****

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа по учебному предмету "Технология" для учащихся 5 класса составлена в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом от 17 декабря 2010 года №1897 (зарегистрирован Минюстом России 01 февраля 2011 года №19644) — для педагогов, работающих по ФГОС нового поколения на ступени основного общего образования;

- Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. Москва. «Просвещение». 2010.

- Федеральным перечнем учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2015-16 учебный год

- Положением о порядке разработке и утверждения рабочих программ учебных предметов и элективных курсов (№ 83/1 от 10 марта 2015 г).

**Общая характеристика учебного предмета:**

Обучение школьников технологии строится на основе ос­воения конкретных процессов преобразования и использова­ния материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

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

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

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

* с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
* с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
* с функциональными и стоимостными характеристика­ми предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
* с производительностью труда; реализацией продук­ции;
* с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
* с экологичностью технологий производства;
* с экологическими требованиями к технологиям произ­водства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
* с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механиз­мов, инструментов);
* с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производ­стве;

овладеют:

* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыками чтения и составления технической и техно­логической документации, измерения параметров технологи­ческого процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, 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;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культу­ры труда;
* навыками организации рабочего места;
* умением соотносить с личными потребностями и осо­бенностями требования, предъявляемые различными массо­выми профессиями к подготовке и личным качествам чело­века.

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

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является

 учебно-практическая деятельность учащихся.

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

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

**Описание места учебного предмета в учебном плане**

Универсальность технологии как методологического бази­са общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, ко­торый гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонен­том общего образования школьников. Его содержание предо­ставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительнос­ти. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимо­действие людей друг с другом, со сферой природы и с соци­умом.

Базисный учебный (образовательный) план образователь­ного учреждения на этапе основного общего образования дол­жен включать 170 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 7 классе — 34 ч, из расчета 1 ч в неделю.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета**

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

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

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

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

* алгоритмизированное планирование процесса познава- тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учеб­ных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* поиск новых решений возникшей технической или ор­ганизационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулиро­вание выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письмен­ной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энцикло­педии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при про­ектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познаватель- но-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно­трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требовани­ям и принципам;
* диагностика результатов познавательно-трудовой дея­тельности по принятым критериям и показателям;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познаватель­но-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основ­ной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектиро­вания и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и тех­нологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объек­тов живой природы и социальной среды, а также соответству­ющих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инстру­ментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение кодами и методами чтения и способами гра­фического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естест­венно-математического цикла в процессе подготовки и осу­ществления технологических процессов для обоснования и ар­гументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, фор­мами деятельности, соответствующими культуре труда и тех­нологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требова­ний технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и состав­ление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожар­ной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисципли­ны;
* обоснование критериев и показателей качества проме­жуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов, средств и видов пред­ставления технической и технологической информации и зна­ковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к пред­принимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждени­ях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* согласование своих потребностей и требований с по­требностями и требованиями других участников познаватель- но-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объ­екта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* дизайнерское проектирование изделия или рациональ­ная эстетическая организация работ;
* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего мес­та с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проек­та с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, про­дукта труда или услуги;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при вы­полнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, приклады­ваемого к инструменту, с учетом технологических требова­ний;
* сочетание образного и логического мышления в про­цессе проектной деятельности.

**Содержание учебного предмета**

Новизной данной программы по направлению «Техноло­гии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта зада­ча может быть реализована прежде всего на занятиях по ку­линарии. В данный раздел включены лабораторно-практиче- ские работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с ис­пользованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников от­ветственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серь­езных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

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

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

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащие­ся знакомятся с новыми техническими возможностями совре­менных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

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

В раздел «Художественные ремесла» включены новые тех­нологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

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

**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 (5 ч)**

*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 (1 ч)

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 (14 ч)**

***Бутерброды, горячие напитки (2 ч)***

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 (4 ч)

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, мака­ронных изделий. Технология приготовления блюд из бо­бовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и 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 (4 ч)***

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 (1 ч)

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»* (3 ч)**

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.

