыбы и рыбных продуктов, признаках доброкачественности рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы.  *Умения,* определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы | *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, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Прочитать стр.33-38 |  |
| 11,12 |  |  | Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы» | урок общеметодологической направленности | *Знания*: о способах механической и тепловой кулинарной обработки рыбы, требованиях к качеству готового блюда.  *Умения:* выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку рыбы, используя технологическую карту | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | 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 | Прочитать стр. 39-46 |  |
| 13,14 |  |  | Мясо.  Пищевая  ценность,  технология  первичной  и тепловой  кулинарной  обработки  мяса | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о видах мяса и мясных продуктов, признаках доброкачественности мяса, технологии подготовки мяса к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из мяса и птицы.  *Умения:* определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса | *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, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Прочитать стр.51-56 |  |
| 15,16 |  |  | Практическая работа «Приготовление блюда из мяса» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о способах тепловой кулинарной обработки мяса, требованиях к качеству готового блюда.  *Умения:* выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, используя технологическую карту | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | 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 | Прочитать стр. 57-66 |  |
| 17 |  |  | Супы. Технология приготовления первых блюд | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о значении первых блюд в питании человека, классификации супов, технологии приготовления бульона и супа.  *Умения:* составлять технологическую карту приготовления супа | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ, построение  цепи рассуждений, поиск информации.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | Подготовить технологическую карту приготовления первых блюд |  |
| 18 |  |  | Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» | Урок развивающего контроля | *Знания:* о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта.  *Умения:* сервировать стол к обеду | *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 | Продумать меню воскресного обеда |  |
| 19,20 |  |  | Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» | Урок  рефлексии | *Знания:* о сервировке стола к обеду, правилах защиты проекта.  *Умения:* готовить суп, блюда из птицы, рыбы, салат, сервировать стол к обеду, 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» (30 ч) | | | | | | | | | |
| 21 |  |  | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон» | Урок  открытия  нового  знания | *Знания:* о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов.  *Умения:* определять состав тканей по их свойствам | *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.84-88 |  |
| 22 |  |  | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о видах плечевой одежды, этапах учебного проектирования.  *Умения:* составлять план выполнения проекта, выбирать ткань для выполнения изделия | *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. 89-94 |  |
| 23,24 |  |  | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок  для построения чертежа плечевого изделия» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания: о* правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия, правилах измерения и об условных обозначениях.  *Умения:* снимать мерки, записывать их | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | Подготовить технологическую карту построения чертежа |  |
| 25,26 |  |  | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* об общих правилах построения чертежа швейного изделия.  *Умения:* выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1: 4 | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | Выполнить построение чертежа в масштабе |  |
| 27,28 |  |  | Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* об общих правилах построения чертежа швейного изделия.  *Умения:* выполнять чертеж швейного изделия, подготовить выкройки к раскрою | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.  *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико -технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, реализация творческого потенциала | Доработать чертеж |  |
| 29,30 |  |  | Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о моделировании плечевой одежды.*Умения:* выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия, подготовку выкроек к раскрою | *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, реализация творческого потенциала | Подготовить выкройку |  |
| 31,32 |  |  | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о последовательности и приемах раскроя плечевого швейного изделия.  *Умения:* выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям, дублировать необходимые детали клеевой прокладкой | *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 | Выполнить раскрой плечевого изделия |  |
| 33,34 |  |  | Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о требованиях к выполнению ручных работ, технологии выполнения ручных работ (копировальные стежки, приметывание, выметывание), правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.  *Умения:* выполнять образцы ручных швов, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы.*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, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям | Выполнить коллекцию ручных швов |  |
| 35,36 |  |  | Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла.  Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* об устройстве швейной иглы, о технологии выполнения обтачных швов.  *Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов | *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, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям | Выполнить коллекцию машинных швов |  |
| 37,38 |  |  | Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов.  *Умения:* выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты | *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 | Устранить недостатки изделия |  |
| 39,40 |  |  | Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о технологии обработки среднего шва с застежкой, о последовательности обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.  *Умения:* обрабатывать средний, плечевые швы, нижние срезы рукавов | *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 срезов изделия |  |
| 41,42 |  |  | Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о способах обработки горловины швейного изделия.*Умения:* обрабатывать горловину швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани | *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 горловины |  |
| 43,44 |  |  | Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о технологии обработки боковых срезов швейного изделия обтачным швом (стачным швом).*Умения:* обрабатывать боковые срезы швейного изделия, оценивать 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 | Обработать боковые срезы изделия |  |
| 45,46 |  |  | Обработка нижнего среза швейного изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о технологии обработки нижнего среза швейного изделия.  *Умения:* обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний срез швейного изделия | *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 нижний срез изделия, подготовить модель к защите |  |
| 47,48 |  |  | Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда» | Урок развивающего контроля | *Знания:* последовательности окончательной отделки швейного изделия, о правилах подготовки доклада по защите проекта.  *Умения:* выполнять отделку швейного изделия, оформлять паспорт 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, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Подготовить защиту проекта |  |
| 49,50 |  |  | Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | Урок  рефлексии | *Знания:* о правилах защиты проекта.  *Умения:* защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям | *Познавательные:* сопоставление, анализ, умение делать выводы.*Регулятивные:* целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка.*Коммуникативные:* диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической 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 |  |  | Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | Урок  открытия  нового  знания | *Знания:* о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания.  *Умения:* читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, составлять план выполнения проекта | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, 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-практической деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Прочитать стр. 151-155 |  |
| 53,54 |  |  | Основные виды петель при вязании крючком | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о приемах вязания основных петель, условных обозначениях для вязания крючком, этапах проектной деятельности.  *Умения:* выполнять основные петли, образцы по схеме, составить план реализации проекта | *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-практической деятельности | Прочитать стр. 156-159 |  |
| 55,56 |  |  | Вязание по кругу | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о способах вязания по кругу.*Умения:* читать схемы для вязания крючком, выполнять основные виды петель, вязать по кругу | *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, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности | Прочитать стр. 160-166 |  |
| 57,58 |  |  | Вязание игольницы «Солнышко» | Урок  общеметодологической  направленности | *Знания:* о способах вязания спицами, об условных обозначениях на схемах для вязания спицами.*Умения:* выполнять набор петель, лицевые и изнаночные петли, закрывать петли последнего ряда | *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-практической деятельности | Прочитать стр. 167-172 |  |
| 59,60 |  |  | Вязание карандашницы | Урок общеметодологической направленности | *Знания:* об этапах выполнения проекта, о технологии вязания изделий крючком или спицами.  *Умения:* вязать проектное изделие крючком или спицами | *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-практической деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Подготовить технологическую документацию к проекту |  |
| 61,62 |  |  | Вязание салфетки | Урок общеметодологической направленности | *Знания:* об этапах выполнения проекта, о технологии вязания изделий крючком или спицами.  *Умения:* вязать проектное изделие крючком или спицами | *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-практической деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Подготовить рекламу проекта |  |
| 63,64 |  |  | «Бабушкин квадрат», знакомство с новой техникой вязания | Урок  общеметодологической  направленности. | *Знания:* об этапах выполнения проекта, о технологии вязания изделий крючком или спицами.  *Умения:* вязать проектное изделие крючком или спицами | *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-практической деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Подготовить рекламу проекта |  |
| 65,66 |  |  | Декоративная подушка в технике «Бабушкин квадрат» | Урок развивающего контроля | *Знания:* правил и требований к докладу к защите проекта.  *Умения:* выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад к защите 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-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | Подготовить проект к защите |  |
| 67,68 |  |  | Декоративная подушка в технике «Бабушкин квадрат» . Итоговый урок | Урок  рефлексии | *Знания:* правил защиты проекта.  *Умения:* анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта | *Познавательные:* сопоставление, умение делать выводы.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  *Коммуникативные:* диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации |  |  |
| 69,70 |  |  | резервное время |  |  |  |  |  |  |

