



Муниципальное образовательное учреждение
Семибратовская средняя общеобразовательная школа

Рассмотрена
Заседание МО протокол № 1
от «27» августа 2020 г.

Согласована
Руководитель МО
 /Г.Н. Митина/

Согласована
Зам. директора по УВР
 /Т.А. Капралова/

Утверждена
Директор школы
 /С.Д. Лысюк/
Приказ по школе № 91
от «28» августа 2020 г.

Рабочая программа

учебного предмета (курса) ***Технология***

направление ***«Технология ведения дома»*** в 5 В классе

Составитель Н.В.Синица

Разработчик программы:
Кудрявцева Ирина Геннадьевна,
учитель технологии,
первая квалификационная категория

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по направлению «Технология. Технология ведения дома» для 5 класса составлена на основе следующих документов:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 24.04.2020);
2. Федеральный закон от 02.12.2019г. № 403-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законодательные акты Российской Федерации»;
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»
4. Приказ Министерства просвещения РФ от 11.06.2019г. № 286 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015»;
5. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением от 08.04.2015, протокол №1/15 (в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020)) (для 5 классов в 2020-2021 уч.г.);
6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.12.2018 г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
7. Приказ Министерства просвещения РФ от 22.11.2019г. № 632 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, сформированный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345»;
8. Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 г. № 465 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания»;
9. Примерная рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основного общего образования авторов по учебному предмету «Технология» для основного общего образования (авторской) Алгоритм успеха Технология: программа. 5 – 8 классы / авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. — М.: Вентана-Граф, 2015
10. Технология. Технологии ведения дома. Технологические карты: 5 класс: методическое пособие/ Н. В. Синеца. – М.: Вентана-Граф, 2018
11. Методическое письмо о преподавании учебного предмета «Технология» в общеобразовательных организациях Ярославской области в 2020-2021 учебном году
12. Устав МОУ Семибратовсктй СОШ

2. Общая характеристика учебного предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Данная программа реализуется на основе программы «Технология ведения дома»

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практи-



ческие и практические работы.

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность.

При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году несколько творческих проектов. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. В рабочей программе часы раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности» распределены в течение всего учебного периода. Проекты выполняются учащимися параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

Обучение технологии предполагает широкое использование *межпредметных связей*. Это связи с *алгеброй и геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей и искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, *информатикой и ИКТ* при поиске информации, подготовке презентаций, *риторикой* при защите творческих проектов, *ОБЖ* при работе с источниками повышенной опасности. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках от дельных разделов.

3. Место учебного предмета

в учебном (образовательном) плане:

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

Основной формой организации учебного процесса является *сдвоенный урок*, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность. Программа рассчитана на 68 часов из расчёта 2 часа в неделю.

Рабочая программа по технологии в 5 классе реализуется на учебных занятиях по учебно-методическому комплексу, подготовленному авторским коллективом А.Т.Тищенко, Н.В. Синица, включенный в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2020 - 2021 учебном году.

В разделе «Проектирование и изготовление изделий» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

4. Содержание программы

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

Раздел «Введение в предмет»

Теоретические сведения. Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Место проекта в технологии.

Практические работы Изучение инструкций по технике безопасности и охраны труда.



Раздел «Кулинария»

Теоретические сведения. Культура питания, значение витаминов, правила этикета. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Бутерброды, горячие напитки. Технологии приготовления горячих напитков, бутербродов, блюд из макаронных изделий, вареных овощей, яиц. Сервировка стола. Культура поведения за столом. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлениях. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за кухонной посудой. Первичная обработка овощей. Приготовление и оформление блюд из вареных овощей. Определение свежести яиц. Приготовление и оформление бутербродов и горячих напитков. Сервировка стола к завтраку.

Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства»

Теоретические сведения. Гигиена учащегося. Уход за одеждой и обувью, условные знаки ухода, товарный знак (лейбл). Особенности культуры общения и поведения, семейные традиции и обычаи, особенности совместного проживания людей разного возраста. Создание комфортных условий проживания для себя и других членов семьи.

Лабораторно-практические и практические работы. Оформление салфеток в технике оригами.

Раздел «Элементы материаловедения»

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Способы ухода за изделиями в зависимости от состава материалов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Раздел «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов»

Теоретические сведения. Основные понятия о проекте, компоненты проекта. Выбор и обоснование темы своего проекта. Формулирование требований к выбранному изделию. Обоснование конструкции изделия. Методы поиска информации в книгах, журналах, сети Интернет. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический и заключительный). Способы проведения презентации проектов.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Бумага как природный конструкционный материал, свойства и области применения. Понятие изделие и деталь.

Техника "бумагоплатика". Алгоритм работы над проектным изделием. Способы сборки и оформления проектного изделия. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.

Мука (тесто) как природный пластичный материал, свойства и области применения. Технология изготовления теста. Различные приёмы работы с солёным тестом.

Техника "тестоплатика". Алгоритм работы над проектным изделием. Способы сборки и оформления проектного изделия. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.