**Конструирование швейных изделий (6 ч)**

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и при­надлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

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

**Швейные ручные работы (2 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.

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

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в за­висимости от ширины ткани и направления рисун­ка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и 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 фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Об­работка нижней части фартука швом вподгибку с закры­тым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

 ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (4 ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (14 ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно­прикладного 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.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем** | **Кол -во часов** | **Основное содержание по темам** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** | **Контрольные работы** |
| 1. **Проектная деятельность (1 ч)**
 |
| **1** | Творческая проектная деятельность | 1 | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектных изделий.  | Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. |  |
| 1. **Оформление интерьера (5 ч)**
 |
| 2 | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни | 1 | Запуск первого творческого проекта. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Использование современных материалов в отделки кухни. Декоративное оформление кухни. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни. | Знакомство с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов рабочей тетради и с помощью компьютера. |  |
| 3 | Творческий проект «Кухня моей мечты» | 2 |  |
| 4 | Защита проекта «Кухня моей мечты» | 2 |  |
| 1. **Кулинария (16 ч)**
 |
| 5 | Санитария и гигиена на кухне. | 1 | Запуск второго творческого проекта. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. | Знакомство с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Кулинария». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу.Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки помещения. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказать первую помощь при порезах и ожогах.  |  |
| 6 | Здоровое питание | 1 | Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составить индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. |  |
| **7** | Бутерброды. Горячие напитки. | **2** | Продукты, применяемые для приготов­ления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приго­товления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требо­вания к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, ка­као, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойст­ва. Влияние эфирных масел, воды на ка­чество напитка. Технология заварива­ния, подача чая.Сорта и виды кофе. Устройства для раз­мола зёрен кофе. Технология приготов­ления, подача кофе. Приборы для при­готовления кофе.Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка | Приготовлять и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продук­тов в бутербродах.Подсушивать хлеб для канапе в жароч­ном шкафу или тостере.Приготовлять горячие напитки (чай, ко­фе, какао).Проводить сравнительный анализ вкусо­вых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно пригото­вить горячие напитки.Дегустировать бутерброды и горячие напитки.Знакомиться с профессией пекарь |  |
| **8** | Блюда из круп, бобо­вых и мака­ронных изделий |  2 | Виды круп, бобовых и макаронных из­делий, применяемых в питании челове­ка. Подготовка продуктов к приготовле­нию блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупя­ных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Примене­ние бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приго­товления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.Изучать устройство кастрюли-кашеварки. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых.Определять экспериментально опти­мальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.Готовить рассыпчатую, вязкую и жид­кую кашу.Знакомиться с профессией повар |  |
| **9** | Практическая работа «Приготовление блюд из круп и макаронных изделий» | 2 |  |
| **10** | Блюда из сырых овощей и фруктов | 1 | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продук­тах, её влияние на качество и сохран­ность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезаморожен­ные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Опреде­ление доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помо­щью измерительных приборов в химиче­ских лабораториях, при помощи бумаж­ных индикаторов в домашних условиях.Способы удаления лишних нитратов из овощей.Общие правила механической кулинар­ной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, тома­тов, капустных овощей.Правила кулинарной обработки, обеспе­чивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения ово­щей, наиболее распространённые фор­мы нарезки овощей. Инструменты и при­способления для нарезки. Использование салатов в качестве само­стоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготов­ления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, блан­ширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепло­вой обработки овощей. Технология при­готовления салатов и винегретов из варё­ных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствую­щие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов.Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками.Выполнять художественное украшение салатов.Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарез­ки овощей. Отрабатывать точность и ко­ординацию движений при выполнении приёмов нарезки.Читать технологическую документа­цию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологиче­ской карте.Готовить салат из сырых овощей или фруктов.Осуществлять органолептическую оцен­ку готовых блюд.Овладевать навыками деловых, уважи­тельных, культурных отношений со все­ми членами бригады (группы).Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, об их влиянии на сохра­нение здоровья человека Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оцен­ку готовых блюд.Овладевать навыками деловых, уважи­тельных, культурных отношений со все­ми членами бригады.Находить и представлять информацию о способах тепловой обработки, позво­ляющих сохранять питательные веще­ства и витамины |  |
| **11** | Блюда из вареных овощей | 1 |  |
| **12** | Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» | 2 |  |
| **13** | Блюда из яиц | **1** | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособ­ления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкру­тую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омле­та натурального. Подача готовых блюд | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц.Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодиль­ника, блюдах из яиц, способах оформ­ления яиц к народным праздникам |  |
| **14** | Сервировка стола к зав­траку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье» | **1** | Меню завтрака. Понятие о калорийно­сти продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, при­боров и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведе­ния за столом и пользования столовыми приборами Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проектного изделия | Подбирать столовое бельё для серви­ровки стола к завтраку.Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака.Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать сал­фетки.Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» Выполнять проект по разделу «Кули­нария» |  |
| **15** | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» | 2 |  |
| «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч) |
