****

**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897), с учётом Примерной программы по учебному предмету «Технология», одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15), на основе Основной образовательной программы основного общего образования МАОУ «Гимназия №9» городского округа Королёв Московской области.

Рабочая программа по технологии ориентирована на учащихся 5-ых классов.Уровень изучения предмета - базовый. Тематическое планирование рассчитано на 2 учебных часа в неделю, что составляет 70 учебных часов в год.

В системе предметов общеобразовательной школы курс технологии представлен в предметной области «Технология». Назначение предмета «Технология» в основной школе состоит в том, чтобы обеспечить формирование и развитие коммуникативной, социально-трудовой, информационной и учебно-познавательной компетенций.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей:**

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Для достижения поставленных целей в 5 классе необходимо решение следующих **задач:**

* проведение традиционных и комбинированных уроков, проведение лабораторных, практических занятий, обобщающих уроков, конкурсов, викторин;
* выполнение и оформление графических работ;
* выполнение проектных работ с использованием ИКТ;
* выполнение ручных работ и работ с использованием инструментов, приспособлений и бытовой техники;
* изготовление объектов труда в соответствии с содержанием образования в 5 классе;
* ознакомление с профессиями повара, кулинара, конструктора одежды, швеи, дизайнера и их местом на рынке труда.

Для обучения технологии в МАОУ «Гимназия №9» выбрана содержательная линия УМК по технологии авторского коллектива: Синица Н.В., Симоненко В.Д.. Главные особенности учебно-методического комплекта (УМК) по технологии состоят в том, что они обеспечивают преемственность курсов технологии в начальной школе и в последующих классах основной и средней школы, а также в полной мере реализуют принципы деятельностного подхода, что полностью соответствует миссии и целям гимназии и образовательным запросам обучающихся.

Для выполнения всех видов обучающих работ по технологии в 5 классе в УМК имеются учебник, учебные пособия:

1) Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных организаций. М.: Вентана-Граф, 2014.

2) Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология: 5 класс: рабочая тетрадь. – Изд. 1. -- М.: Вентана-Граф, 2015.

Нижеуказанные пособия позволяют организовать методическое обеспечение учебного предмета «Технология» в 5 классе:

1) Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология: 5 класс: методическое пособие. – Изд. 2. -- М.: Вентана-Граф, 2015.

**Основные формы контроля:**

* Лабораторно-практические работы;
* практические работы;
* защита творческих проектов;
* тесты;
* контрольные работы;
* индивидуальный и фронтальный опросы.

**Критерии оценки устных ответов обучающихся**

**«5»** ставится, если учащийся: полностью освоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

 **«4»** ставится, если учащийся: в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**«3»** ставится, если учащийся: не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

 **«2»** ставится, если учащийся: почти не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**Критерии оценки графических заданий и лабораторно-практических работ**

**«5»** ставится, если учащийся: творчески планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами, оборудованием и другими средствами.

**«4»** ставится, если учащийся: правильно планирует выполнение работы; самостоятельно использует знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

 **«3»** ставится, если учащийся: допускает ошибки при планировании выполнения работы; не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание; затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**«2»** ставится, если учащийся: не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала; допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание; не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**Критерии оценкипрактической работы учащихся**

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

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

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

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

**Оценивание теста учащихся**

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

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

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

**Критерии оценки проекта**

 1.    Оригинальность темы и идеи проекта.

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

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

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

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

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

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

Структура рабочей предметной программы:

1. пояснительная записка
2. планируемые предметные результаты освоения учебного предмета
3. содержание учебного предмета
4. календарно-тематическое планирование

**Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования изучение предметной области «Технология» должно обеспечивать:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техно-фере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

*Ученик научится:* называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой и технологической чистоты; проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Ученик получит возможность научиться:** *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

*Выпускник научится:* следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта; оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности; прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты; в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта; проводить оценку и испытание полученного продукта; проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах; описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

* + изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
	+ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
	+ определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
	+ встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
	+ изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

* + оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
	+ обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
	+ разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

* + планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
	+ планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
	+ разработку плана продвижения продукта;

проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

 **Ученик получит возможность научиться:** *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии; технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты; оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Ученик научится: характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития, характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития, разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда, характеризовать группы предприятий региона проживания, характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения, анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории, анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников, получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Ученик получит возможность научиться:** *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей; анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*.

