

**Рабочая программа
по базовому курсу технологии
(обслуживающий труд)
для 5-8 класса
с 2013/2014 по 2016/2017 уч. год**

Оглавление

Пояснительная записка

Обоснование

Цели и задачи

Раздел образовательной области

Кол-во часов на программу и на каждый год обучения

Особенности курса в результате добавления часов из вариативной части

Учебно-методический комплекс на каждый год обучения

Планируемые результаты обучения

Личностные

Метапредметные

Предметные

Оценка предметных результатов обучения

Учебно-тематическое планирование на каждый год обучения

Содержание учебного курса на каждый год обучения

Материально-техническое обеспечение

Поурочно-тематическое планирование на 5 класс

Пояснительная записка

Рабочая программа по курсу технологии составлена на основе авторской программы Тищенко А.Т. Сеница Н.В. Технология 5-8 класс (ФГОС),

Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, Требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, Основных идей и положений программы развития и формирования универсальных учебных действий основного общего образования, Рекомендательного письма МО РФ «О преподавании предмета технология в 2013-2014 уч. году»

Обоснование выбора авторской программы

Цели: Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Задачи:

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в повседневной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Согласно ФГОС ООО курс технологии входит в раздел образовательной области технология.

Всего часов на курс 210, в том числе в 5 классе 68 часов, в 6 классе 68 часов, в 7 классе 34 часа, в 8 классе 34 часа, в 9 классе 0 часов.

Если на курс добавлены часы из вариативной части, то описываем, куда они реализуются.

УМК:

- Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год
- Примерная программа по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект, М.: Просвещение, 2011 год (стандарты второго поколения);
- Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В.Синица – М. Вентана-Граф,2013.
- Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год

Планируемые результаты обучения¹

Личностные образовательные результаты

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные образовательные результаты

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

¹ взять из примерной образовательной программы по предмету

- Комбинирование известных алгоритмов технического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- Поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- Виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- Согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими ее участниками;
- Объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- Оценивание своей познавательно- трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные образовательные результаты

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда;
- Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- Проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- Соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- Обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- Выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- Подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- Документирование результатов труда и проектной деятельности;
- Расчет себестоимости продуктов труда;
- Примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- Оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- Выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального или среднего специального обучения;
- Выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- Осознание ответственности за качество результатов труда;
- Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и т.д.

В эстетической сфере:

- Дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- Моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- Разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- Рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- Оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- Публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- Разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- Потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Тема	Пятиклассник научится	Пятиклассник получит возможность	Выпускник научится	Выпускник получит возможность
Раздел 1. <i>Кулинария</i> Санитария и гигиена	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор	Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приёмы работы с		

	безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах	кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.		
Физиология питания	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.	Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.		
Бутерброды, горячие напитки	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). Дегустировать бутерброды и горячие напитки.	Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. Выполнять эскизы художественного		

		оформления бутербродов.		
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.		
Блюда из овощей и фруктов	Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Экономно расходовать продукты. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Осуществлять органолептическую оценку		

	технологической карте.	готовых блюд. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных 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		
Блюда из яиц	Готовить блюда из яиц.	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам		
Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое		

	оформления стола. Складывать салфетки. Выполнять проект «Праздничный стол».	бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Овладевать навыками эстетического оформления стола. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»		
Раздел 2. <i>Создание изделий из текстильных материалов.</i> Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. 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. Оформлять результаты исследований.	Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Исследовать свойства долевой и уточной нити в ткани. 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.		
Конструирование швейных изделий	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Рассчитывать количество ткани на изделие.	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий		
Швейная машина	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Регулировать	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Находить и представлять информацию об истории швейной машины.		

	качество машинной строчки для различных видов тканей. Чистить и смазывать швейную машину. Овладевать безопасными приёмами труда			
Технология изготовления швейных изделий	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. Изготавливать 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. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Знакомиться с профессиями закройщик и портной		

	стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Овладевать безопасными приёмами труда.			
Раздел 3. Художественные ремесла Декоративно-прикладное искусство	Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину		
Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать композицию с	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Создавать графические композиции на		

	изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам.	листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора		
Лоскутное шитье	Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья		
Исследовательская и созидательная деятельность	Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». 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	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Изучать этапы выполнения проекта.		

	проекта. Защищать творческий проект			
--	-------------------------------------	--	--	--

Тема	Шестиклассник научится	Шестиклассник получит возможность	Выпускник научится	Выпускник получит возможность

Тема	Семиклассник научится	Семиклассник получит возможность	Выпускник научится	Выпускник получит возможность

Тема	Восьмиклассник научится	Восьмиклассник получит возможность	Выпускник научится	Выпускник получит возможность

Тема	Девятиклассник научится	Девятиклассник получит возможность	Выпускник научится	Выпускник получит возможность

Оценка предметных результатов

Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся

Требования	Вид контроля	Форма контроля
личностные	предварительный	выставки начальной школы
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
	итоговый	выставка работ, презентации проектов
метапредметные	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг
предметные в сфере		
а) познавательной	текущий	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
б) мотивационной	текущий	устный опрос
	итоговый	письменный опрос
в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
	итоговый	тестирование, готовое изделие
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е) коммуникативной	текущий	наблюдение
	итоговый	защита проекта, мониторинг

В заключении изучения разделов программы 5 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся). При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения.

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;

- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности и выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации,	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.

	зарисовки, фотографии, схемы ит.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	технологическим разработкам современным требованиям.		
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии с эскизом чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии с эскизом, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями и от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

4. При выполнении тестов, контрольных работ

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

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы
 Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы
 Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работ

Учебно-тематическое планирование

5 класс

Раздел	Тема	Кол-во часов	В том числе к/р
Совместное проектирование и планирование учебного года			
I	Введение в предмет.	1	
Постановка и решение системы учебных задач			
II	Технологии домашнего хозяйства	2	
III	Электротехника	1	
IV	Кулинария	14	2
V	Создание изделий из текстильных материалов	22	2
VI	Художественные ремёсла	8	1
VII	Технологии творческой и опытнической деятельности	21	2
Рефлексия			
	Повторение	1	
	резерв		
	ИТОГО:	68	

6 класс

Раздел	Тема	Кол-во часов	В том числе к/р
Совместное проектирование и планирование учебного года			
I	Введение в предмет.	1	
Постановка и решение системы учебных задач			
II			
III			
IV			
V			
...			
Рефлексия			
	Повторение		
	резерв		

7 класс

Раздел	Тема	Кол-во часов	В том числе к/р
Совместное проектирование и планирование учебного года			
I	Введение в предмет.	1	
Постановка и решение системы учебных задач			
II			

III			
IV			
V			
...			
Рефлексия			
	Повторение		
	резерв		

8 класс

Раздел	Тема	Кол-во часов	В том числе к/р
Совместное проектирование и планирование учебного года			
I	Введение в предмет.	1	
Постановка и решение системы учебных задач			
II			
III			
IV			
V			
...			
Рефлексия			
	Повторение		

9 класс

Раздел	Тема	Кол-во часов	В том числе к/р
Совместное проектирование и планирование учебного года			
I	Введение в предмет.	1	
Постановка и решение системы учебных задач			
II			
III			
IV			
V			
...			
Рефлексия			
	Повторение		

Примерное тематическое планирование

Направление «Технологии ведения дома»

5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)		
Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
Раздел «Электротехника» (1 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «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 «Кулинария» (14 ч)		
Тема «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 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
Тема «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,	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания	индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
Тема «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	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 «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»(2 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;

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар
Тема «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 свежемороженых 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	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. Владеть навыками деловых, уважительных,

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	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	культурных отношений со всеми членами бригады
Тема «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 подсолённой 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 раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)	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	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»
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)	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	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Швейная машина» (4 ч)	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	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		приёмами труда
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 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	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. Изготавливать 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. Изготавливать 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. Владеть безопасными приёмами труда.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	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)	Знакомиться с профессиями закройщик и портной
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)		
Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)	Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к	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,

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	праздникам	применяемых для украшения праздничной одежды в старину
Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч)	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
Тема «Лоскутное шитьё» (4 ч)	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, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам:	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	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	лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 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 жилого дома». 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

6 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч)	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Кулинария» (14 ч)		
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»(4 ч)	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Блюда из мяса»(4 ч)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
Тема «Блюда из птицы»(2 ч)	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Заправочные супы»(2 ч)	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	химических волокон	составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
Тема « Конструирование швейных изделий » (4 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема « Моделирование швейных изделий » (2 ч)	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Швейная машина» (2 ч)	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч)	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема « Вязание крючком »(4 ч)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
Тема « Вязание спицами »(4 ч)	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. 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 шестиклассников. 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

7 класс (34 ч, 1 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)		
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1 ч)	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
Тема «Гигиена жилища» (1 ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
Раздел «Электротехника» (1 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Раздел «Кулинария» (5 ч)		
Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (1 ч)	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Изделия из жидкого теста» (1 ч)	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
Тема «Виды теста и выпечки» (1 ч)	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		теста
Тема «Сладости, десерты, напитки» (1 ч)	Виды сладостей: пукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитера-сахариста изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (1 ч)	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (8 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Свойстватекстильных (1 ч)	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определениявида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяныхи шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий»(1 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
Тема «Моделирование швейных изделий»(1 ч)	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбкис расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
Тема «Швейная машина»(1 ч)	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (4 ч)	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевого окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)		
Тема «Ручная роспись тканей» (2 ч)	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
Тема «Вышивание» (6 ч)	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (10 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. 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 семиклассников. 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

8 класс (34 ч, 1 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)		
Тема «Экология жилища»(2 ч)	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Тема «Водоснабжение и канализация в доме» (2 ч)	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод	
Раздел «Электротехника» (12 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (6 ч)	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения	Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения
Тема «Электромонтажные и сборочные технологии»(4 ч)	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов.	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ	пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч)	Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
Раздел «Семейная экономика» (6 ч)		
Тема «Бюджет семьи» (6 ч)	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)		
Тема «Сферы производства и разделение труда»(2 ч)	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»(2 ч)	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

**Содержание учебного курса, включая формирование ИКТ-компетентности обучающихся
и стратегию смыслового чтения и работу с текстом**

5 класс

№п/п	Тема учебного курса	Кол- во часов	Элементы содержания	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Оборудование/ Формы контроля
1	Вводный урок Творческая проектная деятельность	1 1	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Понятие о творческой деятельности, индивидуальных и 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. Испытание проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.	Интернет ресурсы; Выставки начальной школы/ Входная диагностика. Эвристическая беседа