| **16** | Производст­во текстиль­ных мате­риалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной стороны ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | **2** | Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства нату­ральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отде­лочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная сто­роны ткани | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности. Составлять коллекции тканей из нату­ральных волокон растительного проис­хождения.Исследовать свойства хлопчатобумаж­ных и льняных тканей.Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани.Исследовать свойства нитей основы и утка.Определять лицевую и изнаночную сто­роны ткани.Определять виды переплетения нитей в ткани.Проводить анализ прочности окраски тканей.Находить и предоставлять информацию о производстве нитей и тканей в домаш­них условиях, об инструментах и приспо­соблениях, которыми пользовались для этих целей в старину |  |
| **17** | Свойстватекстильныхматериалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | **2** | Общие свойства текстильных материа­лов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Видыи свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований |  |
| **18** | Конструиро­вание швей­ных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | **2** | Понятие о чертеже и выкройке швейно­го изделия. Инструменты и приспособ­ления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особен­ности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.Правила безопасной работы с ножни­цами | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную вели­чину по своим меркам или по заданным размерам.Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |  |
| **19** | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» | **2** |  |
| **20** | Раскройшвейногоизделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | **2** | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструментыи приспособления для раскроя. Обмелов- ка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изде­лия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направ ления рисунка, обмеловку с учётом I припусков на швы.Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя |  |
| **21** | Швейныеручныеработы | **2** | Понятие о стежке, строчке, шве. Инстру­менты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению руч­ных работ. Правила выполнения прямо­го стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.Основные операции при ручных рабо­тах: предохранение срезов от осыпа- ния — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и за­крытым срезами) | Изготовлять образцы ручных работ: пере­нос линий выкройки на детали кроя с по­мощью резца-колёсика, прямыми стежка­ми, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; за­мётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смёты­вание |  |
| **22** | Подготовка швейной машины к работе | **2** | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машин­ных работ. Подготовка швейной машинык работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх | Изучать устройство современной быто­вой швейной машины с электрическим приводом.Подготавливать швейную машину к рабо­те: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх |  |
| **23** | Приёмы работы на швейной машине. Практическая работа «выполнение образцов машинных швов» | **2** | Приёмы работы на швейной машине: на­чало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механиз­мов: переключателя вида строчек, регу­лятора длины стежка, клавиши шитья назад | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использова­нием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши ши­тья назад.Находить и представлять информацию об истории швейной машины.Овладевать безопасными приёмами труда |  |
| **24** | Швейные машинные работы. Влажно-теп­ловая обра­ботка | **2** | Основные операции при машинной обра­ботке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачи­вание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к вы­полнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обра­ботки ткани. Правила выполнения влаж- но-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюжи- вание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соеди­нительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным сре­зом, шов вподгибку с закрытым срезом) | Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообраз­ными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачи­вание. Проводить влажно-тепловую обработку \ на образцах машинных швов: приутюжи- вание, разутюживание, заутюживание |  |
| **25** | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовле­ния швейных изделий | **2** | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулис­ки под мягкий пояс (в фартуке), под ре­зинку (в юбке) Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | Изучать последовательность изготовле­ния швейных изделий.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализиро­вать ошибки.Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» |  |
| **26** | Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана» | **2** |  |
| **27** | Обработка нижнего и боковых срезов фартука.Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | **2** |  |
| **28** | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса. Подготовка защиты проекта»  | **2** |  |
| **29** | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | **2** |  |
| «Художественные ремёсла» (18 ч) |
| **30** | Декоратив- но-приклад- ное изделие для кухни | **2** | Запуск четвёртого творческого проекта. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современ­ные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчест вом народных умельцев своего края, области, села.Приёмы украшения праздничной одеж­ды в старину: отделка изделий вышив­кой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | Изучать лучшие работы мастеров деко­ративно-прикладного искусства родного края.Зарисовывать и фотографировать наи­более интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоратив­но-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |  |
| **31** | Основы композиции и законы восприятия цветапри создании предметов декоратив­но-приклад­ного искус­ства | **1** | Понятие «композиция». Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и дина­мичная, ритмическая и пластическая ком­позиции. Симметрия и асимметрия. Фак­тура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». Символика в орна­менте. Применение орнамента в народ­ной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации.Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цве­товые композиции.Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов компо­зиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на компьютере с помощью графическо­го редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Зарисовывать природные мотивы с нату­ры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для сал­фетки, платка, одежды, декоративного панно.Изучать гармонические цветовые компо­зиции.Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора |  |
| **32** | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте. | **1** |  |
| **33** | ЛоскутноеШитьё. Технологии лоскутного шитья | **2** | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лос­кутной пластики, её связь с направления­ми современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.Материалы для лоскутного шитья, под­готовка их к работе. Инструменты и при­способления. Лоскутное шитьё по шабло­нам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Тех­нология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | Изучать различные виды техники лос­кутного шитья.Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графи­ческого редактора.Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги.Подбирать лоскуты ткани, соответст­вующие по цвету, фактуре, волокнисто­му составу для создания лоскутного изделия.Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья |  |
| **34** | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца образца изделия из лоскутков» | **2** |  |
| **35** | Лоскутное шитье. Обоснование проекта. | **2** |  |
| **36** | Выполнение проекта. Практическая рабрта «Стачивание деталей изделия» | **4** |  |
| **37** | Подготовка проекта к защите | **2** |  |
| **38** | Защитатворческогопроекта | **2** |  |

