**1.Планируемые освоения учебного предмета**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты*** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный вы бор и построение даль ней шей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отно­шения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствую щей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

***Регулятивные УУД:***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

***Познавательные УУД:***

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;

формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникатив­ной, социальной практике и профессиональной ориента­ции.

***Коммуникативные УУД:***

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

***Предметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

*В познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*В эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*В коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстника ми и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*В физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

***В результате реализации рабочей программы выпускник научится /получит возможность:***

**Раздел «Оформление интерьера»**

*Выпускник научится:*

- понимать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях, средства декоративного оформления интерьера; понимать назначение основных видов современной бытовой техники; соблюдать правила пользования бытовой техникой;

- планировать и рационально размещать оборудование в жилых помещениях;

- ориентироваться в способах отделки жилых помещений;

- использовать комнатные растения, для оформления интерьера

*Выпускник получит возможность научиться:*

- использовать приобретенные навыки и умения в практической деятельности и повседневной жизни

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

- изготовлять 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;

- изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- определять основные стили одежды и современные на правления моды.

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, 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 негативно го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Электротехника»**

*Выпускник научится:*

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

**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;

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

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*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.

- планировать профессиональную карьеру;

- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и про должению образования;

- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**2.Содержание учебного предмета**

**5 класс**

**Введение (1 час)**

***Курс технологии 5 класс.***

***Правила внутреннего распорядка при работе в школьной мастерской (1 ч)***

*Теоретические сведения.* Понятие технология, современные технологии.

Содержание курса технологии в 5 классе. Правила поведения в мастерской и внутренний распорядок.

**Раздел «Оформление интерьера» (5 часов)**

***Интерьер кухни, столовой (3 ч)***

*Теоретические сведения.* Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

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

*Практическая работа.*Планирование кухни-столовой.

***Бытовые электроприборы (2 ч)***

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

*Лабораторно-практическая работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

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

***Свойства текстильных материалов (6 ч)***

***Теоретические сведения.*** Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

*Лабораторно - практические и практические работы.*

Изготовление макета ткацкого переплетения

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

***Конструирование и моделирование швейных изделий (3 ч)***

*Теоретические сведения.*  Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Правила безопасной работы. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Последовательность построения чертежей основы швей­ных изделий по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

*Практические работы:*

Снятие мерок и изготовление выкройки фартука

Моделирование выкройки фартука.

***Раскройные работы и влажно-тепловая обработка ткани (4 ч)***

*Теоретические сведения.* Влажно-тепловая обработка (ВТО). Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки. Оборудование для выполнения влажно-тепловых работ, правила безопасной работы ВТО. Понятие «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука на ткани в зависимости от ширины и модели. Припуски на швы. Технология раскроя. Способы контроля качества раскроя.

*Практические работы:*

Проведение влажно-тепловых работ

Раскрой швейного изделия. Контроль качества

**Технология швейных работ (17 часов)**

***Технология изготовления швейного изделия «Фартук с нагрудником» (4 ч)***

*Теоретические сведения.* Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Классификация ручных стежков. Приёмы выполнения ручных стежков и строчек. Способы контроля качества.

*Практические работы:*

Изготовление образцов ручных работ

Подготовка деталей кроя к сметыванию

***Машиноведение (6 часов)***

*Теоретические сведения.* Классификация машин швейного производства по назна­чению, степени механизации и автоматизации. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Виды приводов швейной ма­шины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниж­ней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Подготовка швейной машины к работе.

Исследование режимов работы швейной машины.

Классификация и приемы выполнения машинных швов

Изготовление образцов машинных работ

***Технология обработки деталей швейного изделия (6 ч)***

*Теоретические сведения.* Технология обработки деталей швейного изделия.

*Практические работы:*

Обработка бретели швейного изделия «Фартук» и

Обработка нагрудника швейного изделия «Фартук».

Обработка карманов и соединение с нижней частью фартука.

Обработка нижней части фартука.

Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука.

Окончательная обработка швейного изделия

**Контрольная работа «Создание изделий из текстильных материалов» (1 час)**

**Раздел «Кулинария» (20 часов)**

***Санитария, гигиена и безопасные приемы работы на кухне (1 ч)***

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд для сохранения их качества и предупреждения пи­щевых отравлений.

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

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

***Здоровое питание (1 час)***

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах, солях и мик­роэлементах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

***Бутерброды и горячие напитки (3 ч)***

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Практические работы.*

Приготовление бутербродов и горячих напитков

***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (5 ч)***

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

*Практические работы.*

Приготовление блюд из круп

Приготовление блюд из макаронных изделий

***Блюда из овощей и фруктов (3 ч)***

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практические работы.*

Приготовление салата из сырых или варёных овощей.