Разделы : «Оформление интерьера», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности»					
Темы: «Интерьер кухни, столовой», «Бытовые электроприборы», «Исследовательская и созидательная деятельность»					
2	Интерьер и планировка кухни-столовой	2	Запуск творческого проекта. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на компьютере.	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов в рабочей тетради и с помощью компьютера.	Интернет ресурсы; Выставка творческих проектов; Учебник Рабочая тетр.; Комп. прогр. / Входная диагностика; Эвристическая беседа; Групповая работа
3, 4	Бытовые электроприборы на кухне	1	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	Интернет ресурсы/ Групповая работа; устный опрос, наблюдение, рефлексия
	Творческий проект по разделу «Оформление	3	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление	Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера»	Интернет ресурсы; Рабочая тетр.; Комп. прогр./

	интерьера»		проекта		Самостоятельные работы; выставка работ, презентации проектов, защита проекта, мониторинг
Раздел «Кулинария»					
Темы: «Санитария и гигиена на кухне», «Физиология питания», «Бутерброды и горячие напитки», «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий», «Блюда из овощей и фруктов», «Блюда из яиц», «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку», «Исследовательская и созидательная деятельность»					
5	Санитария и гигиена на кухне	1	Запуск второго творческого проекта. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Кулинария». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки помещения.	Интернет ресурсы; Рабочая тетр.; Комп. прогр./ Входная диагностика
	Физиология питания	1	Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.	Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при	Интернет ресурсы; Рабочая тетр.; Комп. прогр./ Устный опрос, наблюдение, практические

			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.	порезах и ожогах. 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.	работы
6	Бутерброды и горячие напитки	2	Продукты, применение для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.	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 предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.	Интернет ресурсы; Кухонное оборудование/ Тест с многозначным выбором ответа, наблюдение. Самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля

7	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Изучать устройство кастрюли-кашеварки. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и предъявлять 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.	Интернет ресурсы; Кухонное оборудование/ Самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
8	Блюда из сырых овощей и фруктов	2	Пищевая питательная ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. Выполнять художественное украшение салатов.	Интернет ресурсы; Кухонное оборудование/ Самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты,

			доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные 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.	Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, об их влиянии на сохранение здоровья человека.	самооценочная карта контроля
9	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология	Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.	Интернет ресурсы; Кухонное оборудование/ Самоконтроль, практические работы, мини-

			приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и представлять информацию о способах тепловой обработки, позволяющих сохранять питательные вещества и витамины.	проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
10	Блюда из яиц	2	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 вареных 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, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.	Интернет ресурсы; Кухонное оборудование/ Самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
11	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	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.	Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню для завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка	Интернет ресурсы; Кухонное оборудование/ Наблюдение, творческие практические работы, самооценка по критериям, мониторинг

				и гости за столом»	
12	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять проект по разделу «Кулинария»	Наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям, мониторинг, защита проекта, мониторинг
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»					
Темы: «Свойства текстильных материалов», «Конструирование швейных изделий», «Швейная машина», «Технология изготовления швейных изделий», «Исследовательская и созидательная деятельность»					
13	Производство текстильных материалов	2	Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная сторона ткани.	Знакомить с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.	Интернет ресурсы; Ткани; цв.картон; Выставка творческих проектов/ Входная диагностика. Эвристическая беседа. Групповая работа

				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.	
14	Свойства текстильных материалов	2	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.	Интернет ресурсы; Учебник; Рабочая тетр./ Наблюдение, устный опрос, рефлексия
15, 16	Конструирование швейных изделий	4	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления для изготовления выкройки. Определение размера швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.	Интернет ресурсы; Учебник; Рабочая тетр.; Инструменты для изготовления выкройки – см ленты, линейка закройщика,

			резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами.	Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.	мм бумага; калька / Тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
17	Раскрой швейного изделия	2	Подготовка к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.	Интернет ресурсы; Учебник; инструменты для раскроя – булавки, портновские ножницы, мел, линейка, угольник/ Наблюдение, устный опрос, рефлексия
18, 19	Швейные ручные работы	4	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-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание (с открытым и закрытым	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание.	Интернет ресурсы; Учебник; Рабочая тетр.; Инструменты для ручных работ – иглы, булавки, игольница, напёрсток, распарыватель, ножницы, мел, копировальное колёсико / Тест с многозначным

			срезами).		выбором ответа, наблюдение
20	Подготовка швейной машины к работе	2	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.	Интернет ресурсы; Учебник; Швейная машина с эл.приводом, шпульки, ножницы, нитки, лоскутки / Наблюдение, устный опрос, рефлексия
21	Приемы работы на швейной машине	2	Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя видов строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять заправки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда.	Швейная машина с эл.приводом, шпульки, ножницы, нитки, лоскутки, детали кроя / Наблюдение, рефлексия, мониторинг, практические работы; самоконтроль, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
22	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка	2	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – обметывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей –	Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым	Швейная машина, инструменты и приспособления для шитья; Утюг,

			стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).	срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Приспособления для ВТО / Тест с многозначным выбором ответа, Наблюдение, рефлексия, мониторинг, практические работы; самоконтроль, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
23	Технология изготовления швейных изделий	2	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), под резинку в юбке.	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.	Детали кроя; Швейная машина, инструменты и приспособления для шитья; Утюг, Приспособления для ВТО / Наблюдение, рефлексия, мониторинг, практические работы; самоконтроль, инструкционные карты,

					самооценочная карта контроля
24,25,26	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	6	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Детали кроя; Швейная машина, инструменты и приспособления для шитья; Утюг, Приспособления для ВТО / Самостоятельные работы выставка работ, презентации проектов, защита проекта, мониторинг
Раздел «Художественные ремесла»					
Темы: «Декоративно-прикладное искусство», «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства», «Лоскутное шитьё», «Исследовательская и созидательная деятельность»					
27	Декоративно-прикладное искусство	2	Запуск четвертого творческого проекта. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.	Интернет ресурсы; Учебник; компьютер с графическим редактором Paint; инструменты и приспособления для пэчворка - булавки, иголки, портновские ножницы, мел,

			Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.	Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах применяемых для украшения праздничной одежды в старину.	линейка, угольник, шаблоны / Входная диагностика; наблюдение
28	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	Понятие «композиция». Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов и композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Изучать гармонические цветовые композиции. Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора.	Интернет ресурсы; Учебник; компьютер с графическим редактором Paint/ Наблюдение, устный опрос, рефлексия

29,30	Лоскутное шитьё	4	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее 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 шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, волокнистому составу для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.	Интернет ресурсы; Учебник; инструменты и приспособления для пэчворка - булавки, иголки, портновские ножницы, мел, линейка, угольник, шаблоны / Наблюдение, устный опрос, рефлексия
31,32,33	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определить цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла».	Самостоятельные работы выставка работ, презентации проектов, защита проекта, мониторинг
34	Оформление портфолио	2	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации.	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.	Самостоятельные работы выставка работ, презентации проектов, мониторинг

35	Защита творческого проекта	2	Защита проекта	Защищать творческий проект	Выставка работ, презентации проектов, защита проекта, мониторинг
	Всего:	68			

Материально- техническое обеспечение образовательного процесса

№ п/ п	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения		Необходимое кол-во экземпляров	Примечания
	Вид средства обучения	Наименование средства обучения/учебного пособия		
1	Книгопечатная продукция	УМК: - Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год - Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения); - Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. - Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год - Другие дидактические материалы по всем разделам технологической подготовки обучающихся - Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы	11 + 1 У М М М М М	Сборники учебных проектов, познавательных и развивающих заданий, а также контрольно-измерительные материалы по отдельным разделам и темам. Научно-популярные, технические периодические издания и литература, необходимая для

		- Нормативные материалы (ГОСТы, ЕТКС и т.д.) - Справочные пособия по разделам и темам программы - Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков) - Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских	М М М	подготовки творческих проектов. Два экземпляра на мастерскую Два экземпляра на мастерскую
2	Печатные пособия	Стенды и плакаты поТБ Таблицы: – Правила по технике безопасности при работе на кухне - Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов технологической подготовки обучающихся – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) – Правильная посадка – Машинная игла – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа – Организация рабочего места и ТБ при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) – Машинные швы – Обработка фартука – Приводные устройства – Ручные стежки и строчки – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину	М М	

		<i>Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов технологической подготовки обучающихся</i> <i>Карточки контроля знаний</i> – «Физиология питания» – «Бутерброды и горячие напитки» – «Блюда из яиц» – «Блюда из овощей» – «Сервировка стола. Правила этикета» – «Заготовка продуктов впрок методом закладки, сушки, замораживания» – «Работа над вышивкой» – «Основные характеристики ткани» – «Бытовая швейная машина» – «Терминология ручных и машинных работ» – «Соединительные машинные швы» – «Краевые машинные швы» – «Терминология влажно-тепловых работ» – «Благоустройство кухни» – «Производство ткани из волокон растительного происхождения» – «Мерки, необходимые для построения чертежа фартука» – «Процесс конструирования и моделирования» – «Подготовка выкройки к раскрою» – «Словарная работа (шов, строчка...)» – «Уход за одеждой, обувью» – «Конструкция фартука» – «Изготовление фартука – 1» - «Изготовление фартука – 2» <i>Инструкционные (технологические) карты</i> – Как правильно снять мерки – Швы в вашу коллекцию (вышивальные) – Яйца «Сюрприз» – Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошком – Приготовление овощных салатов (карточки)	У,П	Технологические карты, Схемы, альбомы и другие материалы для индивидуального или лабораторно-группового использования учащимися
--	--	--	-----	---

		– Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей - Технология замораживания овощей – Технология сушки яблок - Технологическая последовательность при работе над вышивкой – Обработка и оформление прихватки, выполненной в лоскутной технике – Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике – Построение фартука с нагрудником – Подготовка выкройки к раскрою – Обработка нижнего и боковых срезов фартука – Обработка бретелей фартука – Обработка нагрудника – Обработка пояса – Обработка верхнего среза фартука притачным поясом Памятки - Приготовление салатов из овощей - Правила поведения за столом Карточки – задания – Приготовление овощных салатов – Анаграммы (технология обработки ткани) – Метаграммы (технология обработки ткани) – Кроссворды (технология обработки ткани) – «Путаница» (технология обработки ткани) Демонстрационные карточки - Овощи, фрукты - Оформление и подача первых блюд - Интерьер кухни		
3	Информационно - коммуникативные средства	<i>Мультимедийные моделирующие обучающие программ, электронные учебники по основным разделам технологии</i> Компьютерные слайдовые презентации: • Бутерброды;	М	Мультимедийные материалы должны быть доступны на каждом рабочем месте, оборудованном компьютером. Электронные базы