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение:**

**Технические средства обучения:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Наименование ТСО** |
| 1 | Системный блок |
| 2 | Монитор  |
| 3 | Мышка  |
| 4 | Мультимедиа-проектор |
| 5 | Экран (настенный) |
| 6 | Телевизор |

**Литература:**

1. Н.В. Синица. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. М.: Вентана-Граф, 2015.
2. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, Н.В. Буглаева. – М.: Вентана-Граф, 2015
3. Н.В. Синица. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие. – М.: Вентана-Граф, 2015.

 **Планируемые результаты изучения учебного предмета:**

В результате обучения учащиеся овладеют:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эс­тетическими свойствами;

умениями ориентироваться в мире профессий, оцени­вать свои профессиональные интересы и склонности к изуча­емым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии *ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:*

познакомиться:

с основными технологическими понятиями и характе­ристиками;

с назначением и технологическими свойствами матери­алов;

с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

с видами, приемами и последовательностью выполне­ния технологических операций, влиянием различных техноло­гий обработки материалов и получения продукции на окру­жающую среду и здоровье человека;

с профессиями и специальностями, связанными с об­работкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

со значением здорового питания для сохранения свое­го здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

рационально организовывать рабочее место;

находить необходимую информацию в различных ис­точниках;

применять конструкторскую и технологическую доку­ментацию;

составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия или выполнения работ;

выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособ­лений, машин, оборудования, электроприборов;

соблюдать безопасные приемы труда и правила пользо­вания ручными инструментами, машинами и электрооборудо­ванием;

осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

находить и устранять допущенные дефекты;

проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практи­ческой деятельности и повседневной жизни для:

понимания ценности материальной культуры для жиз­ни и развития человека;

формирования эстетической среды бытия;

развития творческих способностей и достижения высо­ких результатов преобразующей творческой деятельности че­ловека;

получения технико-технологических сведений из разно­образных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

изготовления изделий декоративно-прикладного искус­ства для оформления интерьера;

изготовления или ремонта изделий из различных мате­риалов с использованием ручных инструментов, приспособле­ний, машин, оборудования;

контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

выполнения безопасных приемов труда и правил элект­робезопасности, санитарии и гигиены;

оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**Календарно- тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата** | **Тема урока**  | **Стандарты содержания** |  **Ожидаемые результаты .** | **Кодификатор**  |
| По плану | коррекция |
| **Метапредметные**  | **Предметные**  | **Личностные** |
| **Проектная деятельность (1 ч)** |
|  | 04.09 |  | Проект­ная дея­тельность на уроках «Техноло­гии» | Формирование умений построения и реализации новых знаний, поня­тий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формули­рование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах про­ектирования. Самостоятельная ра­бота: выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов | Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение поня­тий, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, воле­вая регуляция.Коммуникативные: диалог, со­трудничество, умение задавать вопросы | Знания: о цели и зада­чах изучения предме­та, этапах проектной деятельности.Умения: анализиро­вать варианты проек­тов по предложенным критериям | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения предмета, познавательного инте­реса, проектной дея­тельности |  |
| **Оформление интерьера (5 ч)** |
|  | 04.09 |  | Интерьер кухни-сто- ловой. Обо­рудование кухни | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использова­нием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии интерьер, требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вари­антах планировки. Самостоятельная работа: выполнение планировки кухни в масштабе 1:5. Контроль и самоконтроль: выполнение разно­уровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия | Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение по­нятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, со­трудничество | Знания: о требованиях к интерьеру кухни, ва­риантах планировки, способах размещения оборудования.Умения: выполнять план кухни в масшта­беПознавательные: умение вести | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация |  |
| 3,4 | 11.0911.09 |  | Творческий проект «Кухня моей меч­ты» | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион­но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулиро­вание цели и проблемы проекта «Кух­ня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, вы­полнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной дея­тельности и результата. Определение способов выполнения дифферен­цированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с ли­тературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика) | 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 | Знания: о целях и за­дачах, этапах проек­тирования.Умения: выполнять проект по теме «Ин­терьер» | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоя­тельным действиям, развитие трудолюбия |  |
| 5,6 | 18.0918.09 |  | Защита про­екта «Кухня моей меч­ты» | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. Вы­ступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащих­ся по предложенным критериям. Вы­явление и анализ затруднений, про­блем, обсуждение и проектирование способов решения | Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений.Регулятивные: рефлексия, оценка и самооценка.Коммуникативные: диалог, про­явление инициативы, сотрудни­чество, умения слушать и высту­пать | Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализиро­вать результат про­ектной деятельности по предложенным критериям | Формирование само­мотивации при защите проекта, смыслообра- зования, реализация творческого потенциа­ла, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооцен­ки, умственных и фи­зических способностей для труда в различных сферах с позиций буду­щей социализации |  |
| Кулинария (16 ч) |
| 7. | 25.09 |  | Санитария и гигиена на кухне | Формирование умений построения и реализации новых знаний, поня­тий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формули­рование цели урока: определение те­матики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуали­зация знаний по изучаемой теме, под­готовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения но­вого материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР — беседа о санитарно-гигиенических требова­ниях к помещению кухни, приготов­лению, хранению пищи. Рефлексия | 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 | Знания: о санитар­но-гигиенических требованиях, прави­лах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Умения: соблюдать правила мытья посу­ды, безопасной рабо­ты на кухне | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности |  |
| 8 | 25.09 |  | Здоровоепитание | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучае­мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая по­требность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирами­ды с использованием ЭОР. Самостоя­тельная работа: составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выпол­нение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | Знания: о значении белков, жиров, угле­водов, воды для жиз­недеятельности лю­дей, роли витаминов. Умения: анализиро­вать пищевую пи­рамиду, составлять меню на завтрак | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование |  |
| 9,10 | 02.1002.10 |  | Бутербро­ды. Горячие напитки | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОР. Формулирование цели урока, опреде­ление тематики новых знаний. Актуа­лизация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Про­блемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: опреде­ление «бутерброд», «горячий напи­ток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления). Самостоятельная работа: составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: вы­полнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рас- суждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таб­лицами.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о видах бу­тербродов, горячих напитках, технологии приготовления, зна­чении хлеба в пита­нии человека.Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности |  |
| 11,12 | 09.1009.10 |  | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ле­генды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, опреде­ление тематики новых знаний. Актуа­лизация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круп и бобовых, макаронных изде­лий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых ра­стений и видов круп; технология при­готовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника, ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготов­ления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | Знания: о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. Умения: выполнять механическую кули­нарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штрихо­вые коды на упаков­ках | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен­ного и физического труда |  |