***Блюда из яиц (3 ч)***

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспо­собления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно - практические и практические работы.*

Определение свежести и доброкачественности яиц.

Приготовление блюд из яиц.

***Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (3 ч)***

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Разработка творческого проекта «Завтрак для моей семьи». Выполнение этапов проекта. Оценка и самооценка.

*Практические работы.*

Защита творческого проекта «Завтрак для моей семьи»

**Контрольная работа «Основы кулинарии» (1 час)**

**Раздел «Художественные ремёсла» *(6 часов)***

***Декоративно-прикладное искусство (1 ч)***

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев Тюменской области

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Профессия художник декоративно­ прикладного искусства и народных промыслов.

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

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

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

***Лоскутное шитьё (3 ч)***

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со­бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Практические работы:*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»** ***(5 часов)***

***Исследовательская и созидательная деятельность (5 ч)***

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

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

*Практические работы.*

Расчет затрат на изготовление изделия

Изготовление и самооценка изделия

**Итоговая контрольная работа (1 час)**

***Резервное время (2 часа)***

**3.Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела/темы** | **Коли-чество часов** | **Лабораторные, практические работы** |
| **Вводный урок** | | **1** |  |
| 1 | Курс технологии 5 класс. Правила внутреннего распорядка при работе в школьной мастерской | *1* |  |
|  | **Оформление интерьера** | **5** |  |
| 2 | Интерьер и планировка кухни-столовой | *1* |  |
| 3 | Декоративное оформление кухни | *1* |  |
| 4 | Планирование кухни-столовой | *1* | Практическая работа |
| 5 | Бытовые электроприборы на кухне | *1* |  |
| 6 | Изучение потребности в электробытовых приборах на кухне | *1* | ЛПЗ |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | | **30** |  |
| 7 | Производство текстильных материалов | *1* |  |
| 8 | Изготовление макета ткацкого переплетения | *1* |  |
| 9 | Определение направления долевой нити в ткани | *1* | ЛПЗ |
| 10 | Определение лицевой и изнаночной сторон ткани | *1* | ЛПЗ |
| 11 | Текстильные материалы и их свойства | *1* |  |
| 12 | Изучение свойств ткани из хлопка и льна | *1* | ЛПЗ |
| 13 | Основы конструирования | *1* |  |
| 14 | Снятие мерок и изготовление выкройки фартука | *1* | Практическая работа |
| 15 | Моделирование выкройки фартука | *1* | Практическая работа |
| 16 | Влажно-тепловая обработка ткани | *1* |  |
| 17 | Проведение влажно-тепловых работ | *1* | Практическая работа |
| 18 | Подготовка ткани к раскрою | *1* |  |
| 19 | Раскрой швейного изделия. Контроль качества | *1* | Практическая работа |
| 20 | Технология изготовления швейного изделия «Фартук» | *1* |  |
| 21 | Классификация и приемы выполнения ручных стежков | *1* |  |
| 22 | Изготовление образцов ручных работ | *1* | Практическая работа |
| 23 | Подготовка деталей кроя к сметыванию | *1* | Практическая работа |
| 24 | Назначение и устройство бытовой швейной машины | *1* |  |
| 25 | Подготовка швейной машины к работе | *1* | Практическая работа |
| 26 | Приемы и правила безопасной работы на швейной машине | *1* |  |
| 27 | Исследование режимов работы швейной машины | *1* | ЛПЗ |
| 28 | Классификация и приемы выполнения машинных швов | *1* | Практическая работа |
| 29 | Изготовление образцов машинных работ | *1* | Практическая работа |
| 30 | Обработка бретелей швейного изделия «Фартук» | *1* | Практическая работа |
| 31 | Обработка нагрудника швейного изделия «Фартук» | *1* | Практическая работа |
| 32 | Обработка карманов и соединение с нижней частью швейного изделия | *1* | Практическая работа |
| 33 | Обработка нижней части швейного изделия «Фартук» | *1* | Практическая работа |
| 34 | Соединение нагрудника с поясом и нижней частью швейного изделия | *1* | Практическая работа |
| 35 | Окончательная обработка швейного изделия «Фартук» | *1* | Практическая работа |
| 36 | **Контрольная работа «Создание изделий из текстильных материалов»** | **1** |  |
| **Кулинария** | | **20** |  |
| 37 | Санитария, гигиена и безопасные приемы работы на кухне | *1* |  |
| 38 | Здоровое питание | *1* |  |
| 39 | Хлеб и бутерброды. Технология приготовления | *1* |  |
| 40 | Горячие напитки. Технология приготовления. | *1* |  |
| 41 | Приготовление бутербродов и горячих напитков | *1* | Практическая работа |
| 42 | Крупы, бобовые и макаронные изделия | *1* |  |
| 43 | Технология приготовления блюд из круп | *1* |  |
| 44 | Приготовление блюд из круп | *1* | Практическая работа |
| 45 | Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий | *1* |  |
| 46 | Приготовление блюд из макаронных изделий | *1* | Практическая работа |
| 47 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов | *1* |  |
| 48 | Механическая и тепловая обработка овощей | *1* |  |
| 49 | Приготовление салата из сырых или вареных овощей | *1* | Практическая работа |
| 50 | Технология приготовления блюд из яиц | *1* |  |
| 51 | Определение свежести и доброкачественности яиц | *1* | ЛПЗ |
| 52 | Приготовление блюд из яиц | *1* | Практическая работа |
| 53 | Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку | *1* |  |
| 54 | Творческий проект «Завтрак для моей семьи» | *1* |  |
| 55 | Защита творческого проекта «Завтрак для моей семьи» | *1* | Практическая работа |
| 56 | **Контрольная работа «Основы кулинарии»** | **1** |  |
| **Художественное ремесло** | | **6** |  |
| 57 | Декоративно-прикладное искусство | *1* |  |
| 58 | Основы композиции | *1* |  |
| 59 | Орнамент. Символика в орнаменте. | *1* |  |
| 60 | Лоскутное шитье | *1* |  |
| 61 | Аппликация | *1* |  |
| 62 | Изготовление образцов лоскутных узоров | *1* | Практическая работа |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | | **5** |  |
| 63 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»: проблема, задачи, исследование | *1* |  |
| 64 | Расчет затрат на изготовление изделия | *1* | Практическая работа |
| 65 | Технология изготовления изделия | *1* |  |
| 66 | Изготовление и самооценка изделия | *1* | Практическая работа |
| 67 | Презентация творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | *1* |  |
| 68 | **Итоговая контрольная работа** | **1** |  |
| **Всего: 68 часов,** из них - 31 час лабораторные и практические работы, 3 часа – контрольные работы | | | |