		• К бутербродам; • Овощи; • Овощи и блюда из них; • Сервировка стола к завтраку; • Физиология питания; • Бытовые приборы на кухне; • Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. • Растительные волокна; • Лен; • Хлопок; • Машиноведение; • История создания швейной машины; • Лоскутное шитье; • Пэчворк; • Построение узоров в лоскутной пластике; • Виды машинных швов; • Виды одежды и ее назначение; • Снятие мерок и их запись; • Построение чертежа фартука в масштабе; • Построение чертежа фартука в натуральную величину; • Конструирование фартука; • Моделирование фартука; • Вышивка; • Вышивка. Свободные вышивальные швы. Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии. Интернет-ресурсы по основным разделам технологии: 1. http://center.fio.ru/som 2. http://www.eor-np 3. http://www.eor.it.ru 4. http://www.openclass.ru/usaer 5. http://www/it-n.ru 6. http://eidos.ru 7. http://www.botic.ru 8. http://www.cnso.ru/tehn 9. http://files.school-collection.edu.ru		данных и интернет-ресурсы должны обеспечивать получение дополнительной информации, необходимой для творческой деятельности обучающихся и расширения их кругозора
			М	
			М	

		10. http://trud.rkc-74.ru 11. http://tehnologia.59442 12. http://www.domovodstvo.fatal.ru 13. http://tehnologiya.narod.ru 14. http://new.teacher.fio.ru		
4	Технические средства обучения	Экран, компьютер, проектор, телевизор с универсальной подставкой, цифровой фотоаппарат, сканер, принтер, копировальный аппарат	М	Для подготовки дидактического материала к уроку, использования для внеклассной работы. Технические требования: графическая операционная система, привод для чтения-записи компакт-дисков, аудио- и видеовходы/выходы, возможность выхода в Интернет. С пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных)
5	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Аптечка Халаты Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО	М У М 22 М М 2	Содержание аптечки обновляется ежегодно Должны выдаваться обучающимся в мастерских при проведении практических работ
6	Натуральные объекты	Раздел «Оформление интерьера» Холодильник Печь СВЧ Посудомоечная машина Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой Фильтр для воды	М М М М П	Подбор приборов и оборудования должен отражать передовые технологии

	Электрический чайник	М	
	Весы настольные	П	
	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)	П	
	Электроплиты	П	
	Набор кухонного электрооборудования	П	
	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов	П	
	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов	П	
	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов	П	
	Набор инструментов для разделки рыбы	П	
	Набор инструментов для разделки мяса	П	
	Мясорубка (электромясорубка)	П	
	Набор инструментов и приспособлений для разделки теста	П	
	Комплект разделочных досок	У	
	Набор мисок эмалированных		
	Набор столовой посуды из нержавеющей стали	М	
	Сервиз столовый	М	
	Сервиз чайный	М	
	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола		
	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	М	
	Станок ткацкий учебный	М	
	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)	У	
	Стол рабочий универсальный	У	
	Машина швейная бытовая	М	
	Оверлок	М	
	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки	У	
	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	П	
	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования	М	
	Набор приспособлений для раскроя		
			Два сервиза на 6 персон на мастерскую Два набора на мастерскую
			Два экземпляра на мастерскую Два экземпляра на мастерскую
			Пять экземпляров на мастерскую

		косых беек Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской Шаблоны стилизованной фигуры Набор измерительных инструментов для работы с тканями Раздел «Художественные ремесла» Набор для раскроя ткани в лоскутной технике Комплект для вязания крючком Комплект для вязания на спицах Набор для батика Комплект инструментов и приспособлений для вышивания Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Игрушки и развивающие игры Набор круп	У П У М У У М У П П П П	Пять экземпляров на мастерскую Пять экземпляров на мастерскую
7	Оборудование кабинета (мастерской)	Специализированная учебная мебель Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц Компьютерный стол Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей Ящики для хранения таблиц и плакатов Укладки для аудиовизуальных средств (слайдов, кассет и др.) Штатив для плакатов и таблиц Специализированное место для учителя Ученические лабораторные столы двухместные с комплектом стульев	М М М М М М М Ф	Количество определяется потребностью конкретной мастерской и зависит от ее площади
8	Материалы	Образцы современных отделочных материалов для кухни Коллекции изучаемых материалов Расходные материалы (калька, миллиметровая бумага, ткань, швейные нитки, пряжа, почва для посадки растений и т.д.)	М М М	Количество расходных материалов определяется исходя из выбранных объектов труда школьников

У – для каждого обучающегося (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя);

М – для учебной мастерской;

Ф – для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее одного экземпляра на двух учеников);

П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько обучающихся (4 – 5 человек).

Поурочно-тематическое планирование 5 класс

№ темы, раздел	№ урока в теме	Тема урока	Основное содержание темы, термины и понятия	Формы работы	Освоение предметных знаний	Универсальные учебные действия			Кален дарны е сроки
						Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	
I четверть									
1	1	Вводный урок	Цель и задачи предмета «Технология» Содержание предмета Техника безопасности <u>Технология, охрана труда, техника безопасности</u>	Беседа	Ознакомление с предметом и содержанием программы «Технология».	П-Практическое освоение основ проектно- исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-			2.09.- -6.09.

						символических средств, широкого спектра логических действий и операций			
	2	Творческая проектная деятельность	Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения проекта. Испытания проектных изделий <i>Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический), обоснование проекта, затраты на изготовление, защита проекта</i>	Творческая работа; Самостоятельная работа	Объяснение цели проектной деятельности; Ознакомление с этапами выполнения проекта; Творческая и созидательная деятельность	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой			2.09.– 6.09.
Разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6ч) Запуск первого проекта «Планирование кухни-столовой»									
2	3	Интерьер и планировка кухни-столовой	Интерьер и планировка кухни. <u>Интерьер.</u> <u>Требования к интерьеру</u> <u>(эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические)</u>	Фронтальная	Требования к интерьеру; Оборудование кухни, использование современных материалов в отделке, о стилях оформления; Обучение правилам	П-Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов			8.09. – 13.09.

					замеров;	познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций			
	4	Планировка кухни	Варианты планировки кухни. Цветовое решение кухни. Проектирование кухни на компьютере. <u>Практическая работа №1.</u> Планировка кухни <u>Рабочая зона, обеденная зона, линейная, угловая, параллельная и п-образная планировки кухни;</u>	Творческая работа ; Индивидуальная	Возможность проектирования интерьеров с помощью компьютера; Приёмы планировки М1:20 с учетом принципа «рабочего треугольника»	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной			8.09. – 13.09.

			<u>стили кухни:</u> <u>деревенский,</u> <u>классический,</u> <u>модерн,</u> <u>минимализм</u>			литературой			
3,4	5	Бытовые электроприборы на кухне	Виды, принцип действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов. <u>Лабораторная работа №1.</u> Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне <u>Бытовой холодильник, СВЧ, посудомоечная машина</u>	Фронтальная беседа ; Парная	Определение потребности в бытовых эл.приборах для кухни	П-Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций	Р-Формирование действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия как по результату, так и по способу действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение	Л - Формирование: основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию	15.09.- 20.09.

	6	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	Проблемная ситуация. Цель проекта. Задачи проекта. Исследование.	Творческий проект ; Индивидуальная	Способствование приобретению знаний об истории бытовых эл.приборов. Осознание и формулирование проблемной ситуации, выбор темы проекта, определение цели и задачи проекта. Проведение исследования, выдвижение идеи, анализ, выбор лучшей идеи	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой	К-Формирование действий по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, умений работать в группе, практическое освоение принципов общения и сотрудничества; Практическое освоение умений: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	15.09.- 20.09.
--	---	---	--	------------------------------------	--	---	--	--	-------------------

							партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации; К- Развитие речевой деятельности, приобретение опыта использования речевых средств для регуляции умственной деятельности		
	7	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	Выбор лучшей идеи. Выбор бытовой техники. Выбор цветового решения кухни	Творческий проект ; Индивидуальная	Осознание и формулирование проблемной ситуации, выбор темы проекта, определение цели и задачи проекта. Проведение исследования, выдвижение идеи, анализ, выбор лучшей идеи	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой	К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание, обобщение	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	22.09.- 27.09.
	8	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	Проектирование кухни с помощью компьютера. Самооценка и оценка. Источники информации. Мини-	Творческий проект ; Индивидуальная	Осознание и формулирование проблемной ситуации, выбор темы проекта, определение	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая	К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять главное из	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на	22.09.- 27.09.

			защита проекта	ная	цели и задачи проекта. Проведение исследования, выдвижение идеи, анализ, выбор лучшей идеи	работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой	прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание, обобщение	трудности	
Раздел «Кулинария» (16ч) Запуск второго проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»									
5	9	Санитария и гигиена на кухне	Санитарно-гигиенические требования. Посуда и уход за ней. Уход за поверхностью стен и пола. Правила безопасного пользования плитами, приборами, посудой, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах. <u>Санитарно-гигиенические требования, кухонная столовая и чайная посуда, столовые приборы, правила безопасной</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа	Изучение профессий повар, официант, мойщик посуды. Ознакомление с правилами санитарии и гигиены при выполнении кулинарных работ. Технология мытья посуды и правила ухода за поверхностью стен и пола. Безопасные		К-Развитие речевой деятельности, приобретение опыта использования речевых средств для регуляции умственной деятельности	Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию	29.09. - 4.10.

			<u>работы на кухне</u>		приемы работы на кухне и оказание первой помощи при порезах и ожогах				
	10	Физиология питания	Пищевые (питательные) вещества. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. <u>Лабораторная работа №2.</u> Определение качества питьевой воды <u>Пищевые вещества, белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества; пищевая пирамида, режим питания</u>	Фронтальная беседа; Парная	Информирование о пищевых веществах, пищевой пирамиде, пищевых отравлениях. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях. Представление о режиме питания		К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание, обобщение	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	29.09. - 4.10.
6	11	Бутерброды и горячие напитки	Технология приготовления бутербродов. Хлеб и бутерброды. Виды бутербродов. Требования к	Фронтальная беседа, Самостоятельная	Практическое обучение приготовлению и подаче бутербродов Ознакомлен		К-Формирование действий по организации и планированию учебного сотрудничества с	Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций;	6.10. – 11.10.

			качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов. <u>Практическая работа</u> <u>№2. Приготовление бутербродов.</u> <u>Бутерброды :</u> <u>открытые,</u> <u>закрытые,</u> <u>закусочные – канапе, сэндвич,</u> <u>гренки</u>	работа; Работа в группе	ие с эл. приборами для приготовления бутербродов и горячих напитков. Ознакомление с профессиям и технолог по хлебопечению, кулинар, кондитер		учителем и сверстниками, умений работать в группе, практическое освоение принципов общения и сотрудничества; Практическое освоение умений: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации; Развитие речевой деятельности, приобретение опыта	Готовности и способности к переходу к самообразованию	
--	--	--	--	---	---	--	--	--	--

							использования речевых средств для регуляции умственной деятельности		
	12	Бутерброды и горячие напитки	Технология приготовления горячих напитков. Чай. Кофе. Какао. <u>Практическая работа №3. Приготовление горячих напитков Чай; кофе в зёрнах, молотый, растворимый; какао</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа; Работа в группе	Обучение приготовлению горячих напитков. Обучение приготовлению бутербродов и горячих напитков и подаче их на стол		К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание, обобщение	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	6.10. – 11.10.
7	13	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Технология приготовления блюд из круп, бобовых, и макаронных изделий. Подготовка продуктов. Посуда. Блюда из круп. Подача готовых блюд. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий.	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа; Работа в группе	Ознакомление с разнообразными видами крупяных изделий; представление о пищевой ценности круп и способах их хранения. Первичная обработка круп. Разнообразие		К-Формирование действий по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, умений работать в группе, практическое освоение принципов общения и сотрудничества; Практическое освоение умений: ставить и решать многообразные	Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию	13.10. - 18.10.

					ти каш, правила приготовления каш различных консистенций. Представление о видах и пищевой ценности бобовых. Ознакомление с видами макаронных изделий, рецептура из них. Способы варки макарон		коммуникативные задачи; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации; Развитие речевой деятельности, приобретение опыта использования речевых средств для регуляции умственной деятельности		
	14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Лабораторная работа №3. Практическая работа №4. Приготовление	Фронтальная беседа, Самостоятель	Практическое обучение приготовлению блюд из круп и		К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное	13.10. - 18.10.

			блюд из крупы или макаронных изделий <u>Крупы: гречневая, рисовая, овсяная, пшено, бобовые;</u> <u>макаронные изделия:</u> <u>рассыпчатая, вязкая и жидкая каши</u>	ная работа; Работа в группе	макаронных изделий и подача их на стол		главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание, обобщение	реагирование на трудности	
8	15	Блюда из сырых овощей и фруктов	Способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Механическая кулинарная обработка овощей. Нарезка овощей.	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа; Работа в группе	Ознакомление с разнообразием видов овощей и фруктов, их пищевой ценностью. Информация о влиянии экологии на качество овощей и фруктов. Механическая кулинарная обработка овощей по правилам и сохранение витаминов.		К-Формирование действий по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, умений работать в группе, практическое освоение принципов общения и сотрудничества; Практическое освоение умений: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и	Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию	20.10.-25.10.

							поддерживать контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации; Развитие речевой деятельности, приобретение опыта использования речевых средств для регуляции умствен.деятельности		
	16	Блюда из сырых овощей и фруктов	Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов. <u>Практическая работа №5.</u> Приготовление салата из сырых овощей. <u>Механическая кулинарная обработка овощей, формы нарезки овощей, салат</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа; Работа в группе	Представление о формах нарезки овощей, технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов. Практическое обучение приготовлению блюд из		К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание, обобщение	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	20.10.- 25.10.

					сырых овощей и фруктов и подача их на стол.				
9	17	Тепловая кулинарная обработка овощей	Виды тепловой обработки овощей. Приготовление салатов и винегретов из вареных овощей.	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа; Работа в группе	Сформирование знаний о способах тепловой обработки овощей. Рецепты блюд из овощей, прошедших тепловую обработку		К-Формирование действий по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, умений работать в группе, практическое освоение принципов общения и сотрудничества; Практическое освоение умений: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;	Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию	27.10.-31.10.

							определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации; Развитие речевой деятельности, приобретение опыта использования речевых средств для регуляции умственной деятельности		
	18	Тепловая кулинарная обработка овощей	Технология приготовления салата из вареных овощей. <u>Практическая работа №6.</u> Приготовление блюда из вареных овощей. <u>Тепловая кулинарная обработка: варка, припускание, бланширование, жарение, тушение, пассерование, запекание; винегрет</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа; Работа в группе	Практическое обучение приготовлению блюд из овощей, прошедших тепловую обработку и подача их на стол		К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание, обобщение	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	27.10.-31.10.

II четверть									
10	19	Блюда из яиц	Технология приготовления блюд из яиц. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Способы варки яиц. Технология приготовления яичницы-глазуньи, омлета натурального.	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа; Работа в группе	Информированность о пищевой ценности яиц. Обучение различным способам определения свежести яиц. Ознакомление с технологией приготовления блюд из яиц и бытовыми эл.приборам и для приготовления.		К-Формирование действий по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, умений работать в группе, практическое освоение принципов общения и сотрудничества; Практическое освоение умений: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения	Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию	10.11.-15.11.

							и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации; Развитие речевой деятельности, приобретение опыта использования речевых средств для регуляции умственной деятельности		
	20	Блюда из яиц	<u>Лабораторная работа №5.</u> Определение свежести яиц. <u>Практическая работа №7.</u> Приготовление блюд из яиц. <u>Яйца диетические и столовые;</u> <u>овоскоп; яйца всмятку, в мешочек, вкрутую;</u> <u>яичница-глазунья;</u> <u>омлет</u> <u>натуральный</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа; Работа в группе	Практическое обучение приготовлению блюд из яиц и подача их на стол		К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание, обобщение	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	10.11.-15.11.
11	21	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Как красиво сложить салфетку. Как правильно вести	Фронтальная беседа, Самостоятельная	Понятия меню, калорийность продуктов, сервировка стола.		К-Формирование действий по организации и планированию учебного сотрудничества с	Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций;	17.11.-22.11.

			себя за столом	работа; Работа в группе	Традиционн ых перечень блюд для завтрака. Технология складывания столовых салфеток.		учителем и сверстниками, умений работать в группе, практическое освоение принципов общения и сотрудничеств; Практическое освоение умений: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации; Развитие речевой деятельности, приобретение опыта	Готовности и способности к переходу к самообразованию	
--	--	--	----------------	----------------------------------	--	--	--	--	--

							использования речевых средств для регуляции умственной деятельности		
	22	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	<u>Практическая работа №8.</u> Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку <u>Сервировка стола, этикет</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа; Работа в группе	Информированность о правилах этикета. Практическое обучение приготовлению завтрака и сервировка стола к завтраку		К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание, обобщение	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	17.11.- 22.11.
12	23	Творческий проект по разделу «Кулинария»	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». Проблема. Цель проекта. Исследование. Выбор лучшего варианта завтрака.	Творческий проект; Индивидуальная	Формирование умения формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта, определение цели и задачи проекта. Проведение исследования, выдвижение	П-Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего	Р-Формирование действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия как по результату, так и по способу действия,	Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию	24.11.- 29.11.

					идеи, анализ, выбор лучшей идеи. Выполнение расчета расхода продуктов для семейного завтрака в зависимости от вида блюд и количества членов семьи	им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций	вносить соответствующие коррективы в их выполнение		
	24	Творческий проект по разделу «Кулинария»	Расчет расхода продуктов. Самооценка и оценка. Источники информации. Мини-защита проекта	Творческий проект; Индивидуальная	« « «	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой	Р-Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Планирование организации контроля труда; Организация рабочего места; Выполнение правил гигиены учебного труда.	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	24.11.- 29.11.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)									
Запуск третьего проекта. Возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»									
13	25	Производство текстильных материалов	Волокна растительного происхождения. Прядильное производство. Ткацкое производство. Отделочное производство. Определение направления долевой нити. Определение лицевой стороны ткани	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа	Ознакомление со старинными способами получения пряжи, нитей и ткани. Ознакомление с современ. технологией пр-ства ткани: пряжением, ткачеством, отделкой.			Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию, готовности к выбору направления профильного образования	1.12.- 6.12.
	26	Производство текстильных материалов	<u>Лабораторная работа №6.</u> Определение направления долевой нити в ткани. <u>Лабораторная работа №7.</u> Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. <u>Лабораторная работа №8.</u> Сравнительный анализ прочности	Фронтальная беседа; Парная	Ознакомление с видами переплетения нитей в ткани, определение на схеме раппорта ткацкого перепл-ия. Информированность о профессиях оператор прядильного произв-ва и			Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	1.12.- 6.12.

			окраски тканей. <u>Волокна</u> <u>растительного</u> <u>происхождения</u> <u>(хлопок, лён),</u> <u>прядение, пряжа</u> <u>(нити), долевые</u> <u>нити (основа),</u> <u>поперечные нити</u> <u>(уток), кромка:</u> <u>ткацкий рисунок,</u> <u>раппорт,</u> <u>прядильщик, ткач;</u> <u>полотняное,</u> <u>саржевое,</u> <u>сатиновое,</u> <u>атласное</u> <u>переплетения;</u> <u>отбеливание,</u> <u>крашение,</u> <u>печатание</u>		ткач. Определени е в ткани направления долевой нити. Определени е лицевой стороны ткани				
14	27	Свойства текстильных материалов	Физические, эргономические и технологические свойства материалов. Виды хлопчатобумажных тканей. Виды льняных тканей. Нитки, тесьма и лента <u>Лабораторная</u> <u>работа №9.</u> Изучение свойств тканей из хлопка и	Фронта льная беседа; Парная	Ознакомлен ие со свойствами текстильных материалов. Ознакомлен ие со св- вами х/б и льняных тканей и их использован ием в быту, ассортимент ом тканей из	П-Практическое освоение основ проектно- исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях			8.12.- 13.12.

			льна		волокон растительного происхождения	знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково- символических средств, широкого спектра логических действий и операций			
	28	Свойства текстильных материалов	<u>Лабораторная работа №9.</u> Изучение свойств тканей из хлопка и льна <u>Физические,</u> <u>эргономические,</u> <u>эстетические,</u> <u>технологические</u> <u>свойства</u> <u>материалов;</u> <u>хлопчатобумажны</u> <u>е и льняные ткани;</u> <u>швейные нитки,</u> <u>тесьма, ленты</u>	Фронта льная беседа; Парная	Изучить понятие фурнитура, ознакомиться с видами швейных ниток и тесьмы. Распознаван ие х/б и льняных тканей. Подбор материалов для изготовлени я проектного изделия	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой			8.12.- 13.12.