| 13,14 | 16.1016.10 |  | Практиче­ская работа 1«Приготов­ление блю­да из крупы или мака­ронных из­делий» | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими опе­рировать, умений оценивать по обос­нованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кух­не», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приго­товленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | Познавательные: анализ, умение делать выводы.Регулятивные: целеполагание, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, ор­ганизация учебного сотрудни­чества, толерантность | 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 | 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 |  |
| 15 | 23.10 |  | Блюда из сырых овощей и фруктов | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определе­ние дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, класси­фикация, построение цепи рас- суждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | 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 | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, смыс- лообразования, эко­логического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда |  |
| 16 |  | 23.10 | Блюда из вареных овощей | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки ово­щей, правила тепловой кулинарной обработки, технология приготовле­ния блюд из вареных овощей.Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовле­ния салата из вареных овощей. Взаи­мопроверка. Контроль: тестирование, выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | Знания: о способах тепловой ку линарной 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 | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда |  |
| 17,18 |  | 06.1106.11 | Практиче­ская работа2 «Приго­товление салатов из сырых и вареных овощей» | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими опе­рировать, умений оценивать по обос­нованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кух­не». Проверка готовности к выпол­нению практической работы. Выпол­нение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: о технологии приготовления сала­тов, требованиях к ка­честву готовых блюд. Умения: готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне | 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 |  |
| 19. |  | 13.11 | Блюда из яиц | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Формулирова­ние цели урока, определение тема­тики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подго­товка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная бе­седа с использованием материалов учебника и ЭОР: строение яйца, пи­тательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. Творческая самостоятельная работа: выполнение эскизов пасхаль­ных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | 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 | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен­ного и физического труда |  |
| 20 |  | 13.11 | Сервиров­ка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулина­рия» «Вос­кресный завтрак в моей се­мье» | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализучебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материа­лов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов ра­боты над групповым проектом, рас­пределение обязанностей в группе. Рефлексия | 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 | Знания: о калорийно­сти продуктов, прави­лах сервировки стола, этапах выполнения проекта.Умения: сервировать стол к завтраку | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда |  |
| 21,22 |  | 20.1120.11 | Практиче­ская работа3. Групповой проект «Воскрес­ный завтрак для всей семьи» | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими опе­рировать, умений оценивать по обос­нованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кух­не», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. За­щита проектов. Рефлексия результа­тов выполнения групповой практиче­ской работы | 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 | Знания: о сервировке стола к завтраку, пра­вил защиты проекта. Умения: готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект | 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 |  |
| Создание изделий из текстильных материалов (28 ч) |
| 23,24 |  | 27.1127.11 | Производ­ство тек­стильных материалов. Практиче­ские работы «Определе­ние лицевой и изнаноч­ной сторон ткани», «Определе­ние направ­ления до­левой нити в ткани» | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, из­учение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. Самостоятельная работа: выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, рассуждение, классифицикация, 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 | 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 | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологи­ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 25,26 |  | 04.1204.12 | Свойства текстиль­ных ма­териалов. Практиче­ская работа «Изучение свойств тка­ней из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего за­дания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучае-мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в совре­менном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение диф­ференцированного домашнего зада­ния. Рефлексия | 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 | Знания: о свойствах текстильных мате­риалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной дея­тельности.Умения: определять по свойствам тканей вид тканей, состав­лять план выполне­ния проекта | 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 |  |
| 27,28 |  | 11.1211.12 | Конструи­рование швейных изделий. Опре­деление размеров швейного изделия. Практиче­ская работа 7 «Снятие ме­рок для по­строения чертежа проектного изделия» | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирова­ние цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учеб­ника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение диф­ференцированного домашнего зада­ния. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рас- суждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, моно­лог, учебное сотрудничество | Знания: об общих пра­вилах снятия мерок для построения черте­жа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначе­ниях.Умения: снимать мер­ки с фигуры человека, записывать их | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, разви­тие готовности к са­мостоятельным дейст­виям, толерантности |  |