Роспись проектного изделия: сочетание цветов, гармония, гамма (холодная и теплая).

Лабораторно-практические и практические работы. Проект "Новогоднее панно". Проект "Авторская открытка". Отделка и презентация проектных изделий. Историческая справка "Семейный праздник Новый год".



Раздел «Основы графической грамотности»

Теоретические сведения Общие правила построения и оформления чертежей. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Правила оформления проектной документации.

Лабораторно-практические и практические работы. Работа над эскизом проектной работы. Построение чертежа проектной работы. Оформление титульного листа к проектной документации.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Работа с лекалами. Правила безопасной работы ножницами. Особенности построения выкроек прихватки или грелки на чайник (по выбору).

Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Правила безопасной работы на швейной машине.

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от высыпания - ручное обметывание; временное соединение деталей - сметывание; временное закрепление подогнутого края - заметывание. Основные операции при машинной обработке изделия: постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание. Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения ВТО.

Классификация машинных швов: соединительные (стачного взаутюжку и стачного вразутюжку), краевые (вподгибку с открытым и вподгибку с закрытым срезом), накладного с закрытым срезом.

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива прихватки и грелки на чайник. Профессии швея, закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Проект "Прихватка". Проект "Грелка на чайник". Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы, регулирующих механизмов швейной машины. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Модуль «Робототехника» включает в себя содержание, касающееся изучения видов и конструкций роботов и освоения навыков моделирования, конструирования, программирования (управления) и изготовления движущихся моделей роботов.

Модуль «Компьютерная графика, черчение» включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в принципы современных технологий двумерной графики и ее применения, прививает навыки визуализации, эскизирования и создания графических документов с использованием чертежных инструментов и приспособлений и (или) с использованием графических редакторов, а также систем автоматизированного проектирования (САПР).



Планируемые результаты освоения учебного предмета

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

- результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить

- пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.



В результате изучения технологии обучающиеся **ознакомятся:**

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями;
- к личным качествам человека; возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического развития обучающихся.

Программа по предмету «Технология», 5 класс предусматривает проведение на занятиях инструктажа по охране труда и технике безопасности. Преподавателем ведется журнал по охране труда в соответствии с существующими нормативными документами.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.



Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого раздела обучения.

Результаты обучения:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;

- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;
- использует ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);
«механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия;
- организует и поддерживает порядок на рабочем месте;



- применяет и рационально использует материал в соответствии с задачей собственной деятельности;
- осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;
- использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;
- осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;
- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).

Предметные результаты:

- выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;
- читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц;
- читает элементарные эскизы, схемы;
- выполняет элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов;
- характеризует свойства конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);
- выполняет разметку плоского изделия на заготовке;
- осуществляет сборку моделей, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- строит простые механизмы;
- имеет опыт проведения испытания, анализа продукта;
- получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта;
- классифицирует роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления.

Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

6. Основное содержание



учебного предмета:

1) Обязательные разделы программы 5 класса:

- Технологии домашнего хозяйства
- Электротехника
- Кулинария
- Создание изделий из текстильных материалов
- Художественные ремёсла
- Технологии творческой и опытнической деятельности
- Робототехника
- Компьютерная графика, черчение

2) адаптация примерной программы к особенностям учащихся, специфике ОУ с учетом МТО

Учебный план

№ п\п	Название раздела, модуля программы	Всего часов		Из них
		Примерная программа	Рабочая программа	Экскурсии
1.	Технологии домашнего хозяйства Электротехника	1	5 (3) 1	
2.	Создание изделий из текстильных материалов	22	28 (6)	1
3.	Художественные ремёсла	8	18 (10)	1
4.	Кулинария	14	12	
5.	Робототехника	6	2	
6.	Компьютерная графика, черчение	4	2	
7.	Технологии творческой и опытнической деятельности	13	(19)	
ИТОГО		68	68	2

В структуру авторской программы внесены изменения, в связи с образовательными потребностями обучающихся. Произведена перестановка часов за счёт раздела «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности», (чтобы выполнить творческие проекты параллельно с изучаемой темой (по разделам «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла»).

Учащиеся классов (дети с ОВЗ) в процессе изучения технологии должны достичь планируемых результатов учебной программы основного общего образования по предмету «Технология» в соответствии с требованиями ФГОС ОО как минимум на базовом уровне (блок «Выпускник научится»), что обеспечит успешное обучение и социализацию этих детей.



Программа по направлению технологической подготовки «Технологии ведения дома» позволяет вносить изменения для их адаптации без ущерба для концептуальных подходов авторов. Учебники, рабочие тетради содержат варианты объектов труда, задания для практической деятельности обучающихся (от самых простых, до сложных), что обеспечивает возможность выбора заданий учащимися.

Адаптация программы происходит за счет сокращения сложных понятий и терминов; основные сведения в программе даются дифференцированно. Темы изучаются таким образом, чтобы ученики могли опознавать их, опираясь на существенные признаки. По другим вопросам учащиеся получают только общее представление. Ряд сведений познается школьниками в результате практической деятельности.