15	29	Конструирование швейных изделий	Изготовление выкроек. Инструменты и приспособления. Определение размеров швейного изделия. <u>Практическая работа №9. Снятие мерок и изготовление выкроек</u> <u>Чертёж, выкройка, снятие мерок, конструктивные линии фигуры, обхват груди, обхват талии, обхват бедер, длина изделия</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа; Парная	Формированность понятий о чертеже и выкройке швейного изделия. Знакомство с материалами и инструментами и приспособлениями для изготовления выкроек. Умение рационально организовать рабочее место при чертежных работах, соблюдение правил безопасного труда. Освоение приемов построения чертежей шв. изделий с помощью черт. инструментов: построение	П-Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций	К- Практическое освоение умений: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации	Л-Формирование: Основ гражданской личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию, готовности к выбору направления профильного образования	15.12.- 20.12.
----	----	---------------------------------	---	--	--	--	---	--	-------------------

					чертежа по указанным размерам, копирование готовой выкройки.				
	30	Конструирование швейных изделий	Швейные изделия для кухни. Изготовление выкройки подушки для стула. Изготовление выкройки фартука. <u>Практическая работа №9.</u> <u>(продолжение)</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа	« « « Умение оценивать качество снятия мерок, построения чертежа швейного изделия	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой	К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание, обобщение	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	15.12.- 20.12.
16	31	Конструирование швейных изделий	Изготовление выкройки прямой юбки с кулиской на резинке. Изготовление выкройки сарафана. Изготовление выкройки топа. <u>Практическая работа №9.</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа	« « « Умение оценивать качество снятия мерок, построения чертежа швейного изделия	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера;	К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание,	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	22.12.- 27.12.

			<u>(продолжение)</u> <u>Моделирование</u> <u>выкройки</u>			Работа со справочной литературой; Работа с доп. литературой	обобщение		
	32	Конструирование швейных изделий	Подготовка выкройки к раскрою (на примере юбки). Копирование готовой выкройки. Правила безопасного пользования ножницами. <u>Практическая работа №9.</u> <u>(продолжение)</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа	« « « Умение оценивать качество снятия мерок, построения чертежа швейного изделия	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой	К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание, обобщение	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	22.12.- 27.12.
III четверть									
17	33	Раскрой швейного изделия	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа	Рациональная организация рабочего места при раскройных работах, соблюдение правил безопасного труда.	П-Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов		Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию, готовности к выбору	12.01.- 17.01.

					Знакомство с последовательностью подготовки ткани к раскрою. Усвоение приемов выкраивания деталей из ткани.	познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций		направления профильного образования	
	34	Раскрой швейного изделия	Критерии качества кроя. Правила безопасного пользования булавками. <u>Практическая работа №10.</u> Раскрой швейного изделия <u>Закройщик, подготовка ткани к раскрою; раскрой ткани, детали кроя, припуски на швы</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа	Практическое обучение приемам раскроя швейного изделия. Оценивание качества кроя. Ознакомление с содержанием профессии закройщик.	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной		Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	12.01.- 17.01.

						литературой			
18,19	35	Швейные ручные работы	Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке и шве. Требования к выполнению ручных работ. <u>Ручные швейные работы,</u> <u>временные строчки,</u> <u>постоянные ручные стежки,</u> <u>ниточное соединение деталей, стежок, строчка, шов</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа	Ознакомление с инструментами и приспособлениями для ручных работ. Формирование понятия о стежке, шве, длине стежка. Рациональная организация рабочего места при ручных работах, соблюдение правил безопасного труда. Знакомство с требованиями и к выполнению ручных работ.	П-Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций			19.01.-24.01.
	36	Швейные ручные работы	Выполнение прямого стежка. Перенос линий	Фронтальная беседа,	Формирование навыка выполнения	П-Сравнение; Анализ; Систематизация;			19.01.-24.01.

			выкройки на детали кроя. Предохранение срезов от осыпания – обмётывание <u>Копирование линий выкройки,</u> <u>обмётывание,</u> <u>смётывание</u>	Индивидуальная работа	прямых стежков. Научиться переносить линии выкройки на детали кроя копировальным колесиком, прямыми стежками и булавками. Формирование навыков обмётывания срезов косыми и петельными стежками.	Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой			
	37	Швейные ручные работы	Ручная закрепка. Временное соединение деталей – смётывание. Временное закрепление подогнутого края – замётывание. <u>Замётывание с открытым срезом,</u> <u>замётывание с закрытым срезом</u>	Фронтальная беседа, Индивидуальная работа	Формирование навыков смётывания и замётывания деталей. Умение оценивать качество обмётывания срезов косыми стежками, смётывания и	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с			26.01.-31.01.

					замётывания деталей.	дополнительной литературой			
	38	Швейные ручные работы	<u>Практическая работа №11.</u> Изготовление образцов ручных работ.	Фронта льная беседа, Индиви дуальн ая работа	« « « Практическо е выполнение швейных ручных работ	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой			26.01.- 31.01.
20	39	Швейная машина	Устройство бытовой швейной машины с электрическим приводом. <u>Швейная машина,</u> <u>привод, моталка,</u> <u>шпулька, маховое</u> <u>колесо, стопорное</u> <u>кольцо,</u> <u>переключатель</u> <u>вида строчки,</u> <u>регулятор длины</u> <u>стежка, клавиша</u> <u>шитья назад</u>		Получение информации об истории шв.машины и видах современны х бытовых шв.машин. Знакомство с устройством шв.машины, ее основными узлами и детальями.	П-Практическое освоение основ проектно- исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах			2.02.- 7.02.

					Обучение рациональной организации рабочего места при машинных шв. работах, соблюдение правил безопасности.	культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций			
	40	Подготовка швейной машины к работе	Намотка нижней нитки на шпульку. Заправка верхней нитки. Заправка нижней нитки. Выведение нижней нитки наверх.	Фронтальная беседа, Индивидуальная работа	Формированность навыков работы на шв. машине без ниток (по бумаге): прокладывание строчки по прямой и кривой линии, поворот под углом. Умение оценивать точность прокладывания строчки относительно	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой			2.02.- 7.02.

					о заданной линии, правильность заправки шв.машины нитками.				
21	41	Приемы работы на швейной машине	Начало работы, поворот строчки. Закрепка в начале и в конце строчки. Окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Регулирующие механизмы. Правила безопасной работы на швейной машине.	Фронтальная беседа, Индивидуальная работа	Закрепление навыка заправки верхней и нижней ниток. Ознакомление с неполадками и шв.машины, вызванными с неправильной заправкой ниток. Обучение приёмам работы на шв.машине, заправленной нитками. Ознакомление с назначением и правилами использования регулирующих	П-Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических			09.02.-14.02.

					их механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка.	действий и операций			
	42	Приемы работы на швейной машине	<u>Лабораторная работа №10.</u> Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Швейная машина, привод, моталка, шпулька, маховое колесо, стопорное кольцо, переключатель вида строчки, регулятор длины стежка, клавиша шитья назад	Фронтальная беседа; Парная	« « « Исследование зависимости машинной строчки от установлений с помощью регулирующих их механизмов параметров строчки: её вида и длины стежка	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой			09.02.-14.02.
22	43	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка	Основные операции при машинной обработке изделия. Требования к выполнению машинных работ. Предохранение срезов от осыпания	Фронтальная беседа, Индивидуальная работа	Закрепление умения рационально организовать рабочее место при машинных работах, выполнять	П-Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией;		Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к	16.02.-21.02.

			– обмётывание. Постоянное соединение деталей – стачивание. Постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание. Удаление строчки временного назначения. <u>Обмётывание зигзагообразной строчкой, оверлок, стачивание, застрачивание</u>		правила ТБ. Закреплять умение подготавливать шв.машину к работе. Получить информацию о требованиях к выполнению машинных работ. Ознакомление с операциями обметывания, застрачивания, стачивания, удаления временных строчек. Классификация машинных швов.	Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций		самообразованию, готовности к выбору направления профильного образования	
	44	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка	<u>Практическая работа №12.</u> Изготовление образцов машинных работ	Фронтальная беседа, Индивидуальный	Обеспечение усвоения приемов выполнения стачных	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент;		Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное	16.02.- 21.02.

			Влажно-тепловая обработка ткани. Оборудование для ВТО. Правила выполнения ВТ работ. Основные операции ВТО. Правила безопасной работы. <u>Практическая работа №13.</u> Проведение влажно-тепловых работ <u>Влажно-тепловая обработка,</u> <u>терморегулятор,</u> <u>пароувлажнитель,</u> <u>утюжильная доска,</u> <u>проутюжильник;</u> <u>приутюживание,</u> <u>разутюживание,</u> <u>заутюживание</u>	ая работа	швов и швов вподгибку. Ознакомление с приспособлениями для ВТО, правилами их выполнения. Основные операции ВТО. Умение оценивать качество выполнения машинных швов.	Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой		реагирование на трудности	
23	45	Технология изготовления швейных изделий	Машинные швы. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. <u>Технология пошива салфетки,</u> <u>фартука, юбки.</u>	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа	Ознакомление с общей технологической последовательностью изготовления шв.изделия, не требующего примерки.	П-Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания,		Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию, готовности к выбору направления	24.02.-28.02.

					Ознакомление с технологиям и пошива: салфетки, фартука, юбки. Знакомство с профессией портной.	используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций		профильного образования	
	46	Технология изготовления швейных изделий	Накладные карманы. Боковые срезы. Нижний срез. Пояс-кулирка. <u>Практическая работа №14.</u> Обработка проектного изделия.	Фронтальная беседа, Индивидуальная работа	Приступить к обработке проектного изделия по индивидуальному плану	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой		Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	24.02.- 28.02.

24, 25, 26	47	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Творческий проект «Наряд для завтрака» Проблемная ситуация.	Творческий проект; Индивидуальная	Продолжение формирования умения формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта, определять цель и задачи проекта. Научиться проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их, выбирать лучшую идею.	П-Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций	Р-Формирование действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия как по результату, так и по способу действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение	Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию, готовности к выбору направления профильного образования	2.03.- 7.03.
	48	Творческий проект по разделу «Создание изделий из	Исследование. Первоначальные идеи.	Творческий проект; Индивидуальная	Закрепление умения подбирать материалы и инструменты	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент;	Р-Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Планирование	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное	2.03.- 7.03.

		текстильных материалов»		ая	, организовывать рабочее место, конструировать шв.изделие, выполнять раскрой и пошив изделия с соблюдением правил безопасного труда	Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой	организации контроля труда; Организация рабочего места; Выполнение правил гигиены учебного труда.	реагирование на трудности	
	49	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Требования к изделию. Выбор лучшей идеи.	Творческий проект; Индивидуальная	« « «	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой	Р-Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Планирование организации контроля труда; Организация рабочего места; Выполнение правил гигиены учебного труда.	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	09.03.-14.03.
	50	Творческий проект по разделу	Расчет материалов и денежных затрат. Технология	Творческий проект;	« « «	П-Сравнение; Анализ; Систематизация;	Р-Принятие учебной цели; Выбор способов	Л-Самопознание; Самооценка; Личная	09.03.-14.03.