**Календарно-тематическое планирование**

по Технологии (вариант для девочек)

Классы: 5 класс (ж, з, и)

Учитель: Руденок Наталья Александровна

Количество часов:

Всего: 68 (70) часов; в неделю 2 часа (2 часа резервных)

Планирование составлено на основе: Технология: программа 5-8 классов / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015.

Учебник: Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.2-е изд., дораб. – М.: Вентана-Граф, 2017.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № уро-ка | Тема урока  Тип урока | Планируемые результаты | | Виды деятельности | ЦОРы | Формы контроля | Дата | | |
| Предметные | Метапредметные  Личностные | Класс | План | Факт |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Курс технологии 5 класс.  Правила внутреннего распорядка при работе в школьной мастерской. Технология ,как учебная дисциплина и наука. | ***Знать:*** понятие технологии, современные технологии;  содержание курса технологии в 5 классе, вид учебника, его условные обозначения;  правила  поведения в  мастерской и  внутренний распорядок.  ***Уметь:***  ориентироваться в учебнике и кабинете и инструкционных картах по охране  труда. | ***Регулятивные***:  принятие учебной цели;  выбор способов деятельности;  планирование организации контроля труда;  организация рабочего места  ***Коммуникативные:***  умение отвечать на вопросы, рассуждать  умение выделять главное;  слушать и слышать собеседника, учителя;  задавать вопросы на понимание, обобщение  ***Познавательные:*** осознание и произвольное речевое высказывание в устной форме, сравнение;  работа с дополнительной литературой  ***Личностные:***  ответственное отношение к учебе, мотивация к учебной деятельности | Беседа о значении понятия «технология», о современных технологиях. Рассматривание учебника, ориентирование по разделам. Осмотр кабинета, его содержания, знакомство с оборудованием. Изучение требований, содержащихся в инструктаже по охране труда при работе в кабинете технологии | ЭОР Правила внутреннего распорядка при работе в школьной мастерской | Фронтальный опрос, работа с текстом учебника | 5 ж,з,и | 07.09 | 07.09 |
| 2 | Интерьер и планировка кухни-столовой | ***Знать:***  Понятие  «интерьер», требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические) «планирование», «дизайнер».  Варианты планировки кухни  ***Уметь:*** различать зоны кухни-столовой и способы размещения оборудования на кухне: линейная кухня, угловая, параллельная, П-образная, кухня-остров. | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач, проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве  ***Коммуникативные:***  понимание услышанного, правильное выражение своих мыслей, формулирование ответов на вопросы  ***Познавательные:***  извлечение и анализ информации из прослушанного объяснения, осознанное чтение текста, поиск необходимой информации из разных источников  ***Личностные:*** | Формирование понятия интерьер, сравнение с определением в учебнике  Изучение зонирования кухни-столовой. рассматривание иллюстраций видов планировки кухни-столовой | ЭОР  Варианты планировки кухни | Фронтальный опрос. | 5 ж,з,и | 07.09 | 07.09 |
| 3 | Декоративное оформление кухни | ***Знать:***  особенности цветового решения и декоративного оформления кухни  ***Уметь:***  Различать стили декоративного оформления кухни: кантри (деревенский), классический, минимализм, модерн, хай-тек | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач, проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве  ***Коммуникативные:***  понимание услышанного, правильное выражение своих мыслей, формулирование ответов на вопросы  ***Познавательные:***  извлечение и анализ информации из прослушанного объяснения, осознанное чтение текста, поиск необходимой информации из разных источников  ***Личностные:*** | Изучение цветового решения и приемов декоративного оформления кухни.  Сравнение иллюстрации стилей кухни, выявление характерных черт, запись в рабочую тетрадь результатов. | ЭОР  Стили декоратив-ного оформления кухни | Краткая самостоятельная работа | 5 ж,з,и | 14.09 |  |