Календарно - поурочное планирование 5 класс (70 ч)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока п/п | Тема урока | Формирование УУД | Планируемая дата | Фактическая дата |
| 1-2 | Проектная деятельность на уроках «Технологи» | Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса в проектной деятельности. |  |  |
| 3 | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. | Формирование мотивации изучения темы, эстетических качеств. Иметь представление о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. |  |  |
| 4 | Творческий проект «Кухня моей мечты» | Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. |  |  |
| 5-6 | Оформление окна | Формирование мотивации изучения темы, эстетических чувств. |  |  |
| 7-8 | Санитария и гигиена на кухне | Знать о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне.Соблюдать правила мытья посуды и правила безопасности при работе с электроприборами и бытовой химией. |  |  |
| 9 - 10 | Здоровое питание | Получить сведения о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей и роли витаминов.  Уметь анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак |  |  |
| 11 - 12 | Бутерброды. Горячие напитки | Знать о видах бутербродов, горячих напитках, о значении хлеба в питании человека.  Уметь составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая |  |  |
| 13 - 14 | Значение блюд в питании человека с содержанием углеводов. Блюда из круп. | Получить информацию о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления.  Уметь выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках. |  |  |
| 15 -16 | Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | 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. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 17-18 | Блюда из сырых овощей и фруктов. Салаты. | Знать о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей.   Уметь выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей и фруктов. |  |  |
| 19-20 | Блюда из вареных овощей.  Практическая работа «Приготовление салатов и винегретов из вареных овощей» | Знать о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд.  Уметь выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей. |  |  |
| 21 - 22 | Блюда из яиц | Знать о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц.   Уметь определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц |  |  |
| 23 | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | Знать о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта.  Уметь сервировать стол к завтраку. |  |  |
| 24 - 26 | Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | 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 |  |  |
| 27-28 | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | Знать о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности.  Уметь определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта |  |  |
| 29 - 30 | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | Получить сведения об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.  Уметь снимать мерки с фигуры человека, записывать их. |  |  |
| 31-32 | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» | Знать общие правила построения чертежей швейного изделия.  Уметь выполнять чертеж швейного изделия  1:4, и в натуральную величину |  |  |
| 33-34 | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия | Знать о последовательности и приемах раскроя швейного изделия.  Уметь выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткань. |  |  |
| 35-36 | Швейные ручные работы | Знать о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.  Уметь выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами. |  |  |
| 37-40 | Подготовка швейной машины к работе | Знать о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.  Уметь подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине |  |  |
| 41-42 | Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | Уметь подготовить швейную машину к работе и выполнять образцы швов |  |  |
| 43-44 | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани | Получить сведения об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.  Уметь выполнять влажно-тепловую обработку |  |  |
| 45-46 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия | Знать технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. Уметь составлять план изготовления швейного изделия. |  |  |
| 47-48 | Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана» | Знать о технологии обработки накладного кармана.  Уметь обработать и пришить  к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям |  |  |
| 49-50 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | Знать о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. Уметь  обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука |  |  |
| 51-52 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта. | Знать  о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом.  Уметь обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом |  |  |
| 53 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | Знать о правилах защиты проекта.  Уметь защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям. |  |  |
| 54 | Декоративно-прикладное изделие для кухни | Знать о правилах, приемах и средствах композиции. |  |  |
| 55-56 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | Знать о правилах, приемах и средствах композиции, этапах проект ной деятельности.  Уметь  составлять план реализации проекта изделия из лоскутов |  |  |
| 57-58 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | Получить сведения о понятии орнамент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов.  Уметь выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов |  |  |
| 59-60 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья | Получить сведения  о видах и технологиях лоскутного шитья.  Уметь  разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны |  |  |
| 60 -66 | Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | Знать  о видах и технологиях лоскутного шитья.  Уметь разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны. Уметь выполнять изделия из лоскутов |  |  |
| 67-68 | Подготовка проекта к защите | Знать  об этапах выполнения проекта. Уметь выполнять этапы проекта |  |  |
| 69-70 | Защита проекта. | Знать о правилах защиты проекта.  Уметь  анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта. |  |  |

**Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии**

**Примерные нормы оценок знаний и  умений  учащихся по устному опросу**

**Оценка «5»**ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;

умеет изложить его своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «4»**ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его

изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «3»**ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**Оценка «2»**ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить его своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**Оценка «1»** ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;

не может изложить знания своими словами;

не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ**

**Отметка «5»**ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

**Отметка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Отметка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Проверка и оценка практической работы учащихся**

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

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

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

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

**Оценивание теста  учащихся производится по следующей системе:**

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

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

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

.

**Критерии оценки проекта:**

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

***Дополнительная литература для учителя***

Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6

Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.

Чернякова В.Н. Технология обработки ткани 5-8 кл.- М.:Просвещение, 2001.

Скопцева М.И. Технология. Обслуживающий труд 5-8 кл.- Ростов-на-Дону.:Феникс, 1997

Ляховская Л.П. Кулинарный календарь.- СПБ.: Полигон, 2002 .

Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.- СПБ,:Паритет, 2005

Захаржевская Р.В. История костюма.- М.:РИКОЛ классик, 2004.

Горичева В.С. Куклы.- Ярославль.: Академия развития, 1999.

Птушкина О.В., Дорофеев Ю.П. Русский праздничный костюм.- М.: Мозаика-стиль, 2005.

Максимова М., Кузьмина М. Лоскутки.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1998.

Максимова М., Кузьмина М. Вышивка.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1997.

Петренко Н.В. Ландшафтное проектирование.- Донецк.: Сталкер, 2006.

Бабаян Л.В., Горобцов А.М. Благоустройство усадьбы.- М.: Сталкер, 2003.

Фрейтаг И.П., Аникина Л.Л. Жилище. Что умеют мастера.-  СПБ.: СМИО-Пресс, 2004.

***Дополнительная литература для ученика***

Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб.для 5 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.

Чернякова В.Н. Технология обработки ткани. Учебное пособие 5 кл.- М.: Просвещение, 2002.

Сасова И.А., Павлова М.Б. и др. Технология. Учебное пособие 5 кл.- М.: Вентана-Граф, 2003.

Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла.  Русское кружево. Пособие.- М.:  АСТ-Пресс, 2004..

Федотов Г.Я. Основы художественного ремесла.  Рукоделие. Пособие. Пособие.- М.:  АСТ-Пресс, 1999.

Конышева Н.М. Секреты мастерства.-  М.:Московский

**Перечень ресурсов по  «Технологии».**

Ресурсы, включенные в раздел, содержат учебный и справочный материал, тесты, интерактивные модели, красочные иллюстрации, готовые разработки, тренажеры и другие учебно-методические материалы, содержащиеся в ресурсах раздела.

http://masterica.narod.ru/index.htm   - ["Мастерица"](https://www.google.com/url?q=http://masterica.narod.ru/index.htm&sa=D&ust=1515599864118000&usg=AFQjCNHt9sQbOBAsv0F-BdofaYFTKrCVyw). Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ.

[http://www.cooking.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.cooking.ru/&sa=D&ust=1515599864118000&usg=AFQjCNEn8LrxleoMdGakkbJf3dIvpT6G6Q) - Сайт посвящен кулинарии и содержит  каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.