		«Создание изделий из текстильных материалов»	изготовления юбки.	Индивидуальная		Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой	деятельности; Планирование организации контроля труда; Организация рабочего места; Выполнение правил гигиены учебного труда.	ответственность; Адекватное реагирование на трудности	
IV четверть									
	51	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	Экспертная оценка и самооценка. Источники информации	Творческий проект; Индивидуальная	« « «	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой	Р-Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Планирование организации контроля труда; Организация рабочего места; Выполнение правил гигиены учебного труда.	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	16.03. - 21.03.
	52	Творческий проект по	Мини-защита проекта	Творческий	« « «	П-Сравнение; Анализ;	Р-Принятие учебной цели;	Л-Самопознание; Самооценка;	16.03. -

		разделу «Создание изделий из текстильных материалов»		проект; Индивидуальн ая		Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой	Выбор способов деятельности; Планирование организации контроля труда; Организация рабочего места; Выполнение правил гигиены учебного труда.	Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	21.03.
Раздел «Художественные ремёсла» (18 ч) Запуск четвертого творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»									
27	53	Декоративно-прикладное искусство	Узорное ткачество. Вышивка. Кружевоплетение. Вязание. Роспись по дереву. Роспись по ткани. Ковроткачество.	Фронтальная беседа, Самостоятельная работа	Краткий обзор содержания раздела «Художественные ремесла». Ознакомление с понятием декоративно-прикладное искусство. Дать краткий обзор видов ДПИ народов нашей	П-Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего		Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию, готовности к выбору направления профильного образования	01.04. - 04.04.

					страны.	им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково- символических средств, широкого спектра логических действий и операций			
	54	Декоративно- прикладное искусство	Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей) <u>Виды декоративно- прикладного искусства: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество</u>	Экскурс ия; урок- экскурс ия	Рассказ о старинных традициях и связанных с ними предметах декоративно го искусства.	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой		Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	01.04. - 04.04.
28	55	Основы	Статичная и	Фронта	Ознакомлен	П-Практическое			06.04.

		композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	динамичная композиция. Ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура, колорит в композиции. Стилизации реальных форм <u>Композиция (статичная, динамичная, ритмическая, пластическая); симметрия, асимметрия; фактура, текстура, колорит, стилизация</u>	льная беседа, Самостоятельная работа	ие с понятиями композиция и орнамент. Ознакомление с основными правилами, приемами и средствами композиции на примере предметов декоративно-прикладного искусства. Ознакомление с видами и символикой в орнаменте. Научиться составлять графические композиции на листе бумаги в клетку и с помощью графического редактора Paint	освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций			- 11.04.
	56	Основы композиции и	Орнамент. Символика в	Фронтальная	« « «	П-Сравнение; Анализ;			06.04. -

		законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Гармонические цветовые композиции. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора <u>Практическая работа №15.</u> Создание композиции в графическом редакторе <u>Ахроматические и хроматические цвета; теплые и холодные цвета; гармонические цветовые композиции; графический редактор</u>	беседа, Самостоятельная работа		Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой			11.04.
29, 30	57	Лоскутное шитьё	Лоскутное шитьё. Узоры «спираль», «изба»	Фронтальная беседа,	Ознакомление с лоскутным	П-Практическое освоение основ проектно-			13.04. - 18.04.

			<u>Лоскутное шитьё.</u> <u>Узоры «спираль»,</u> <u>«изба»</u>	Самост ятель ная работа	шитьем как древним и современны м видом декоративно - прикладного творчества. Ознакомлен ие с узорами лоскутного шитья «спираль» и «изба».	исследовательско й деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково- символических средств, широкого спектра логических действий и операций			
	58	Лоскутное шитьё	Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное	Фронта льная беседа, Самост	Научиться выполнять лоскутное шитье по	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный			13.04. - 18.04.

			шитьё по шаблонам. Аппликация. Стёжка (выстеживание). Обработка срезов лоскутного изделия. <u>Шаблон,</u> <u>аппликация,</u> <u>стёжка</u>	оатель ная работа	шаблонам. Ознакомлен ие с технологией выполнения аппликации на ткани и стёжкой (выстеживани ем). Научиться обрабатыват ь срезы лоскутного изделия	эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой			
	59	Лоскутное шитьё	<u>Практическая работа №16.</u> Изготовление образцов лоскутных узоров	Фронта льная беседа, Индиви дуальн ая работа	« « «	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой			20.04. - 25.04.
	60	Лоскутное шитьё	<u>Практическая работа №16.</u> Изготовление	Фронта льная беседа,	« « «	П-Сравнение; Анализ; Систематизация;			20.04. - 25.04.

			образцов лоскутных узоров	Индивидуальная работа		Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой			
31, 32, 33	61	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Проблемная ситуация. Исследование. Первоначальные идеи. Требования к изделию.	Творческий проект; Индивидуальная	Продолжение формирования умения формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему, определять цель и задачи проекта. Научиться проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их,	П-Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; Развитие стратегий смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного	Р-Формирование действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия как по результату, так и по способу	Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций; Готовности и способности к переходу к самообразованию, готовности к выбору направления профильного образования	27.04. - 30.04.

					выбирать лучшую идею.	аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций	действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение		
	62	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	Выбор лучшей идеи. Выбор материалов и денежных затрат. Технология изготовления прихватки	Творческий проект; Индивидуальная	Закрепление умения разрабатывать цветовую композицию, подбирать материалы и инструменты, организовывать рабочее место, изготавливать изделие с соблюдением правил ТБ.	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой	Р-Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Планирование организации контроля труда; Организация рабочего места; Выполнение правил гигиены учебного труда.	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	27.04. - 30.04.
	63	Творческий проект по разделу «Художественные	Экспертная оценка и самооценка. Источники информации.	Творческий проект; Индивидуальная	Научиться производить расчет материалов	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный		Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование	04.05. - 08.05.

		е ремесла»		дуальн ая	и денежных затрат для выполнения проекта. Научиться анализирова ть достоинства и недостатки проекта и проводить самооценку	эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой		на трудности	
	64	Творческий проект по разделу «Художественны е ремесла»	Мини-защита проекта	Творче ский проект; Индиви дуальн ая	« « «	П-Сравнение; Анализ; Систематизация; Мыслительный эксперимент; Практическая работа; Усвоение информации с помощью компьютера; Работа со справочной литературой; Работа с дополнительной литературой		Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	04.05. - 08.05. .
34	65	Оформление портфолио	Создание портфолио. Разработка электронной презентации в	Фронта льная беседа, Индиви дуальн	Ознакомлен ие с возможным содержание м		Р-Формирование действий целеполагания, включая способность	Л-Формирование: Основ гражданской идентичности личности; Основ социальных компетенций;	11.05. - 16.05.

			программе MicrosoftOfficePowerPoint.	ая работа	портфолио. Обучение составлению текста доклада для процедуры защиты творческого проекта.		ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия как по результату, так и по способу действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение	Готовности и способности к переходу к самообразованию, готовности к выбору направления профильного образования	
	66	Оформление портфолио	Сценарий презентации	Фронтальная беседа, Индивидуальная работа	Научиться представлять информацию в виде электронной презентации, выполненной в программе MicrosoftOfficePowerPoint		Р-Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Планирование организации контроля труда; Организация рабочего места; Выполнение правил гигиены учебного труда	Л-Самопознание; Самооценка; Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности	11.05. - 16.05.
35	67	Защита	Защита готового	Творче	Обучение		Р-Формирование	К- Практическое освоение	18.05.

		творческого проекта	творческого проекта	ский проект; Индивидуальная	представляет проект: делать доклад, демонстрировать электронную презентацию и портфолио. Научиться задавать вопросы и отвечать на них, делать оценку, анализировать недостатки и намечать пути их устранения		действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия как по результату, так и по способу действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение	умений: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации	- 23.05.
	68	Защита творческого проекта	Защита готового творческого проекта	Творческий проект; Индивидуальная	« « «		Р-Принятие учебной цели; Выбор способов деятельности; Планирование организации контроля труда; Организация рабочего места; Выполнение правил гигиены	К-Умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.; Умение выделять главное из прочитанного; Слушать и слышать собеседника, учителя; Задавать вопросы на понимание, обобщение	18.05. - 23.05.

							учебного труда		
--	--	--	--	--	--	--	----------------	--	--

Поурочно-тематическое планирование 6 класс

№ темы, раздел	№ урока в теме	Тема урока	Основное содержание темы, термины и понятия	Формы работы	Освоение предметных знаний	Универсальные учебные действия			Кален дарны е сроки
						Познавательные УУД	Регулятивные УУД	Коммуникативные УУД	
I четверть									
Раздел «Оформление интерьера» (8 ч)									
1	1	Вводный урок.	Цель и задачи предмета «Технология» Содержание предмета Техника	Урок открыт ия нового знания	Ознакомление с предметом и содержанием программы «Технология».	П - Практическое освоение основ проектно- исследовательской деятельности; Развитие стратегий			2.09.- -6.09.

			безопасности <u>Технология, охрана труда, техника безопасности</u>			смыслового чтения и работа с информацией; Практическое освоение методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково- символических средств, широкого спектра логических действий и операций			
	2	Планировка и интерьер жилого дома	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Беседа о зонировании жилых помещений дома,	Урок открыт ия нового знания	Знания: о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении	П - умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений.	Р – целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	К – диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы	2.09.– 6.09.

			правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования. Работа в группе.		интерьера, этапах проектирования. <i>Умения:</i> выполнять презентацию в программе Microsoft Office Power Point				
	3	Комнатные растения, разновидности и, технология выращивания	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания</i> :о разновидностях комнатных растений, приемах фитодизайна, технологии выращивания комнатных растений.	П – определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, умение вести исследовательскую деятельность, смысловое чтение.	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция	К – диалог, сотрудничество	8.09.- - 13.09.
	4	Обоснование проекта «Растения в интерьере	Проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о	Урок общеметодологичес	<i>Умения:</i> составлять информационную карту по уходу за	П – определение понятий, сопоставление, анализ, построение	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,	К – диалог, сотрудничество	8.09.- - 13.09.

		жилого дома»	разнообразия растений, способах их размещения в интерьере, технологии выращивания комнатных растений. Выполнение обоснования проекта «Растения в интерьере жилого дома». Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия	кой направленности	растением и его размещению, выполнять обоснование проекта	цепи рассуждений, умение вести исследовательскую деятельность, смысловое чтение.	рефлексия, волевая регуляция		
	5	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	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.	Урок развивающего контроля	<i>Знания:</i> о цели и задачах, этапах проектирования. <i>Умения:</i> выполнять проект по теме «Интерьер»	П – определение понятий, смысловое чтение, сопоставление, анализ, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений.	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	К – диалог, проявление инициативы, сотрудничество.	15.09. - 20.09.