| 4 | Планирование кухни-столовой | ***Знать:***  понятия: «масштаб», «план», «рабочий треугольник»  ***Уметь:***  чертить план кухни-столовой в масштабе, с схематичным расположением оборудования по принципу «рабочего треугольника» | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач в сотрудничестве с учителем, запоминание инструкции, выполнение и контроль действий по заданному образцу  ***Коммуникативные:*** рассуждение и правильное выражение своих мыслей  ***Познавательные:*** самостоятельное формулирование проблемы, умозаключения, выраженные в словесной и графической форме  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение понятия рабочего треугольника и приемов организации оборудования на кухне  Определение понятия «масштаб». Выполнение изображения плана помещения для кухни и расположения в нем оборудования |  | Тест  Практическая работа | 5 ж,з,и | 14.09 |  |
| 5 | Бытовые электроприборы на кухне | ***Знать:***  Виды и назначение бытовых электрических приборов, используемых на кухне, и правила ухода за ними;  современные приборы-помощники на кухне.  ***Уметь***  Различать электробытовые приборы на кухне, по виду, назначению и принципу работы | ***Регулятивные:***  проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве; планирование и проговаривание этапов работы  ***Коммуникативные:***  рассуждение, понимание собеседника, правильное выражение своих мыслей  ***Познавательные:***  извлечение необходимой информации из прослушанного объяснения; самостоятельное формулирование проблемы; умозаключение и выводы в словесной и письменной форме  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение видов, назначения и принципа работы основных электробытовых приборов на кухне. Выполнение лабораторно-практической работы по изучению потребности в электробытовых приборах. Оформление результатов в рабочей тетради | Видео Современные приборы помощники на кухне  <https://www.youtube.com/watch?v=fsMf006_bYQ> | Фронтальный опрос | 5 ж,з,и | 21.09 | 21.09 |
| 6 | Изучение потребности в электробытовых приборах на кухне |  | Лабораторно-практическая работа | 5ж,з,и | 21.09 | 21.09 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Производство текстильных материалов | ***Знать:***  понятие текстильного волокна, характеристику и классификацию;  технологию производства натуральных текстильных материалов и основные понятия.  ***Уметь:***  различать текстильные волокна;  ориентироваться в этапах производства текстильных материалов: прядильное, ткацкое и отделочное | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач, проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве  ***Коммуникативные:***  понимание услышанного, правильное выражение своих мыслей, формулирование ответов на вопросы  ***Познавательные:***  извлечение и анализ информации из прослушанного объяснения, осознанное чтение текста, поиск необходимой информации из разных источников  ***Личностные***:  формирование желания выполнять учебные действия | Определение понятия текстильное волокно. Составление схемы классификации текстильных волокон. Исследование особенностей натуральных волокон растительного происхождения.  Изучение процесса производства текстильных материалов из натуральных растительных волокон. Определение и запись в рабочую тетрадь основных понятий производства. | Производство текстильных материалов  <https://www.youtube.com/watch?v=EQGSv3EAM4A> | Фронтальный опрос. Краткая самостоятельная работа | 5 ж,з,и | 28.09 | 28.09 |
| 8 | Производство текстильных материалов | ***Знать:***  понятие ткацкого переплетения и его виды, ткацкий рисунок – раппорт.  ***Уметь:***  различать виды ткацкого переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное;  изготавливать из цветной бумаги макет ткацкого полотняного переплетения | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач, проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве  ***Познавательные:***  извлечение и анализ информации из прослушанного объяснения, осознанное чтение текста, поиск необходимой информации из разных источников  ***Коммуникативные:*** организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение видов ткацких переплетений и особенностей ткацкого рисунка в разных переплетениях. Создание макета полотняного ткацкого переплетения, с используя цветную бумагу, ножницы, клей. Оценка качества выполненной работы |  | Практическая работа | 5 ж,з,и | 28.09 | 28.09 |
| 9 | Определение направления долевой нити в ткани | ***Знать:***  понятия: «поперечная» (уток) и «долевая» нить в ткани; способы определения направления долевой нити в ткани  ***Уметь:***  различать понятия поперечная и долевая нить;  определять направление долевой нити в ткани различными способами: по кромке, растяжению, звуку и по виду и прочности нитей | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Определение понятия поперечной и долевой нити в ткани, их сравнение.  Выполнение лабораторно- практической работы с целью определения направления долевой нити в ткани разными способами: по кромке, растяжению, звуку и по виду и прочности нитей. Оформление результатов в рабочей тетради | ЭОР Лабораторно-практическая работа Определение направления долевой нити в ткани | Лабораторно-практическая работа | 5 ж,з,и | 05.10 | 05.10 |