**5 класс**

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**Предметные результаты изучения предмета «Технология»**

**Ученик научится**

макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

**Ученик получит возможность научиться**

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Метапредметные результаты изучения предмета.**

Регулятивные универсальные учебные действия

***Ученик научится***

• целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;

• самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;

• планировать пути достижения целей;

• устанавливать целевые приоритеты;

• уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;

• принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;

• осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;

• адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;

• основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса.

***Ученик получит возможность научиться***

• самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;

• построению жизненных планов во временной перспективе;

• при планировании достижения целей самостоятельно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;

• выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;

• основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;

• осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;

• адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи;

• адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;

• основам саморегуляции эмоциональных состояний;

• прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

Коммуникативные универсальные учебные действия

***Ученик научится***

• учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;

• формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;

• устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;

• аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;

• задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром;

• осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

• адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;

• адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;

• организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;

• осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;

• работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;

• основам коммуникативной рефлексии;

• использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей;

• отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи.

***Ученик получит возможность научиться***

• учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей, в сотрудничестве;

• учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;

• понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;

• продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;

• брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);

• оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;

• осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра;

• в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;

• вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

• следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;

• устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;

• в совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.

Познавательные универсальные учебные действия

***Ученик научится***

• основам реализации проектно-исследовательской деятельности;

• проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;

• осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

• осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

• давать определение понятиям;

• устанавливать причинно-следственные связи;

• обобщать понятия — осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом;

• осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;

• строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания);

• строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;

• объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;

• основам ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;

• структурировать тексты, включая умение выделять главное и второстепенное, главную идею текста, выстраивать последовательность описываемых событий;

• работать с метафорами — понимать переносный смысл выражений, понимать и употреблять обороты речи, построенные на скрытом уподоблении, образном сближении слов.

***Ученик получит возможность научиться***

• основам рефлексивного чтения;

• ставить проблему, аргументировать её актуальность;

• самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;

• выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;

• организовывать исследование с целью проверки гипотез;

• делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.

**Личностные результаты.**

***Будут сформированы***

знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, знание о народах и этнических группах России;

• освоение общекультурного наследия России и общемирового культурного наследия;

• ориентация в системе моральных норм и ценностей и их иерархизация

• экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.

• уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;

потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;

• позитивная моральная самооценка и моральные чувства — чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

• готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика;

• умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;

• готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;

• потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;

• умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;

• устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива;

• готовность к выбору профильного образования.

***Ученик получит возможность для формирования:***

• выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;

• готовности к самообразованию и самовоспитанию;

• адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;

• морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиций участников дилеммы, ориентации на их мотивы и чувства; устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;

• эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

**Содержание учебного предмета с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности**

**Введение (2 ч).**

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьной мастерской.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)**

*Теоретические сведения.* 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.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий (6 ч)**

*Теоретические сведения.* 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 ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 3. Элементы машиноведения (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и 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. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (16 ч)**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

 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 осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

 Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

 Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел «Электротехника» (1 ч)**

**Тема 1.** **Бытовые электроприборы (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Лабораторно- практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

**Раздел 4. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 ч)**

*Теоретические сведения.*

*Лабораторно- практические и практические работы.*

**Раздел «Кулинария» (18 ч)**

**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Тема 2. Физиология питания (1 ч)**

*Теоретические сведения.* 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, 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 кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)**

*Теоретические сведения*. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. 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, с помощью 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 дополнительных 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, при пускание, 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)**

*Теоретические сведения*. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 7. Приготовление завтрака.** **Сервировка стола к завтраку (2 ч)**

*Теоретические сведения*. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы*.

 Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

**Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)**

*Теоретические сведения.* 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 творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

**Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. 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 ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч)**

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

**Тематическое планирование. Технологии ведения дома. 5 класс (70 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов**  | **Основное содержание материала темы** | **Характеристика основных видов****деятельности учащихся** |
| **Введение (2 ч)** |
| **Тема 1**. Введение. Правила внутреннего распорядка. ТБ и СГТ (2 ч)  | Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета. Содержание предмета и последовательность его изучения в 5 классе. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьной мастерской | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе.Знакомиться с библиотекой кабинета, электронными средствами обучения |
| **Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов (30 ч)** |
| **Тема 1.** Свойства текстильных материалов (4 ч) | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | 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 представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований |
| **Тема 2.** Конструирование швейных изделий (4 ч) | Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий | Анализировать особенности фигуры человека различных типовСнимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Рассчитывать количество ткани на изделие.Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения) |
| **Тема 3.** Элементы машиноведения (4 ч) | Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Устройство челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки механизма челнока. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной | Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда |
| **Тема 4.** Технология изготовления швейных изделий (16 ч) | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. 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 осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке) | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. 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. 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: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной |
| **Тема 5.** Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч) | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» |
| **Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)** |
| **Тема 1.** Интерьер кухни, столовой (2 ч) | Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых поме­щений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления | Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой |
| **Раздел 3. Электротехника (1 ч)** |
| **Тема 1.** Бытовые электроприборы (1 ч) | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| **Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности (3 ч)** |
| **Тема 1.** Исследовательская и созидательная деятельность (3 ч) | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта | Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» |
| **Раздел 5. Кулинария (18 ч)** |
| **Тема 1.** Санитария и гигиена на кухне (1 ч) | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, 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 приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах |
| **Тема 2.** Физиология питания (1 ч) | 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. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| **Тема 3.** Бутерброды и горячие напитки (2 ч) | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. 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 | Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь |
| **Тема 4.** Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч.) | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар |
| **Тема 5.** Блюда из овощей и фруктов (4 ч.) | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их 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, с помощью 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 с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления 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. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| **Тема 6.** Блюда из яиц (2 ч.) | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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 подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| **Тема 7.** Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч) | Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки | Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню. Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Овладевать навыками эстетического оформления стола. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». Выполнять проект «Праздничный стол» |
| **Тема 8.** «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч) | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия | Выполнять проект по разделу «Кулинария» |
| **Раздел 6. Художественные ремесла (10 ч)** |
| **Тема 1.** Декоративно-прикладное искусство (2 ч) | Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ. Посещать музей этнографии |
| **Тема 2.** Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч) | Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. | Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам |
| **Тема 3.** Лоскутное шитье (4 ч) | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья. Обсуждать наиболее удачные работы |
| **Тема 4.** Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч) | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия | Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла» |
| **Раздел 7. Современное производство и профессиональное образование (1 ч)** |
| **Тема 1.** Сферы современного производства | Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника.  | Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства |
| **Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности (3 ч)** |
| **Тема 1.** Исследовательская и созидательная деятельность (3 ч) | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**Календарно-тематическое планирование**