Также новые элементарные навыки вырабатываются у таких детей крайне медленно. Для их закрепления требуются многократные указания и упражнения. Как правило, сначала отрабатываются базовые умения с их автоматизированными навыками, а потом на подготовленную основу накладывается необходимая теория, которая нередко уже в ходе практической деятельности самостоятельно осознается учащимися.

Выделяются опорные дидактические единицы (минимум содержания информации, необходимый для достижения планируемых результатов конкретного занятия), определяются виды деятельности учащихся, виды и уровень сложности объектов труда с учетом индивидуальных особенностей детей с задержкой психического развития.

На уроках технологии, у учащихся формируются навыки самообслуживания, выполнения элементарной домашней работы не только для себя, но и для других членов семьи, воспитывается потребность в труде в целом.

Поскольку у учащихся снижены охранные рефлексy, то серьезное внимание уделяется соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда с оборудованием и инструментами. Инструктирование проводится в начале изучения новой темы, при работе или демонстрации нового оборудования, во время выполнения практических работ

Примечания: 1. Самостоятельные работы для обучающихся (с ограниченными возможностями здоровья) могут быть составлены в виде теста, в отличие от основной группы. Количество вопросов (для таких учениц) в самостоятельной работе может быть уменьшено, в зависимости от темы.

2. Ученицам разрешаю выполнять практические работы меньшего объёма. Например: учащиеся осваивают изготовление изделия (фартука), которое состоит из множества мелких операций. Поэтому обучающиеся (с ОВЗ) могут шить изделия не в натуральную величину, а в масштабе 1:2. Это позволяет прочнее закрепить их умение по изготовлению изделия, т.к. они медленнее выполняют все операции.



ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ уро-ка	Дата проведения		Тема урока	Тип урока	Технологии	Решаемые проблемы	Виды деятельности (элементы содержания, контроль)
	план	факт					
1	2	3	4	5	6	7	8
Проектная деятельность (1 ч) ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И							
1	04.03	04.03	Проектная деятельность на уроках «Технологии» 1. Проблема новаторских в учебной деятельности техника бытового	Урок «открытия» нового знания	Проектной деятельности, лично-ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, групповой работы	Что такое проект? Каковы особенности проектной деятельности? Какова цель проекта?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования. <u>Самостоятельная работа</u> : выполнение эскизов проектов. <u>Контроль и самоконтроль</u> (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов
Оформление интерьера (5 ч) ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО							
2	04.03	04.03	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, лично-ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, информационно-коммуникационные	В чем заключаются особенности интерьера кухни? Планировка кухни?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии <i>интерьер</i> , требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки. <u>Самостоятельная работа</u> : выполнение планировки кухни в масштабе 1 : 5. <u>Контроль</u> и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. <u>Рефлексия</u>
3, 4	11.03 11.03	11.03	Творческий проект «Кухня моей мечты» Технология защиты проекта	Урок рефлексии	Проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какой должна быть «Кухня моей мечты»?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем.

Планируемые результаты			Обучение детей...
Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД	
9	10	11	12
ОПЫТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ			
Знания: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям	<u>Познавательные</u> : умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <u>Коммуникативные</u> : диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности	
ХОЗЯЙСТВА - 2 ч. + 3 ч. ТЕХ. ТВОРЧ. ОПЫТ. ДЕЯТ.			
Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. Умения: выполнять план кухни в масштабе	<u>Познавательные</u> : умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <u>Коммуникативные</u> : диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация	
Знания: о целях и задачах, этапах проектирования. Умения: выполнять проект по теме «Интерьер»	<u>Познавательные</u> : умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <u>Коммуникативные</u> : диалог, проявление инициативы, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия	



1	2	3	4	5	6	7	8
							и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)
5, 6	15.09 16.09	15.09 16.09	Защита проекта «Кухня моей мечты»	Урок развивающего контроля	Проектной деятельности, саморазвития личности	В чем новизна моего проекта «Кухня моей мечты»?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. <u>Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения</u>

9	10	11
Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений. Регулятивные: рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации

Создание изделий из текстильных материалов (28 ч) **222 + 6 ч Технол. творческой**

7	25.09	25.09	Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Как классифицируют текстильные волокна? Из каких растений получают волокна и ткани? Каковы способы получения тканей из волокон растительного происхождения?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. <u>Самостоятельная работа:</u> выполнение практических работ. <u>Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</u>
8	25.09	25.09					
9	02.10	02.10	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлоп-	Урок общедогодической направленности	Саморазвития личности, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какова цель проекта? Каковы этапы выполнения проекта? Какие есть ограничения?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучае-
10	02.10	02.10					

и драфтнической деятельности		
Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити. Умения: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления
Знания: о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. Умения: определять по свойствам тканей	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления,