			Формулирование цели и проблемы проекта (какая существует проблема, как ее можно решить?). исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата.						
	6	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Выполнение проекта (эскиз	Урок развивающего контроля	<i>Знания:</i> о цели и задачах, этапах проектирования. <i>Умения:</i> выполнять проект по теме «Интерьер»	П – определение понятий, смысловое чтение, сопоставление, анализ, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений.	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция.	К – диалог, проявление инициативы, сотрудничество.	15.09. - 20.09.

			комнаты с растениями). Подготовка проекта к защите.						
	7	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям.	Урок рефлексии	<i>Знания</i> : о правилах защиты проекта. <i>Умения</i> : защищать проект, анализировать по предложенным критериям	П – построение цепи рассуждений, умения делать выводы, вести исследовательскую и проектную деятельность	Р – рефлексия, оценка и самооценка	К – диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать	22.09. - 27.09.
	8	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»	Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения.	Урок рефлексии	<i>Знания</i> : о правилах защиты проекта. <i>Умения</i> : защищать проект, анализировать по предложенным критериям	П – построение цепи рассуждений, умения делать выводы, вести исследовательскую и проектную деятельность	Р – рефлексия, оценка и самооценка	К – диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать	22.09. - 27.09.

Раздел «Кулинария» (12 ч)									
2	9	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала ЭОР.	Урок открыт ия нового знания	<i>Знания:</i> о видах рыбы и рыбных продуктов, признаках доброкачественн ости рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. <i>Умения:</i> определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы	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	29.09. - 04.10.
	10	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки	Беседа о пищевой ценности рыбы, технологиях разделки рыбы, приготовлений блюдов из рыбы. Знакомство с нерыбными продуктами моря,	Урок открыт ия нового знания	<i>Знания:</i> о видах рыбы и рыбных продуктов, признаках доброкачественн ости рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы,	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	29.09. - 04.10.

		рыбы	технологией приготовления блюд. Подготовка к практической работе. рефлексия		технологии первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. <i>Умения:</i> определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы				
	11	Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать по обоснованным критериям. Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности групп к выполнению практической работы.	Урок методической направленности	<i>Знания:</i> о способах механической и тепловой кулинарной обработки рыбы, требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> Определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы	П – сопоставление, рассуждение, анализ	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	06.10. - 11.10.
	12	Практическая работа «Приготовление блюда из	Выполнение практической работы, оценка и самооценка	Урок методической	<i>Знания:</i> о способах механической и тепловой	П – сопоставление, рассуждение, анализ	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	06.10. - 11.10.

		рыбы»	качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.	направ леннос ти	кулинарной обработки рыбы, требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> Определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы		рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка		
	13	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОР. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к	Урок общем етодол огичес кой направ леннос ти	<i>Знания:</i> о видах мяса и мясных продуктов, признаках доброкачественн ости мяса, технологии подготовки мяса к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из мяса и птицы. <i>Умения:</i> определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательно сть приготовления блюд из мяса	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	13.10. - 18.10.

			усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.						
	14	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса	Беседа с использованием материала ЭОР. Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о видах мяса и мясных продуктов, признаках доброкачественности мяса, технологии подготовки мяса к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из мяса и птицы. <i>Умения:</i> определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса	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	13.10. - 18.10.
	15	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий,	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о способах тепловой кулинарной обработки мяса, требования к качеству готового	П – сопоставление, рассуждение, анализ	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	20.10. - 25.10.

			умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности групп к выполнению практической работы.	ти	блюда. <i>Умения:</i> выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, используя технологическую карту				
	16	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»	Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения практической работы.	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о способах тепловой кулинарной обработки мяса, требования к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять тепловую кулинарную обработку мяса, используя технологическую карту	П – сопоставление, рассуждение, анализ	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	20.10. - 25.10.
	17	Супы. Технология приготовления первых блюд	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о значении первых блюд в питании человека, классификации супов, технологии приготовления	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	27.10. - 31.10.

			изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала учебника, ЭОР о пользе первых блюд, классификации супов, технологии приготовления супов. Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей.	ти	бульона и супа. <i>Умения:</i> составлять технологическую карту приготовления супа				
--	--	--	---	----	---	--	--	--	--

			Взаимопроверка. Контроль: тестирование, выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированн ого домашнего задания. рефлексия						
	18	Сервировка стола к обеду. Этикет творческий проект «Приготовлен ие воскресного обеда»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематике новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.	Урок развив ающег о контро ля	<i>Знания:</i> о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> сервировать стол к обеду	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	27.10. - 31.10.

			Беседа с использованием материала учебника и ЭОР о правилах этикета, сервировки стола к обеду. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия.						
II четверть									
	19	Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии	Урок рефлексии	<i>Знания:</i> о сервировке стола к обеду, правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> готовить суп, блюда из птицы, рыбы, салат, сервировать стол к обеду, защищать проект	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построения цепи рассуждений, поиск информации.	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	10.11. - 15.11.

			приготовления супа, салата, блюд из птицы, рыбы.						
	20	Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	Проверка готовности к выполнению практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	Урок рефлексии	<i>Знания:</i> о сервировке стола к обеду, правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> готовить суп, блюда из птицы, рыбы, салат, сервировать стол к обеду, защищать проект	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построения цепи рассуждений, поиск информации.	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	10.11. - 15.11.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)									
3	21	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, повторение классификации текстильных волокон. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о	Урок открытия нового знания	<i>Знания:</i> о свойствах материалов из химических волокон, видах нетканых материалов. <i>Умения:</i> определять состав тканей по их свойствам	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	17.11. - 22.11.

			текстильных материалах из химических волокон. Выполнение практической работы по изучению свойств тканей. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. рефлексия						
	22	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме,	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о видах плечевой одежды, этапах проектирования. <i>Умения:</i> составлять план выполнения проекта, выбирать ткань для выполнения изделия	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	17.11. - 22.11.

			подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР об истории костюма. Мотивация на выполнение проекта. Выполнение эскиза проектного изделия. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.						
	23	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и об условных обозначениях. <i>Умения:</i> снимать мерки,	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	24.11. - 29.11.

			правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия.		записывать их				
	24	Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия»	Выполнение практической работы в парах «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и об условных обозначениях. <i>Умения:</i> снимать мерки, записывать их	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	24.11. - 29.11.
	25	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> об общих правилах построения чертежа швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4	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	01.12. - 06.12.

			тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах построения чертежа в масштабе 1 : 4.						
	26	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)»	Самостоятельная работа. Выполнение практической работы. «Построение чертежа 1 : 4». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Урок общего методологического направленности	<i>Знания:</i> об общих правилах построения чертежа швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4	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	01.12. - 06.12.
	27	Практическая	Формирование у	Урок	<i>Знания:</i> об общих	П – сопоставление,	Р – целеполагание,	К – диалог, монолог,	08.12.

		работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)»	учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах построения чертежа в натуральную	общем етодол огичес кой направ леннос ти	правилах построения чертежа швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять чертеж швейного изделия, подготовить выкройки к раскрою	анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать	анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	организация учебного сотрудничества	- 13.12.
--	--	--	---	---	---	--	---	--	---------------------

			величину.						
	28	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)»	Самостоятельная работа. Выполнение практической работы. «Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> об общих правилах построения чертежа швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять чертеж швейного изделия, подготовить выкройку к раскрою	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	08.12. - 13.12.
	29	Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою»	Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний учащихся: беседа о способах моделирования фартука. Беседа с использованием материалов учебника о способах моделирования. Выполнение практической работы «Моделирование плечевого швейного изделия»	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о моделировании плечевой одежды. <i>Умения :</i> выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия, подготовку выкроек к раскрою	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	15.12. - 20.12.
	30	Моделирование плечевой	Выполнение практической	Урок общем	<i>Знания:</i> о моделировании	П – сопоставление, анализ, выбор	Р – целеполагание, анализ ситуации и	К – диалог, монолог, учебное	15.12. -

		одежды. Практическая работа «Моделирова ние плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою»	работы «Моделирование плечевого швейного изделия»	етодол огичес кой направ леннос ти	плечевой одежды. Умения : выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия, подготовку выкроек к раскрою	способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами	моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	сотрудничество	20.12.
	31	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.	Урок общем етодол огичес кой направ леннос ти	Знания: о последовательно сти и приемах раскроя плечевого изделия. Умения : выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям, дублировать необходимые детали клеевой прокладкой	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	22.12. - 27.12.

			Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах раскроя швейного изделия, технологии дублирования деталей клеевой прокладкой, о правилах безопасных приемов работы с булавками, ножницами, с утюгом.						
	32	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия»	Выполнение практической работы «Раскрой плечевого швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о последовательности и приемах раскроя плечевого изделия. <i>Умения:</i> выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям,	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	22.12. - 27.12.

					дублировать необходимые детали клеевой прокладкой				
III четверть									
	33	Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с	Урок общем етодол огичес кой направ леннос ти	Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, технологии выполнения ручных работ (копировальные стежки, приметывание, выметывание), правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. Умения : выполнять образцы ручных швов, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	12.01. - 17.01.

			использованием материалов учебника о правилах и приемах ручных работ, правилах безопасной работы с ручной иглой, ножницами.						
	34	Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»	Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах ручных работ, правилах безопасной работы с ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о требованиях к выполнению ручных работ, технологии выполнения ручных работ (копировальные стежки, приметывание, выметывание), правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. <i>Умения:</i> выполнять образцы ручных швов, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	12.01. - 17.01.
	35	Машиноведение.	Формирование у учащихся	Урок общем	<i>Знания:</i> об устройстве	П – сопоставление, анализ, выбор	Р – целеполагание, анализ ситуации и	К – диалог, монолог, организация	19.01. -

		Приспособле ния к швейной машине. Машинная игла.	деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о швейной игле, приспособлениях к швейной машине, повторение правил безопасных приемов работы на швейной машине.	етодол огичес кой направ леннос ти	швейной иглы, о технологии выполнения обтачных швов. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов	способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать	моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	учебного сотрудничества	24.01.
	36	Практическая	Самостоятельная	Урок	<i>Знания:</i> об	П – сопоставление,	Р – целеполагание,	К – диалог, монолог,	19.01.

		работа «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)»	работа. Выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированн ого домашнего задания. Рефлексия.	общем етодол огичес кой направ леннос ти	устройстве швейной иглы, о технологии выполнения обтачных швов. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов	анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать	анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	организация учебного сотрудничества	- 24.01.
	37	Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения	Урок общем етодол огичес кой направ леннос ти	<i>Знания:</i> о последовательно сти подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов. <i>Умения :</i> выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	26.01. - 31.01.