**Технология. Технологии ведения дома. 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема уро № урока** | **Тема урока** | **Тип урока** | **Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий) по теме** | **Планируемые результаты деятельности обучающихся** | **Дата проведения** | **Коррекция** |
| **Предметные** | **УУД****Познавательные (П)****Регулятивные (Р)****Коммуникативные (К)** | **Личностные** |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **Введение (2ч)** |
| **1** | Санитарно-гигиенические требования | Урок «открытия» нового знания | Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Вводный инструктаж по охране труда  | *Знания:* о цели и задачах изучения предмета.*Умения:* выполнять технику безопасности | ***П.:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность***Р.:*** целеполагание, планирование.***К.:*** диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы | Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса | 1 неделя сентябрямая |  |
| **2** | Правила внутреннего распорядка | Урок «открытия» нового знания | Ознакомление с правилами поведения в мастерской ина рабочем месте Правилатехники безопасности.Знакомиться с библиотекой кабинета, электронными средствами обучения | *Знания:* о внутреннем распорядке.*Умения:* выполнять технику безопасности | ***П.:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность***Р.:*** целеполагание, планирование.***К.:*** диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы | Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса | 1 неделя сентябрямая |  |
| **Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов (30 ч)** |
| Темы: «Свойства текстильных материалов» (4 ч), «Конструирование швейных изделий» (4 ч), «Элементы машиноведения» (4 ч), «Технология изготовления швейных изделий» (16 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч) |
| **3** | Производство текстильных материалов. Классификация текстильных волокон | Урок «открытия» нового знания | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. | *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 | ***П.:*** сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления | 2 неделя сентября |  |
| **4** | Краткие сведения о хлопчатобумажных и льняных тканях | Урок «открытия» нового знания | Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. | *Знания:* о свойствах текстильных волокон*Умения:* определять х/б и льняные ткани | ***П.:*** сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления | 2 неделя сентября |  |
| **5, 6** | Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Ткацкие переплетения | Урок общеметодологической направленности | Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. 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 представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований | *Знания:* о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей.*Умения:* определять по свойствам тканей вид тканей. | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | 3 неделя сентября |  |
| **7,8** | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия | Урок «открытия» нового знания | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.  | *Знания:* об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.*Умения:* снимать мерки с фигуры человека, записывать их | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, учебное сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности | 4 неделя сентября |  |
| **9, 10** | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» | Урок общеметодологической направленности | 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 | *Знания:* общие правила построения чертежей швейного изделия.*Умения:* выполнять чертеж швейного изделия 1:4, в натуральную величину | ***П.:*** выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 5 неделя сентября |  |
| **11, 12** | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | Урок общеметодологической направленности | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. | *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 | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану)***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание.***К.:*** диалог, монолог. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 1 неделя октября |  |
| **13, 14** | Швейные ручные работы | Урок общеметодологической направленности | 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. | *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 | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 2 неделя октября |  |
| **15, 16** | История создания швейной машины Назначение и устройство швейной машины | Урок «открытия» нового знания | Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. | *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 | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 3 неделя октября |  |
| **17, 18** | Правила работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек | Урок общеметодологической направленности | Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда | *Знания:* о подготовке швейной машины к работе.*Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 4 неделя октября |  |
| **19, 20** | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани | Урок общеметодологической направленности | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. 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. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | *Знания:* об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.*Умения:* выполнять влажно-тепловую обработку. | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения работать по алгоритму (плану).***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 2 неделя ноября |  |
| **21, 22** | Классификация машинных швов. Изготовление образцов машинных швов. | Урок общеметодологической направленности | 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: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | *Знания:* об изготовлении машинных швов, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.*Умения:* выполнять машинные швы, влажно-тепловую обработку. | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения работать по алгоритму (плану).***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 3 неделя ноября |  |
| **23, 24** | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия | Урок общеметодологической направленности | 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 приемами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. | *Знания:* о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности.*Умения:* составлять план изготовления швейного изделия | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям | 4 неделя ноября |  |
| **25, 26** | Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка накладных карманов | Урок общеметодологической направленности | Формирование у учащихся деятельных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержанию. 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 | *Знания:* о технологии обработки накладного кармана.*Умения:* обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 5 неделя ноября |  |
| **27, 28** | Обработка нижнего среза фартука. Обработка бокового среза фартука | Урок общеметодологической направленности | Формирование у учащихся деятельных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержанию. 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 | *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 | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 1 неделя декабря |  |