| 10 | Определение лицевой и изнаночной сторон ткани | ***Знать:***  понятия: «гладко-крашеная» и «набивная» ткань; признаки лицевой стороны ткани, способы ее определения  ***Уметь:***  определять лицевую сторону ткани по яркости рисунка, по ткацкому переплетению и по мелким дефектам | ***Регулятивные:***  целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Определение понятия гладкокрашеной (однотонной) и набивной (с рисунком) ткани.  Выполнение лабораторно- практической работы с целью определения лицевой и изнаночной сторон ткани разными способами: по яркости рисунка, по мелким дефектам и по ткацкому рисунку. Оформление результатов в рабочей тетради | ЭОР Лабораторно-практическая работа Определение лицевой и изнаночной сторон ткани | Лабораторно-практическая работа | 5 ж,з,и | 05.10 | 05.10 |
| 11 | Текстильные материалы и их свойства | ***Знать:***  виды хлопчато-бумажных и льняных тканей и их признаки;  дополнительные материалы: нитки, тесьма, лента.  ***Уметь:***  ориентироваться в видах хлопчато-  бумажных и льняных тканей | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач, проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве  ***Коммуникативные:***  понимание услышанного, правильное выражение своих мыслей, формулирование ответов на вопросы  ***Познавательные:***  извлечение и анализ информации из прослушанного объяснения, осознанное чтение текста, поиск необходимой информации из разных источников  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение видов хлопчатобумажных и льняных тканей, определение характерных признаков, составление таблицы.  Изучение образцов дополнительных текстильных материалов (нитки, тесьма, лента). | Видео Текстильные материалы | Фронтальный опрос | 5 ж,з,и | 12.10 | 12.10 |
| 12 | Изучение свойств ткани из хлопка и льна | ***Знать:***  свойства: физические, эргономические, эстетические и технологические  ***Уметь:***  определять вид ткани из растительных натуральных волокон | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение свойств тканей из хлопка и льна: физические, эргономические, эстетические и технологические.  Выполнение лабораторно-практической работы по изучению свойств ткани из хлопка и льна.  Составление таблицы: «Виды свойств текстильных материалов и их характеристика» | ЭОР Лабораторно-практическая работа  Изучение свойств ткани из хлопка и льна | Лабораторно-практическая работа | 5 ж,з,и | 12.10 | 12.10 |
| 13 | Основы конструи-рования | ***Знать:***  понятия чертежа, выкройки; инструменты и приспособления, необходимые для изготовления выкройки;  конструктивные линии фигуры  ***Уметь:***  определять конструктивные линии фигуры | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач, проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве  ***Коммуникативные:***  понимание услышанного, правильное выражение своих мыслей, формулирование ответов на вопросы  ***Познавательные:***  извлечение и анализ информации из прослушанного объяснения, осознанное чтение текста, поиск необходимой информации из разных источников  ***Личностные:***  формирование желания выполнять учебные действия | Определение понятия чертежа и выкройки, сравнение. Изучение инструментов и приспособлений, необходимых для изготовления выкройки. Определение  конструктивных линий фигуры человека.  Заполнение таблицы построения чертежа швейного изделия |  | Письменный и устный опрос | 5 ж,з,и | 19.10. | 19.10. |
| 14 | Снятие мерок и изготовление выкройки фартука | ***Знать:***  мерки: название, условное обозначение и правила снятия.  ***Уметь:***  определять мерки, необходимые для изготовления швейного изделия  рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий; строить чертёж швейного изделия | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение видов мерок и их условное обозначение. Определение мерок, необходимых для изготовления швейного изделия.  Снятие мерок в соответствии с правилами: работа в паре. Выполнение контроля правильности снятия мерок. Расчет отдельных элементов чертежа.  Изготовление чертежа швейного изделия «Фартука с нагрудником» | Видеоурок Снятие мерок для построения чертежа фартука  <https://www.youtube.com/watch?v=KRJPE5WjxDM> | Практическая работа | 5 ж,з,и | 19.10. | 19.10. |