| 29,30 |  | 18.1218.12 | Построение чертежа швейного изделия. Практиче­ская работа 8 «Построе­ние чертежа швейного изделия» | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего за­дания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучае­мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чер­тежа в масштабе 1: 4, в натуральную величину. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4, в нату­ральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: выбор спосо­бов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск ин­формации, работа с графической информацией.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка, целеудержание. Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Знания: общие пра­вила построения чертежей швейного изделия.Умения: выполнять чертеж швейного изделия 1: 4, в нату­ральную величину | 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 |  |
| 31,32 |  | 25.1225.12 | Раскройшвейногоизделия.Практическая работа 9 «Раскрой швейного изделия» | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и система­тизации изучаемого предметногосодержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего за­дания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучае­мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопас­ных приемов работы с булавками, ножницами. Самостоятельная рабо­та: выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Само­оценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | 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 | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, смыс­лообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления |  |
| 33,34 |  | 15.0115.01 | Швейные ручные ра­боты | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: про­верка домашнего задания. Форму­лирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового мате­риала, анализ учебной ситуации и мо­делирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и прие­мы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, про­гнозирование.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | 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 | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления |  |
| 35,36 |  | 22.0122.01 | Подготовка швейной машины к работе | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, опреде­ление тематики новых знаний. Актуа­лизация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной си­туации и моделирование этапов изуче­ния нового материала. Беседа с ис­пользованием материалов учебника: устройство швейной машины, органи­зация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. Самостоятельная работа: подготовка швейной машины к работе. Определе­ние дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | 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 | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления |  |
| 37,38 |  | 29.0129.01 | Приемы работы на швейной машине. Практиче­ская работа 10 «Выполне­ние образ­цов машин­ных швов» | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, по­вторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при ма­шинной обработке изделия, термино­логией, требованиями к выполнению машинных работ. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Выполнение образцов ма­шинных швов». Определение диффе­ренцированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | Знания: о подготовке швейной машины к работе.Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов | 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 |  |
| 39,40 |  | 05.0205.02 | Швейныемашинныеработы.Влажно -тепловаяобработкаткани | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Конт­роль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Опре­деление дифференцированного до­машнего задания. Рефлексия | 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 | Знания: об устройстве утюга, приемах влаж­но-тепловой обработ­ки, правилах безопас­ной работы утюгом. Умения: выполнять влажно-тепловую об­работку | 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 |  |
| 41,42 |  | 12.0212.02 | Выполне­ние проекта «Фартук для работы на кухне». Техноло­гия изго­товления швейного изделия | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Определение цели проекта, выпол­нение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учеб­ника: Самостоятельная работа: выполне­ние моделирования фартука. Конт­роль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия технология пошива фартука. | 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 | Знания: о технологии изготовления швей­ного изделия, плани­ровании проектной деятельности. Умения: составлять план изготовления швейного изделия | Формирование мотива­ции и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, са­моразвитие, реализация творческого потенциа­ла, развитие готовности к самостоятельным действиям |  |
| 43,44 |  | 19.0219.02 | Обработка накладного кармана. Практиче­ская работа 11 «Обработка накладного кармана» | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы «Обработ­ка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифферен­цированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | Знания: о технологии обработки накладного кармана.Умения: обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество ра­боты по представлен­ным критериям | 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 |  |
| 45,46 |  | 26.0226.02 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практиче­ская работа 12 «Обработка нижнего и боковых срезов фар­тука» | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. Самостоятельная работа: выполне­ние практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по пред­ставленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | 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 | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления |  |
| 47,48 |  | 04.0304.03 | Обработка верхне­го среза фартука притачным поясом. Практиче­ская работа 13 «Обработка верхнего среза фарту­ка. Изготов­ление пояса». Подготов­ка защиты проекта | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верх­него среза фартука, изготовления пояса. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фарту­ка. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифферен­цированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | Знания: о технологии пошива пояса, обра­ботки верхнего среза фартука притачным поясом.Умения: обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни- ко-технологического и экономического мышления |  |