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
			ка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне»				мой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия <i>Конт. Усб. Знания</i>	вид тканей, составлять план выполнения проекта	Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
11 12	09.10 09.10	09.10 09.10	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	Урок «открытия» нового знания	Проблемного и развивающего обучения, лично ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие мерки необходимо снять для построения чертежа фартука?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. Умения: снимать мерки с фигуры человека, записывать их	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности
13 14	16.10 16.10	16.10 16.10	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» по меркам	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и лично ориентированного обучения	Как построить чертеж швейного изделия?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4, в натуральную величину. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4, в натуральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия <i>Конт. Усб. Знания</i>	Знания: общие правила построения чертежей швейного изделия. Умения: выполнять чертеж швейного изделия 1 : 4, в натуральную величину	Познавательные: выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
15 16	23.10 23.10	23.10 23.10	Раскрой швейного изделия. Практическая работа	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и лично ориентированного обучения	Как правильно подготовить ткань	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного	Знания: о последовательности и приемах раскроя швейного изделия.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану).	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование,



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
			ская работа «Раскрой швейного изделия» <i>1. Подготовка ткани к раскрою</i>	ческой направленности		к раскрою? Как выкроить детали швейного изделия?	содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». <i>Самооценка по предложенным критериям.</i> Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Умения:</i> выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям	<i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог	развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
17 18	30.10 30.10	30.10 30.10	Швейные ручные работы <i>Выполнение на отрезной ручных строчек</i>	Урок общепедагогической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как правильно выполнять ручные работы?	Формирование у учащихся действительных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия <i>Салочкой.</i>	<i>Знания:</i> о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. <i>Умения:</i> выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
19 20	13.11 13.11	13.11 13.11	Подготовка швейной машины к работе <i>Устройство швейной машины</i>	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Как правильно подготовить швейную машину к работе?	Формирование у учащихся действительных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия <i>Взаимопомощь.</i> <i>Контр. учебн. знаний</i>	<i>Знания:</i> о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
21 22	20.11 20.11	20.11 20.11	Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»	Урок общепедагогической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Какие машинные швы необходимо знать, чтобы выполнить проект?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия <i>Конт. и самоконт.</i>	<i>Знания:</i> о подготовке швейной машины к работе. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического и экономического мышления
23 24	24.11 24.11	24.11 24.11	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка тканей	Урок общепедагогической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения	Каковы правила выполнения влажно-тепловых работ? Какие термины нужно знать?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	<i>Знания:</i> об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом. <i>Умения:</i> выполнять влажно-тепловую обработку	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технического и экономического мышления
25 26	04.12 04.12		Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия	Урок общепедагогической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности	Как сшить фартук, каковы этапы и технология изготовления швейного изделия?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учебника: технология пошива фартука.	<i>Знания:</i> о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. <i>Умения:</i> составлять план изготовления швейного изделия	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
							Самостоятельная работа: выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия			
27 28	11.12 11.12		Технология Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана»	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационные	Как обработать и пришить накладной карман?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о технологии обработки накладного кармана. Умения: обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
29 30	18.12 18.12		Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности	Как обрабатывать срезы фартука швом вподгибку с закрытым срезом?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. Умения: обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
31 32	25.12 25.12		Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление»	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности	Как обрабатывать верхний срез фартука?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верхнего среза фартука, изготовле-	Знания: о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом. Умения: обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления

Учитель технологии Кудрявцева И.Г.