| 15 | Моделирование выкройки фартука | ***Знать:***  понятия моделировании, эскиза; способы моделирования основных частей швейного изделия  ***Уметь:***  Выполнять моделирование швейного изделия на основе построенного чертежа, эскиз и описание модели | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Определение понятия моделирование, эскиз. Изучение способов моделирования основных частей швейного изделия «Фартук» и дополнение своими вариантами. Выполнение практической работы по моделированию построенного чертежа швейного изделия, составление описания, получившейся модели по образцу. |  | Практическая работа | 5 ж,з,и | 26.10 | 26.10 |
| 16 | Влажно-тепловая обработка ткани | ***Знать:***  терминологию и оборудование, необходимое для выполнения ВТО ткани, организацию рабочего места и правила ТБ при работе с утюгом.  ***Уметь:***  выполнять влажно-тепловую обработку ткани с учетом требований к работам и соблюдения правил ТБ | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение терминологии влажно-тепловой обработки ткани.  Исследование оборудования для ВТО. Изучение правил организации рабочего места и безопасного выполнения влажно-тепловых работ.  Выполнение влажно-тепловой обработки ткани с учетом требований к работам и соблюдения правил ТБ. Оценка качества выполненной работы | Оборудование для влажно-тепловых работ  <https://www.youtube.com/watch?v=8oZOm9gaezM> | Устный опрос | 5ж,з,и | 26.10 | 26.10 |
| 17 | Проведение влажно-тепловых работ |  | Практическая работа | 5ж,з,и | 09.11 | 09.11 |
| 18 | Подготовка ткани к раскрою | ***Знать***:  понятие декатирования,  технологию подготовки ткани к раскрою  ***Уметь***:  осуществлять подготовку ткани к раскрою путем выравнивания срезов, устранения перекосов, срезания кромки и выявления дефектов | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Определение понятия декатирования ткани.  Изучение технологии  подготовки ткани к раскрою. Выполнение практической работы подготовки ткани к раскрою: выравнивание срезов, устранение перекосов, срезание кромки и выявление дефектов. Оценка качества выполненной работы |  | Письменный и устный опрос | 5 ж,з,и | 09.11 | 09.11 |
| 19 | Раскрой швейного изделия. Контроль качества | ***Знать*:**  Способы раскладки выкроек на ткани, в зависимости от вида рисунка и ширины ткани; критерии качества кроя  ***Уметь:***  располагать выкройки на ткани, выполнять обмеловку с учетом припусков на швы, выкраивать детали швейного изделия, осуществлять контроль качества выполненных работ. | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение способов раскладки выкроек на ткани, в зависимости от вида рисунка и ширины ткани. Фиксирование критериев качества кроя в рабочей тетради.  Выполнение практической работы по расположению деталей выкройки на ткани, выполнение обмеловки с учетом припусков на швы, выкраивание деталей швейного изделия. Оценка качества выполненной работы |  | Практическая работа | 5 ж,з,и | 16.11 | 16.11 |
| 20 | Технология изготовления швейного изделия «Фартук» | ***Знать:***  технологическую последовательность изготовления швейного изделия «Фартук с нагрудником»  ***Уметь:***  работать с технологическими картами | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение технологической документации последовательности изготовления швейного изделия «Фартук с нагрудником» |  | Устный опрос работа по карточкам | 5 ж,з,и | 16.11 | 16.11 |
| 21 | Классификация и приемы выполнения ручных стежков | ***Знать:***  понятие о стежке, строчке, шве; виды ручных стежков и терминологию выполнения ручных работ; инструменты и приспособления  ***Уметь:*** различать виды ручных стежков и строчек | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Определение понятий: *стежок, строчка, шов.* Изучение видов ручных стежков: по иллюстрациям и образцам. Составление в рабочей тетради таблицы терминологии ручных работ. | Видеоурок классификация и приемы выполнения ручных стежков  <https://www.youtube.com/watch?v=2TXfDCANcB8> | Фронтальный опрос. Краткая самостоятельная работа | 5 ж,з,и | 23.11 | 23.11 |
| 22 | Изготовление образцов ручных работ | ***Знать:***  требования выполнения ручных работ  ***Уметь:***  выполнять образцы ручных стежков и строчек в соответствии с требованиями и правилами ТБ. | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Определение требований к выполнению ручных работ. Изготовление образцов ручных стежков и строчек. Оценка качества выполненной работы. |  | Тест  Практическая работа | 5 ж,з,и | 23.11 | 23.11 |