			нового материала. Знакомство с основными правилами подготовки изделия к примерке, со способами устранения дефектов.						
	38	Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия»	Выполнение практической работы «Подготовка к примерке и примерка изделия»	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов. <i>Умения:</i> выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	26.01. - 31.01.
	39	Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о технологии обработки среднего шва с застежкой, о последовательности обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. <i>Умения:</i>	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	02.02. - 07.02.

			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 учащихся: повторение правил безопасной работы на швейной машине, с утюгом.		обрабатывать средний, плечевые швы, нижние срезы рукавов				
	40	Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	Изучение технологии обработки среднего шва с застежкой, последовательности обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Урок общедолгодействующей направленности	<i>Знания:</i> о технологии обработки среднего шва с застежкой, о последовательности обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. <i>Умения:</i> обрабатывать средний, плечевые швы, нижние срезы	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	02.02. - 07.02.

					рукавов				
	41	Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Знакомство с образцами обработки горловины подкройной обтачкой, косой бейкой.	Урок общем етодол огичес кой направ леннос ти	<i>Знания:</i> о способах обработки горловины швейного изделия. <i>Умения :</i> обрабатывать горловину швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	09.02. - 14.02.
	42	Обработка	Выполнение	Урок	<i>Знания:</i> о	П – сопоставление,	Р – целеполагание,	К – диалог, монолог,	09.02.

		горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия»	практической работы. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	общедолговой направленности	способах обработки горловины швейного изделия. <i>Умения :</i> обрабатывать горловину швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани	анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)	анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	организация учебного сотрудничества	- 14.02.
	43	Технология обработки боковых срезов швейного изделия.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и	Урок общедолговой направленности	<i>Знания:</i> о технологии обработки боковых срезов швейного изделия обтачным швом (стачным швом). <i>Умения :</i> обрабатывать боковые срезы швейного изделия, оценивать качество работы по представленным критериям	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	16.02. - 21.02.

			моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение последовательности выполнения обтачного и стачного швов. Знакомство с технологией обработки боковых срезов швейного изделия.						
	44	Практическая работа «Обработка боковых срезов»	Выполнение практической работы «Обработка боковых срезов швейного изделия», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Урок общетеодолгической направленности	<i>Знания:</i> о технологии обработки боковых срезов швейного изделия обтачным швом (стачным швом). <i>Умения:</i> обрабатывать боковые срезы швейного изделия, оценивать качество работы по представленным критериям	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	16.02. - 21.02.
	45	Обработка нижнего среза	Формирование у учащихся деятельностных	Урок общетеодолгической направленности	<i>Знания:</i> о технологии обработки	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование,	К – диалог, монолог, организация учебного	24.02. - 28.02.

		швейного изделия.	способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение изученного в 5 классе: виды краевых швов, технология выполнения. Выполнение второй примерки изделия, корректировка выявленных дефектов.	огической направленности	нижнего среза швейного изделия <i>Умения :</i> обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний срез швейного изделия	задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану)	планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	сотрудничества	
--	--	-------------------	---	--------------------------	---	---	---	----------------	--

46	Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия»	Знакомство с технологией обработки нижнего среза швейного изделия. Выполнение практической работы «Обработка нижнего среза швейного изделия», контроль и самоконтроль по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о технологии обработки нижнего среза швейного изделия <i>Умения:</i> обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний срез швейного изделия	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, монолог, организация учебного сотрудничества	24.02. - 28.02.
47	Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда»	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	Урок развивающего контроля	<i>Знания:</i> последовательно сти окончательной отделки швейного изделия, о правилах подготовки доклада по защите проекта <i>Умения:</i> выполнять отделку швейного изделия, оформлять	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, монолог, организация учебного сотрудничества	02.03. - 07.03.

			затруднения. Формулирование проблемы, исследование, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата.		паспорт проекта				
	48	Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда»	Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы. Знакомство с последовательностью окончательной отделки швейного изделия. Выполнение отделки с самоконтролем по представленным критериям. Выполнение письменной работы по защите проекта в тетради	Урок развивающего контроля	<i>Знания:</i> последовательности окончательной отделки швейного изделия, о правилах подготовки доклада по защите проекта <i>Умения :</i> выполнять отделку швейного изделия, оформлять паспорт проекта	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, монолог, организация учебного сотрудничества	02.03. - 07.03.

			(заполнение паспорта проекта). Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.						
	49	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Выступление учащихся с защитой проекта выхода из затруднения. Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по	Урок рефлексии	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	П – сопоставление, анализ умения делать выводы,	Р – целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка	К – диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	09.03. - 14.03.

			представленным критериям. Рефлексия						
	50	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Выступление учащихся с защитой проекта выхода из затруднения. Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия	Урок рефлексии	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям	П – сопоставление, анализ умения делать выводы,	Р – целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка	К – диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	09.03. - 14.03.

Раздел «Художественные ремесла» (18 ч)									
4	51	Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.	Урок открытия нового знания	<i>Знания:</i> о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания. <i>Умения:</i> читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, составлять план выполнения проекта	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	16.03. - 21.03.
	52	Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах инструментов, материалов, способах и приемах вязания крючком и спицами. Мотивация на	Урок открытия нового знания	<i>Знания:</i> о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания. <i>Умения:</i> читать простой узор для вязания крючком, выполнять	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	16.03. - 21.03.

			выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами». Мозговой штурм, обоснование проекта. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.		цепочку из воздушных петель, столбики без накида, составлять план выполнения проекта				
IV четверть									
	53	Основные виды петель при вязании крючком	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о приемах вязания основных петель, условных обозначениях для вязания крючком, этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> выполнять основные петли, образцы по схеме, составить план реализации проекта	П – сопоставление, анализ, 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	01.04. - 04.04.

			моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, презентации, журналов мод о схемах вязания крючком, условных обозначениях.						
	54	Основные виды петель при вязании крючком	Выполнение основных петель, образцов узоров по предложенным схемам. Составление плана реализации проекта. Выполнение эскизов проектного изделия. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о приемах вязания основных петель, условных обозначениях для вязания крючком, этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> выполнять основные петли, образцы по схеме, составить план реализации проекта	П – сопоставление, анализ, 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	01.04. - 04.04.
	55	Вязание по кругу	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о способах вязания по кругу. <i>Умения:</i> читать схемы для вязания крючком, выполнять основные виды	П – сопоставление, анализ, 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	06.04. - 11.04.

			предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, дидактического материала о способах вязания по кругу (круг, квадрат, шестиугольник).		петель, вязать по кругу				
	56	Вязание по кругу	Выполнение образцов вязания. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о способах вязания по кругу. <i>Умения:</i> читать схемы для вязания крючком,	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и	К – диалог, организация учебного сотрудничества	06.04. - 11.04.

				леннос ти	выполнять основные виды петель, вязать по кругу	(технологической карте)	самооценка		
	57	Вязание спицами. Основные приемы вязания	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематике новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение способов вязания спицами (набор петель, лицевые и изнаночные петли), условных	Урок общем етодол огичес кой направ леннос ти	<i>Знания:</i> о способах вязания спицами, об условных обозначениях на схемах для вязания спицами. <i>Умения:</i> выполнять набор петель, лицевые и изнаночные петли, закрывать петли последнего ряда	П – сопоставление, анализ, 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	13.04 – 18.04.

			обозначений.						
	58	Вязание спицами. Основные приемы вязания	Выполнение образцов вязания спицами. Определение техники вязания, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> о способах вязания спицами, об условных обозначениях на схемах для вязания спицами. <i>Умения:</i> выполнять набор петель, лицевые и изнаночные петли, закрывать петли последнего ряда	П – сопоставление, анализ, 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	13.04 – 18.04.
	59	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Выполнение изделий. Консультирование учащихся.	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> об этапах выполнения проекта, о технологии вязания изделий крючком и спицами <i>Умения:</i> вязать изделие крючком или спицами	П – сопоставление, анализ, 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	20.04 – 25.04.
	60	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Выполнение изделий. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> об этапах выполнения проекта, о технологии вязания изделий крючком и спицами	П – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог, организация учебного сотрудничества	

			задания. Рефлексия.	ти	Умения: вязать изделие крючком или спицами	карте)			
	61	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Выполнение изделий. Консультирование учащихся.	Урок общеметодологической направленности	Знания: об этапах выполнения проекта, о технологии вязания изделий крючком и спицами Умения: вязать изделие крючком или спицами	П – сопоставление, анализ, 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	27.04 – 30.04.
	62	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Выполнение изделий. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Урок общеметодологической направленности	Знания: об этапах выполнения проекта, о технологии вязания изделий крючком и спицами Умения: вязать изделие крючком или спицами	П – сопоставление, анализ, 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	27.04 – 30.04.
	63	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого	Урок общеметодологической направленности	Знания: об этапах выполнения проекта, о технологии вязания изделий крючком и спицами Умения: вязать	П – сопоставление, анализ, 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	04.05. – 08.05.

			предметного содержания. Выполнение изделий. Консультирование учащихся.		изделие крючком или спицами				
	64	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Выполнение изделий. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Урок общеметодологической направленности	<i>Знания:</i> об этапах выполнения проекта, о технологии вязания изделий крючком и спицами <i>Умения:</i> вязать изделие крючком или спицами	П – сопоставление, анализ, 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	04.05. – 08.05.
	65	Подготовка проекта к защите	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксированных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование проблемы,	Урок развивающего контроля	<i>Знания:</i> правил и требований к докладу к защите проекта. <i>Умения:</i> выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад к защите проекта	П – сопоставление, анализ, умение делать выводы	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог	11.05. – 16.05.

			исследование, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности результата.						
	66	Подготовка проекта к защите	Завершение изготовления изделия, расчет затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Урок развивающего контроля	<i>Знания:</i> правил и требований к докладу к защите проекта. <i>Умения:</i> выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад к защите проекта	П – сопоставление, анализ, умение делать выводы	Р – целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка	К – диалог	11.05. – 16.05.
	67	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксированных собственных затруднений в деятельности,	Урок рефлексии	<i>Знания:</i> правил защиты проекта. <i>Умения:</i> анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта	П – сопоставление, анализ, 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	18.05. – 23.05.

			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.						
	68	Итоговый урок	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксированных собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Выступление учащихся с защитой	Урок рефлексии	<i>Знания:</i> правил защиты проекта. <i>Умения:</i> анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта	П – сопоставление, анализ, 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	18.05. – 23.05.

			проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия. Подведение итогов года						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--