Учитель технологии Кудрявцева И.Г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
			пояса». Подготов- ка защиты проекта				ния пояса. <u>Самостоятельная работа</u> : выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фарту- ка. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по <u>представленным</u> <u>критериям</u> . Определение дифферен- цированного домашнего задания. Рефлексия			
34	34		Защита проекта «Фартук для работы на кухне» <i>Выявление и анализ затруднений учащих работ над проектом</i>	Урок рефлек- сии	Проектной деятельности, саморазвития личности	Каковы до- стоинства и недостат- ки моего проекта?	Формирование у учащихся способ- ностей к рефлексии коррекцион- но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирова- ние собственных затруднений в дея- тельности, 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 <u>представленным критериям</u> . Ре- флексия	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализи- ровать достоинства и недостатки вариан- тов проектов по пред- ложенным критериям	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, умение делать выводы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, про- явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа- ла в предметно-продук- тивной деятельности, нравственно-эстети- ческая ориентация, самооценка умствен- ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со- циализации
Художественные ремесла (18 ч)										
35	36		2 Декоратив- но-при- кладное изделие для кухни <i>1. Декоратив- но-приклад- ное изделие нос. Импрес- сиво</i>	Урок «откры- тия» нового знания	Саморазви- тия личности, информаци- онно-комму- никационные, проектной дея- тельности	Какие виды декоратив- но-при- кладного искусства знакомы?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, поня- тий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формули- рование цели урока, определение те- матики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подго- товка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использо- ванием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного ис- кусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Моз- говой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы про- ектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия <i>конспект</i>	<i>Знания:</i> о видах деко- ративно-прикладного искусства. <i>Умения:</i> различать виды декоративно- прикладного иску- ства, составлять план выполнения проекта	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал- горитму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирова- ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са- мооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, орга- низация учебного сотрудничества	Формирование моти- вации и самомотива- ции изучения темы, смыслообразование, гражданская идентич- ность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа- ла в предметно-продук- тивной деятельности
37			Основы компози- ции при создании предметов декоратив- но-при- кладного искусства <i>Стилизация реалистич. фигурки</i>	Урок обще- мето- дологи- ческой направ- ленно- сти	Развивающего и личносно ориентиро- ванного обучения, проектной деятельности, информаци- онно-коммуни- кационные	Что такое компо- зиция, ее виды и средства?	Формирование у учащихся деятель- ностных способностей и способно- стей к структурированию и систе- матизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по из- учаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материа-	<i>Знания:</i> о правилах, приемах и средствах композиции, этапах проектной деятель- ности. <i>Умения:</i> составлять план реализации про- екта изделия из ло- скутов	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирова- ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са- мооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, орга- низация учебного сотрудничества	Формирование мотива- ции и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа- ла в предметно-продук- тивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
							лов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта. <i>Самостоятельная работа</i> : выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. <i>КОНТР. САМОН.</i>			за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	
38			<u>Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте</u>	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Что такое орнамент? Какие цветовые сочетания являются гармоничными?	Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. <i>КОНТР. САМОН. КОНТРОЛЬ</i>		<i>Знания</i> : о понятии орнамент, видах, цветовых сочетаниях, символике орнаментов. <i>Умения</i> : выполнять эскизы орнаментов для изделия из лоскутов	<i>Познавательные</i> : сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные</i> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные</i> : диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
39 40			<u>Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья</u>	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какие технологии лоскутного шитья наиболее отвечают замыслу 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. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение технологии, изготовление шаблонов. <u>Контроль и самоконтроль</u> . Выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		<i>Знания</i> : о видах и технологиях лоскутного шитья. <i>Умения</i> : разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны	<i>Познавательные</i> : сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать. <i>Регулятивные</i> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные</i> : диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
41 42		1	<u>Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа</u> 2 «Изготовление изделия из лоскутов»	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и личностно ориентированного обучения, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какова технология изготовления изделия из лоскутов?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.		<i>Знания</i> : о технологии изготовления изделия из лоскутов. <i>Умения</i> : изготавливать изделия из лоскутов	<i>Познавательные</i> : сопоставление, умение работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные</i> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные</i> : диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия



1	2	3	4	5	6	7	8
							Актуализация знаний о технологиях изготовления изделий из лоскутов, повторение правил безопасной работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение изделий. <i>Контроль и самоконтроль.</i> Определенные дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
43 44			Лоскутное шитье. Обоснование проекта	Урок рефлексии	Саморазвития личности, проектной деятельности	Какова цель проекта? Какую проблему будем решать? Каковы этапы проекта? Какие ограничения?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы (фиксированные собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Рефлексия <i>Контроль</i>
45 46 47 48			Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» <i>1. Построй шт. шва 2. Раскрой изделия 3. Сметывай шт. шва 4. Стачивай шт. шва.</i>	Урок общеметодологической направленности	Саморазвития личности, проектной деятельности	Как правильно шить изделие из лоскутов?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия <i>Контроль, взаимоконтроль</i>
49 50			Подготовка проекта к защите. <i>Содержание презентации</i>	Урок развития навыков контроля	Саморазвития личности, проектной деятельности	Соблюдалась ли технология лоскутного шитья?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по об-
							Знания: об этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> выполнять обоснование проекта
							<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества
							Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
							Знания: о технологии изготовления изделия. <i>Умения:</i> шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы
							<i>Познавательные:</i> сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества
							Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления
							Знания: о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. <i>Умения:</i> выполнять расчет затрат на из-
							<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, умение делать выводы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия,
							Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
							основанным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		готовление проекта, составление доклад защиты проекта	волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог	к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
51 52			Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок <i>Анализ выполнения работы</i>	Урок рефлексии	Саморазвития личности, проектной деятельности	В чем особенность проекта? Каковы достоинства и недостатки проекта? Что получилось? Что не удалось выполнить? Почему?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов. Подведение итогов года <i>Взаимок. Конкр.</i>	Знания: о правилах защиты проекта. Умения: анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта	Познавательные: сопоставление, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	
Кулинария (16 ч) 144 + 22 Технол. творч. и опытнич. деят.											
53			Санитария и гигиена на кухне	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пищи?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР – беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Рефлексия <i>Изменить учебник</i>	Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	
54			Здоровое питание	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Что нужно знать каждому о правилах здорового питания?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. Самостоятельная работа: составление	Знания: о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. Умения: анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование	



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
53 56			Бутерброды. Горячие напитки	Урок общедидогической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие бывают виды бутербродов? Какова технология их приготовления? Какие бывают горячие напитки? Какова технология их приготовления?	сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОР. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления). <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, знании хлеба в питании человека. Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
57 58			Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий <i>Приготовление каши</i>	Урок общедидогической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие бывают крупы, бобовых, макаронных изделий? Каково их значение в питании людей? Каковы особенности их приготовления?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круп и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность: определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника, ЭОР). <i>Самостоятельная работа, взаимоконтроль:</i> составление технологической карты пригото-	Знания: о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штрих-коды на упаковках	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда

1	2	3	4	5	6	7	8
			Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	Урок развивающего контроля	Личностно ориентированного обучения, групповой работы	Как приготовить кашу? Что такое органолептическая оценка приготовленного блюда?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы
53			Блюда из сырых овощей и фруктов	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие виды овощей вы знаете? Какова роль овощей в питании человека? Как правильно обработать овощи?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определенные дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
60			Блюда из вареных овощей	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витамины при тепловой обработке? Какова технология приготовления блюд из вареных овощей?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки, технология приготовления блюд из вареных овощей.

9	10	11
<i>Знания:</i> о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, макаронных изделий, требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту	<i>Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания
<i>Знания:</i> о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. <i>Умения:</i> выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
<i>Знания:</i> о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд. <i>Умения:</i> выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда

Учитель технологии Кудрявцева И.Г.



1	2	3	4	5	6	7	8
							<p><i>Самостоятельная работа:</i> составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей. Взаимопроверка. Контроль: тестирование, выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>
			Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	Урок развивающего контроля	Личностно ориентированного обучения, групповой работы	Как готовить с использованием технологической карты? Каковы требования к качеству блюд?	<p>Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы</p>
61		Блюда из яиц	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Каково значение яиц в питании человека? Как правильно приготовить яйца?		<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. Творческая самостоятельная работа: выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>
62		Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный»	Урок общеметодологической направленности	Проектной деятельности, групповой работы, информационно-коммуникационные	Как правильно сервировать стол к завтраку? Как рассчитать калорийность продуктов?		<p>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</p>

9	10	11
<p><i>Знания:</i> о технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд. <i>Умения:</i> готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания</p>
<p><i>Знания:</i> о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц, готовить блюда из яиц</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>
<p><i>Знания:</i> о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> сервировать стол к завтраку</p>	<p>Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен-</p>

Учитель технологии Кудрявцева И.Г.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
			завтрак в моей семье»			Определенные этапы выполнения проекта	учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия		<i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	ного и физического труда
63 64		Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	Урок развивающего контроля	Проектной деятельности, саморазвития личности	Какова цель проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»? Каковы этапы работы над проектом?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обобщенным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы		<i>Знания:</i> о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. <i>Умения:</i> готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации

№ занятия (урока)	Дата план.	Дата факт.	Тема занятия	Основное содержание. Дидактические единицы	Характеристика видов деятельности учащихся
65 - 66			Робототехника	Разъяснение содержания понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия	
67 - 68			Компьютерная графика, черчение	Знакомство с двумерной графикой и ее применением, создание графических документов с использованием чертежных инструментов и приспособлений и (или) с использованием графических редакторов, а также систем автоматизированного проектирования (САПР)	

Примечание: в столбце «Тема занятия» дается формулировка, состоящая из 2 - 3 предложений. Именно они записываются в учебный журнал (первое – общее название содержания урока, второе – название основной практической работы, при инструктировании учащихся по технике безопасности, санитарно-гигиеническим требованиям добавляется третье предложение – ИТ




Календарно-тематическое планирование


№ урока	Дата	Тема занятия	Основное содержание Дидактические единицы	Характеристика видов деятельности учащихся
1	2	3	4	5
1		Вводный урок. Правила поведения в учебных мастерских. Техника безопасности. Проектная деятельность на уроках «Технологии»	Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.	Ознакомление с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте. Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»
2. Технологии домашнего хозяйства - 5 часов				
2		Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Выполнить эскиз кухни - столовой.	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. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. Выполнение эскиза кухни-столовой. 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.
3 - 4		Творческий проект «Кухня моей мечты»	Реализация этапов выполнения творческого проекта.	

Учитель технологии Кудрявцева И.Г.



		ты». Технология защиты проекта		Поисковый этап работы над проектом (проблемная ситуация, цель проекта, задачи проекта, исследование, выбор лучшей идеи).
1	2	3	4	5
5 - 6		Защита проекта «Кухня моей мечты»	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию.	Выполнение технологического этапа: размещение электробытовых приборов, выбор цветового решения кухни, проектирование с помощью компьютера. Самооценка и оценка. Защита проекта.
3. Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)				
7 – 8		Производство текстильных материалов. Определение направления долевой нити в ткани	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.	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.
9 – 10		Свойства текстильных материалов. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Современные производственные технологии Ярославского региона. Разработка буклета о предприятии	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	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. Знакомить с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
11 – 12		Конструирование швейных изделий. Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.