| 23 | Подготовка деталей кроя к сметыванию | ***Знать:***  назначение копировальных и сметочных стежков;  последователь-ность и требования выполнения работ по сметыванию деталей кроя.  ***Уметь:***  выполнять копировальные и сметочные стежки на деталях швейного изделия | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение назначения копировальных и сметочных стежков. Определение последовательности сметывания деталей кроя. Выполнение копировальных и смёточных стежков на деталях швейного изделия. Оценка качества выполненной работы |  | Практическая работа | 5 ж,з,и | 30.11 | 30.11 |
| 24 | Назначение и устройство бытовой швейной машины | ***Знать:***  понятия о швейной машине, приводе и видах привода; устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом  ***Уметь:***  различать основные узлы швейной машины с электрическим приводом. | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Определение понятия швейной машины, как основного технологического оборудования для изготовления швейных изделий. Изучение понятия привод и его виды.  Изучение устройства современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Приклеивание иллюстраций в рабочую тетрадь. | <https://www.youtube.com/watch?v=i2b9KkaF3uA> | Фронтальный опрос. Краткая самостоятельная работа | 5 ж,з,и | 30.11 | 30.11 |
| 25 | Подготовка швейной машины к работе | ***Знать:***  технологию подготовки швейной машины к работе  ***Уметь:***  выполнять намотку нижней нити на шпульку, заправку верхней и нижней нитей, выведение нижней нитки наверх. | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение технологии подготовки швейной машины к работе.  Подготовка швейной машины к работе:  намотка нижней нити на шпульку, заправка верхней и нижней нитей, выведение нижней нитки наверх. Оценка качества выполненной работы |  | Работа по карточкам Практическая работа | 5 ж,з,и | 07.12 | 07.12 |
| 26 | Приемы и правила безопасной работы на швейной машине | ***Знать:***  Приемы и правила безопасной работы на швейной машине  ***Уметь:***  выполнять прямую машинную строчку; закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад; заменять иглу в швейной машине. | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение приемов и правил безопасной работы на бытовой швейной машине с электроприводом.  Первичный инструктаж ТБ при работе на швейной машине. Выполнение прямой машинной строчки (сначала на бумаге, затем на образце ткани). Выполнение закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Замена иглы в швейной машине. Оценка качества выполненной работы |  | Устный опрос. Практическая работа | 5 | 07.12 | 07.12 |
| 27 | Исследование режимов работы швейной машины | ***Знать:***  регулирующие механизмы швейной машины, неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток  ***Уметь:***  выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка;  выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад. | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение регулирующих механизмов швейной машины. Устранение неполадок, связанных с неправильной заправкой ниток.  Текущий инструктаж ТБ при работе на швейной машине. Выполнение  прямой и зигзагообразной машинной строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям, по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка;  выполнение закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад  Овладение безопасными приёмами труда |  | Лабораторно-практическая работа | 5ж,з,и | 14.12 | 14.12 |
| 28 | Классификация и приемы выполнения машинных швов | ***Знать:*** классификацию и терминологию машинных швов, требования к их выполнению, назначение.  ***Уметь:***  выполнять образцы машинных швов в соответствии с требованиями и правилами ТБ; осуществлять контроль качества выполняемых работ | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Составление схемы классификации машинных швов. Заполнение в рабочей тетради таблицы «Терминология машинных швов» |  | Практическая работа | 5ж,з,и | 14.12 | 14.12 |
| 29 | Изготовление образцов машинных работ | Текущий инструктаж ТБ при выполнении ручных и машинных работ и ВТО изделия. Выполнение образцов машинных швов в соответствии с требованиями и правилами ТБ. Оценка качества выполненных работ |  | Тест  Практическая работа | 5 ж,з,и | 21.12 | 21.12 |