| 49,50 |  | 11.0311.03 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион­но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Ре­флексия | Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализи­ровать достоинства и недостатки вариан­тов проектов по пред­ложенным критериям | 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 |  |
| Художественные ремесла (18 ч) |
| 51,52 |  | 18.0318.03 | Декоратив- но-при- кладное изделие для кухни | Формирование умений построения и реализации новых знаний, поня­тий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формули­рование цели урока, определение те­матики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подго­товка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использо­ванием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного ис­кусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Моз­говой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы про­ектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | Знания: о видах деко­ративно-прикладного искусства.Умения: различать виды декоративно­прикладного искус­ства, составлять план выполнения проекта | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, гражданская идентич­ность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук- тивной деятельности |  |
| 53 |  |  | Основы компози­ции при создании предметов декоратив- но-при- кладного искусства | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. Само­стоятельная работа: выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | Знания: о правилах, приемах и средствах композиции, этапах проектной деятель­ности.Умения: составлять план реализации про­екта изделия из ло­скутов | 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 |  |
| 54 |  |  | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | Формулирование цели урока. Актуа­лизация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с исполь­зованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнамен­тальной композиции для изделия из лоскутов. Определение диффе­ренцированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | Знания: о понятии ор­намент, видах, цвето­вых сочетаниях, сим­волике орнаментов. Умения: выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоску­тов | 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-технологи- ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 55,56 |  |  | Лоскутное шитье. Тех­нологии лоскутного шитья | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Опре­деление техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу про­ектного изделия. Изучение техноло­гии, изготовление шаблонов. Конт­роль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий. Определе­ние дифференцированного домашне­го задания. Рефлексия | 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 | Знания: о видах и тех­нологиях лоскутного шитья.Умения: разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны | 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 и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономиче­ского мышления |  |
| 57,58 |  |  | Лоскутное шитье. Тех­нологии лоскутного шитья. Практиче­ская работа «Изготовле­ние образца изделия из лоскутов» | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из­учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной рабо­ты на швейной машине. Самостоя­тельная работа: выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. Определе­ние дифференцированного домашне­го задания. Рефлексия | 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 | Знания: о технологии изготовления изделия из лоскутов.Умения: изготавливать изделия из лоскутов | Формирование мотива­ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук- тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности, проявление технико-технологи- ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 59,60 |  |  | Лоскутное шитье. Об­основание проекта | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион­но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формули­рование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с са­моконтролем и самооценкой собст­венной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проек­та. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой ин­формацией, выполнение проекта (эс­киз, коллаж, компьютерная графика). Рефлексия | 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 | Знания: об этапах вы­полнения проекта. Умения: выполнять обоснование проекта | 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-технологи- ческого и экономиче­ского мышления |  |
| 61,62,63,64 |  |  | Выпол­нение проекта. Практиче­ская работа «Стачива­ние деталей изделия» | Формирование у учащихся деятель­ностных способностей и способно­стей к структурированию и систе­матизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирова­ние учащихся. Определение диффе­ренцированного домашнего задания. Рефлексия | 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 | Знания: о технологии изготовления изде­лия.Умения: шить изделие из лоскутов, соблю­дать правила безопас­ной работы | 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 |  |
| 65,66 |  |  | Подготовка проекта к защите | Формирование у учащихся уме­ний к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими опе­рировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Анализ ре­зультатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите про­екта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка.Коммуникативные: диалог | Знания: о правилах и требованиях к до­кладу защиты проекта. Умения: выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад за­щиты проекта | 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 |  |
| 67,68 |  |  | Защитапроекта«Лоскутноеизделиедля кухни».Итоговыйурок | Формирование у учащихся способ­ностей к рефлексии коррекцион- но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова­ние собственных затруднений в дея­тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступле­ние с защитой проекта, анализ ре­зультатов проектной деятельности, самооценка и оценка других уча­щихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектиро­вание способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года | 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 | Знания: о правилах защиты проекта. Умения: анализи­ровать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта | 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 |  |

**График контрольных работ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Дата** | **Название темы** |
| 5,6 |  | Защита проекта «Кухня моей мечты» |
| 21, 22 |  | Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» |
| 49, 50 |  | Защита проекта «Фартук для работа на кухне» |
| 67, 68 |  | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» |