13 - 14		Построение чертежа швейного изделия М 1:4. Построение чертежа швейного	Особенности построения выкроек фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.	Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.
	2	3	4	5
		изделия по меркам (снятым с фигуры человека)		Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
15 - 16		Подготовка ткани к раскрою. Раскрой швейного изделия	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, ножницами.	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 учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя
17 - 18		Швейные ручные работы. Выполнение на образцах ручных сточек	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)	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
19 - 20		Устройство швейной машины. Подготовка швей-	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	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю

		ной машины к работе	верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх	нитки, выводить нижнюю нитку наверх
21 – 22		Приёмы работы на швейной машине. Выполнение образцов машинных швов	Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использо-
	2	3	4	5
			ты. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	ванием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять заправки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информация об истории швейной машины. Овладеть безопасными приёмами труда
23 - 24		Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани.	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – обметывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлокком; постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения 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)	Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: разутюживание, заутюживание, приутюживание.
25 - 26		Выполнение проекта «Фартук». Технология изготовления швейного изделия	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Предварительный расчёт затрат на изготовление изделия.	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия,

			Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Подготовка деталей кроя к обработке	анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной
1	2	3	4	5
27 - 28		Технология обработки накладного кармана. Обработка накладного кармана	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»
29 – 30	Обработка нижнего среза фартука. Обработка боковых срезов фартука			
31 – 32	Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса			
33 - 34		Защита проекта «Фартук для работы на кухне». Выявление и анализ затруднений при работе над проектом	Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.	Оформлять пояснительную записку к творческому проекту, проводить испытание изделия, анализ соответствия готового изделия выбранным критериям. Проводить подсчет затрат на изготовление. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта
4. Художественные ремёсла – 18 ч.				
35 – 36		Декоративно-прикладное искусство. Декоративно-прикладное искусство.	Запуск четвёртого творческого проекта, Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество,	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства.


		ладное изделие для кухни	вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	ладного искусства народов России. Посетить музей прикладного творчества «Марьюшка» в г. Гаврилов-Яме. Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.
1	2	3	4	5
37		Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Стилизации реальных форм. Выполнить эскизы орнаментов для салфетки и платка.	Понятие «композиция». Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Изучать гармонические цветовые композиции.
38		Орнамент. Цветовое сочетание в орнаменте. Создание эскизов с помощью компьютера. Создать графическую композицию с помощью графического редактора.	Виды орнамента, символика, цветовые сочетания в орнаменте. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.	Выполнять орнаментальные композиции для изделий из лоскутков. Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора. Знакомство с профессией художника декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.
39 – 40		Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья. Разработать узор для лоскутного шитья на компьютере.	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	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.

			шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления.	
41 – 42		Изготовление лекал лоскутного шитья. Изготовление образца изделия из лоскутков	Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха(соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	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
	2	3	4	5
		Лоскутное шитьё. Обоснование проекта	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего	Знакомится с проектами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».
45 – 46		Выполнение проекта. Построение чертежа изделия. Раскрой изделия	Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.	Построение чертежа изделия. Раскрой изделия. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.
47 - 48		Смётывание деталей изделия. Стачивание деталей изделия. Творческий проект	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять практическую часть по работе над проектом. Соблюдая все требования при изготовлении изделия. Рассчитать затраты на изготовление проекта.
49 - 50		Подготовка проекта к защите.	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту, подготавливать электронную

		Оформление документации		презентацию, составлять доклад к защите творческого проекта.
51 - 52		Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Анализ достоинств и недостатков проекта	Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.	Провести самоанализ выполненного проекта. Разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Организация выставки творческих работ учащихся 5 класса.
	2	3	4	5
5. Кулинария – 16 ч.				
53		Санитария и гигиена на кухне	Санитарно-гигиенические требования к лицам, при-готовляющим пищу, к приготовлению пищи, хране-нию продуктов и готовых блюд. Необходимый на бор посуды для приготовления пищи. Правила и пос ледовательность мытья посуды. Уход за поверх-ностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Без-пасные приёмы работы на кухне. Правила безопас-ной работы с газовыми плитами, электронагревател ьными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая по мощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Пи тание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пище вая 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	Овладевать навыками личной гигиены при приготав-лении пищи и хранения продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здо ровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющи-ми и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при 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 опре-делению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.
54		Здоровое питание		

55 - 56		Бутерброды. Горячее питание	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 тостов 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.
	2	3	4	5
57 - 58		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление каши	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.
59		Блюда из сырых овощей и фруктов.	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	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

			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 распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и	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. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. 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. Осваивать навыки деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
1	2	3	4	5
			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	
60		Блюда из варёных овощей Приготовление салатов из варёных овощей	Значение и виды тепловой обработки продуктов. 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.	Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и представлять информацию о способах тепловой обработки, позволяющих сохранять питательные вещества и витамины.