| **29, 30** | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса» | Урок общеметодологической направленности | Формирование у учащихся деятельных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержанию. 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 вернее 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 | *Знания:* о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом.*Умения:* обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 2 неделя декабря |  |
| **31, 32** | Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | Урок рефлексии | Формирование у учащихся деятельных 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 | *Знания:* о правилах защиты проекта.*Умения:* защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям | ***П.:*** сопоставление, анализ, задачи, умения делать выводы.***Р.:*** целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | 3 неделя декабря |  |
| **Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства. Раздел 3. Электротехника. Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности (6 ч)** |
| Темы: «Интерьер кухни, столовой» (2 ч), «Бытовые электроприборы» (1 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (3 ч) |
| **33, 34** | Интерьер и планировка кухни-столовой. Декоративное оформление кухни | Урок общеметодологической направленности | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | *Знания:* о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. *Умения:* выполнять план кухни в масштабе | ***П.:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, рефлексия, волевая регуляция. ***К.:*** диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация | 4 неделя декабря |  |
| **35** | Бытовые электроприборы | Урок общеметодологической направленности | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | *Знания:* о способах размещения оборудования. *Умения:* соблюдать правила техники безопасности при работе с бытовыми электроприборами на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | ***П.:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, рефлексия, волевая регуляция. ***К.:*** диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация | 3 неделя января |  |
| **36, 37** | Творческий проект «Кухня моей мечты». Разработка плана размещения оборудования на кухне | Урок рефлексии | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта | *Знания:* о целях и задачах, этапах проектирования. *Умения:* выполнять проект по теме «Интерьер» | ***П.:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. ***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, рефлексия, волевая регуляция. ***К.:*** диалог, проявление инициативы, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия | 3 неделя января |  |
| **38** | Защита творческого проекта «Кухня моей мечты» | Урок рефлексии | Формирование у учащихся деятельных 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 | *Знания:* о правилах защиты проекта. *Умения:* защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям | ***П.:*** сопоставление, анализ, задачи, умения делать выводы. ***Р.:*** целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. ***К.:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | 4 неделя января |  |
| **Раздел 5. Кулинария (18 ч)** |
| Темы: «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч), «Физиология питания» (1 ч), «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч), «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (4 ч.), «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч, «Блюда из яиц» (2 ч.), «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч) |
| **39** | Санитария и гигиена на кухне | Урок «открытия» нового знания | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах | *Знания:* о санитарно-гигиенических требования, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. *Умения:* соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне | ***П.:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. ***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***К.:*** диалог, умение слушать и выступать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | 3 неделя января |  |
| **40** | Физиология питания | Урок общеметодологической направленности | 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. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды | *Знания:* о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. *Умения:* анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак | ***П.:*** сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. ***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование | 4 неделя января |  |
| **41, 42** | Бутерброды и горячие напитки | Урок общеметодологической направленности | Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь | *Знания:* о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. *Умения:* составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая | ***П.:*** сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. ***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | , 1 неделя февраля |  |
| **43, 44** | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | Урок общеметодологической направленности | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар | *Знания:* о видах круп, бобовых и макаронных изделий, технологии их приготовления. *Умения:* выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках | ***П.:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. ***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | 2неделя февраля |  |
| **45, 46** | Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | Урок развивающегог контроля | 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 по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о способах механической и тепловой обработки круп, макаронных изделий, требованиях к качеству готового блюда. *Умения:* выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту | ***П.:*** анализ, умение делать выводы ***Р.:*** целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***К.:*** диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность | Формирование нравственно-эстетической 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 | 2, 3 неделя февраля |  |
| **47** | Блюда из сырых овощей и фруктов | Урок общеметодологической направленности | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления 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 | *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 | ***П.:*** сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. ***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | 3 неделя февраля |  |
| **48** | Блюда из вареных овощей | Урок общеметодологической направленности | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады | *Знания:* о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требования к качеству готовых блюд.*Умения:* выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей | ***П.:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | 3 неделя февраля |  |
| **49, 50** | Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» | Урок развивающегог контроля | 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 готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд.*Умения:* готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне | ***П.:*** сопоставление,рассуждение,анализ.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планировании, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование нравственно-эстетической 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 | 4 неделя февраля |  |