61		Блюда из яиц. Приготовление омлета	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 натуральным способом. 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.
62		Сервировка стола к завтраку	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
63 - 64		Защита проекта. Самоанализ	Заключительный (аналитический) этап. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять контроль готового изделия. Проводить анализ того, что получилось, а что нет. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
1	2	3	4	5
 66		Робототехника	Разъяснение содержания понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия	
67 - 68		Компьютерная графика, черчение	Знакомство с двумерной графикой и ее применением, создание графических документов с использованием чертежных инструментов и приспособлений и (или) с использованием графических редакторов, а также систем автоматизированного проектирования (САПР)	

Материально-техническое и информационно-техническое обеспечение
Наличие материально-технического, информационного обеспечения

№ п/п	Вид средства обучения	Наименование средства обучения / учебного пособия
	Печатные пособия	Стенды и плакаты по т/б Таблицы: – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – 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 и моталка – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) – Машинные швы – Обработка фартука – Ручные стежки и строчки – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину
	Компьютерные и коммуникатив- ные средства	Компьютерные слайдовые презентации: Бутерброды; К бутербродам; Овощи; Овощи и блюда из них;

Учитель технологии Кудрявцева И.Г.



		<p>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. Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко</p>
	Технические средства обучения	
	Экранно-звуковые пособия	
	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	<p>Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов</p>
	Натуральные	Коллекции текстильных волокон

	объекты	Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. Помощи
	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Машины швейные Гладильная доска Маникен учебный Секционные шкафы

Интернет-ресурсы:

1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>
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>
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>



**Контрольная работа по разделу
«Создание изделий из текстильных материалов»**

1 вариант

1. Какие виды одежды можно отнести к бытовой?

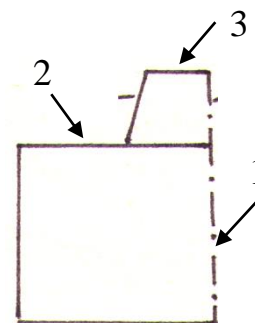
- | | |
|-----------------|----------------|
| а) домашняя | д) специальная |
| б) санитарная | е) праздничная |
| в) спортивная | ж) рабочая |
| г) повседневная | з) форменная |

2. Из каких основных деталей состоит фартук?

- А) нижняя часть фартука, пояс, карман;
Б) нижняя часть фартука, пояс, карман, грудка, бретель.

3. Обозначьте буквами на чертеже конструктивные линии фартука:

- А) линия середины грудки;
Б) линия низа;
В) линия талии;
Г) линия середины нижней части фартука;
Д) линия бока грудки;
Е) линия верха.



4. Какая линия используется при обводке чертежа?

- А. сплошная тонкая,
Б. сплошная основная,
В. штрихпунктирная

5. Что означает мерка Об?

- А. Длина изделия
Б. Обхват талии
В. Обхват бёдер

6. Как записывается мерка длина изделия?

- А. Дн
Б. От
В. Ди



**Контрольная работа по разделу
«Создание изделий из текстильных материалов»**

2 вариант

1. Из каких основных деталей состоит фартук?

- А) нижняя часть фартука, пояс, карман, грудка, бретель;
- Б) нижняя часть фартука, пояс, карман.

2. Какие виды одежды можно отнести к производственной?

- А) форменная
- Б) рабочая
- В) праздничная
- Г) специальная
- Д) повседневная
- Е) спортивная
- Ж) санитарная
- З) домашняя

3. Какая линия используется при построении чертежа?

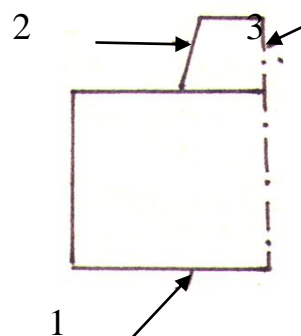
- А. сплошная тонкая,
- Б. сплошная основная,
- В. штрихпунктирная

4. Что означает мерка От?

- А. Длина изделия
- Б. Обхват талии
- В. Обхват бёдер

5. Обозначьте буквами на чертежа конструктивные линии фартука:

- А. линия верха;
- Б. линия середины грудки;
- В) линия низа;
- Г) линия талии;
- Д) линия середины нижней части фартука;
- Е) линия бока грудки;



6. Как записывается мерка Длина нагрудника?

- А. Дн
- Б. От
- В. Дн



**Критерии оценки знаний и умений учащихся
по технологии**
*Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся
по устному опросу*

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

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

Отметка «5» ставится, если учащийся:

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

Отметка «4» ставится, если учащийся:

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

Отметка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;



- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся

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

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

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

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

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе

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

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

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

Критерии оценки проекта

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).



8. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебные и методические пособия

1. Логвинова О.Н. Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 5 класс. Учебно-методическое пособие. – М.: ВАКО, 2014. 5
2. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / [сост. Е.С.Савинов]. – М.: Просвещение, 2011.
3. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5 – 9 классы. – М.: просвещение, 2012.
4. Технология: программа 5 – 8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2013.
5. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2017.
6. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Методическое пособие. - М.: Вента-Граф, 2013.
7. Синица, Буглаева: Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Рабочая тетрадь. - М.: Вента-Граф, 2018.
8. Контрольно-измерительные материалы. Технология. Технология ведения дома. 5 класс / О.Н.Логвинова. – А.: ВАКО, 2017.
9. Технология. Технология ведения дома. Технологические карты: 5 класс: методическое пособие / Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2018.