| **51** | Блюда из яиц | Урок общеметодологической направленности | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | *Знания:* о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц.*Умения:* определять свежесть яиц | ***П.:*** сопоставление,рассуждение,анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | 1 неделя марта |  |
| **52** | Практическая работа «Приготовление блюда из яиц» | Урок развивающегог контроля | 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 готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы | *Знания:* о технологии приготовления блюд из яиц, требованиях к качеству готовых блюд.*Умения:* готовить блюда из яиц | ***П.:*** сопоставление,рассуждение,анализ.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планировании, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование нравственно-эстетической 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 | 1 неделя марта |  |
| **53, 54** | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | Урок общеметодологической направленности | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | *Знания:* о калорийности продуктов, правилах сервировки стола.*Умения:* складывать салфетки, сервировать стол к завтраку | ***П.:*** анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | 2 неделя марта |  |
| **55** | Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак для всей семьи» | Урок общеметодологической направленности | 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. Выполнение творческого проекта. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям.  | *Знания:* о целях и задачах, этапах проектирования.*Умения:* выполнять проект по разделу «Кулинария» | ***П.:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, рефлексия, волевая регуляция. ***К.:*** диалог, проявление инициативы, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия | 3 неделя марта |  |
| **56** | Защита творческого проекта «Воскресный завтрак для всей семьи» | Урок рефлексии | Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия | *Знания:* о правилах защиты проекта.*Умения:* защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям | ***П.:*** сопоставление, анализ, задачи, умения делать выводы. ***Р.:*** целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. ***К.:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | 3 неделя марта |  |
| **Раздел 6. Художественные ремесла (10 ч)** |
| Темы: «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч), «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч), «Лоскутное шитье» (4 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч) |
| **57, 58** | Декоративно-прикладное искусство. Виды декоративно-прикладного искусства | Урок «открытия» нового знания | 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 представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | *Знания:* о видах декоративно-прикладного искусства. *Умения:* различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта | ***П.:*** сопоставление, анализ, задачи, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). ***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка. ***К.:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности | 1 неделя апреля |  |
| **59, 60** | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | Урок «открытия» нового знания | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | *Знания:* о правилах, приемах и средствах композиции, этапах проектной деятельности, о понятии *орнамент,* видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов.*Умения:* составлять план реализации проекта изделия из лоскутов, выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов | ***П.:*** сопоставление, анализ, задачи, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 2 неделя апреля |  |
| **61, 62** | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья | Урок общеметодологической направленности | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | *Знания:* о видах и технологиях лоскутного шитья.*Умения:* разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны | ***П.:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 3 неделя апреля |  |
| **63, 64** | Изготовление образцов лоскутных узоров по шаблону. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | Урок общеметодологической направленности | Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Формирование у учащихся деятельностных 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 | *Знания:* о технологии изготовления изделия из лоскутов.*Умения:* изготавливать изделия из лоскутов | ***П.:*** сопоставление, умение работать по алгоритму (плану)***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 4 неделя апреля |  |
| **65** | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» | Урок общеметодологической направленности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержаничя. Сообщение цели урока. Выполнения изделия с соблюдением технологии изготовления. Повторение «Правил безопасной работы на швейной машине», технологии изготовления лоскутов. Выполнение творческого проекта. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. | *Знания:* о технологии изготовления изделия, о целях и задачах, этапах проектирования.*Умения:* шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы, выполнять проект по разделу «Художественные ремесла» | ***П.:*** умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте).***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, , развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | 1 неделя мая |  |
| **66** | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» | Урок рефлексии | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия | *Знания:* о правилах защиты проекта.*Умения:* защищать проект, анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта | ***П.:*** сопоставление, умение делать выводы.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование мотивации выполнения проекта, смыслообразование, , развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка в умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | 1 неделя мая |  |
| **Раздел 7. Современное производство и профессиональное образование (1 ч.)** |
| **67** | Сферы современного производства | Урок общеметодологической направленности | Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. | Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства | ***П.:*** сопоставление, умение делать выводы.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование мотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка в умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | 2 неделя мая |  |
| **Раздел 8. Технологии творческой и опытнической деятельности (3 ч)** |
| Тема **«**Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)**»** |
| **68, 69** | Создание портфолио. Оформление портфолио | Урок рефлексии | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. | *Знания:* о правилах оформления портфолио.*Умения:* оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта | ***П.:*** сопоставление, умение делать выводы.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование мотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка в умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации |  3 неделя мая |  |
| **70** | Защита годового творческого проекта  | Урок рефлексии | Защищать творческий проект  | *Знания:* о правилах защиты проекта.*Умения:* анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта | ***П.:*** сопоставление, умение делать выводы.***Р.:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.***К.:*** диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование мотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка в умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | 4 неделя мая |  |