| 30 | Обработка бретелей швейного изделия «Фартук» | ***Знать:***  технологию обработки бретели швейного изделия «Фартук»  ***Уметь:***  планировать время и последовательность выполнения отдельных операций, осуществлять контроль качества выполненных работ | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение технологической документации обработки бретели швейного изделия «Фартук с нагрудником» Текущий инструктаж ТБ при выполнении ручных и машинных работ и ВТО изделия. Выполнение обработки, с применением приспособления для выворачивания бретели. Оценка качества выполненных работ |  | Работа по карточкам Практическая работа | 5 ж,з,и | 21.12 | 21.12 |
| 31 | Обработка нагрудника швейного изделия «Фартук с нагрудником» | ***Знать:***  технологию обработки нагрудника швейного изделия «Фартук с нагрудником»  ***Уметь:***  планировать время и последовательность выполнения отдельных операций, осуществлять контроль качества выполненных работ | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение технологической документации обработки нагрудника швейного изделия «Фартук с нагрудником» Текущий инструктаж ТБ при выполнении ручных и машинных работ и ВТО изделия. Выполнение обработки нагрудника. Оценка качества выполненных работ |  | Работа по карточкам Практическая работа | 5 ж,з,и | 11.01 | 11.01 |
| 32 | Обработка карманов и соединение их с нижней частью швейного изделия | ***Знать***: технологию обработки карманов и соединение их с нижней частью швейного изделия  ***Уметь***:  читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейного изделия;  подготавливать и | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение технологической документации обработки карманов и соединение их с нижней частью швейного изделия Текущий инструктаж ТБ при выполнении ручных и машинных работ и ВТО изделия. Выполнение обработки верхнего среза кармана швом «в подгибку» с закрытым срезом. Соединение карманов с нижней частью фартука накладным швом. Оценка качества выполненных работ |  | Работа по карточкам Практическая работа | 5 ж,з,и | 11.01 | 11.01 |
| 33 | Обработка карманов и соединение с нижней части швейного изделия «Фартук» | ***Знать:***  технологию обработки нижней части швейного изделия «Фартук»  ***Уметь:***  планировать время и последовательность выполнения отдельных операций, осуществлять контроль качества выполненных работ | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение технологической документации обработки нижней части швейного изделия. Текущий инструктаж ТБ при выполнении ручных и машинных работ и ВТО изделия. Выполнение обработки срезов нижней части фартука швом «в подгибку» с закрытым срезом. Оценка качества выполненных работ |  | Работа по карточкам Практическая работа | 5 ж,з,и | 18.01 | 18.01 |
| 34 | Соединение нагрудника с поясом и нижней частью швейного изделия | ***Знать:***  технологию соединения нагрудника с поясом и нижней частью швейного изделия;  ***Уметь:***  планировать время и последова-тельность выполнения отдельных операций, осуществлять контроль качества выполненных работ;  проводить примерку, исправлять дефекты | ***Регулятивные:***  Целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные:***  Организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение технологической документации обработки нижней части швейного изделия. Текущий инструктаж ТБ при выполнении ручных и машинных работ и ВТО изделия. Проведение примерки после выполнения стежков временного назначения. Устранение дефектов. Выполнение соединения нагрудника с поясом и нижней частью фартука.  Оценка качества выполненных работ |  | Работа по карточкам Практическая работа | 5 ж,з,и | 18.01 | 18.01 |
| 35 | Окончательная обработка швейного изделия «Фартук» | ***Знать:***  способы декорирования изделия  ***Уметь:***  выполнять окончательную влажно-тепловую обработку изделия | ***Регулятивные***: контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном  ***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, классификация, поиск информации, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи  ***Коммуникативные*** организация учебного сотрудничества  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Изучение способов декорирования швейного изделия.  Текущий инструктаж ВТО.  Выполнение окончательной влажно-тепловой обработки изделия. Оценка качества выполненных работ |  | Практическая работа | 5 ж,з,и | 25.01 | 25.01 |
| 36 | Контрольная работа «Создание изделий из текстильных материалов» | ***Знать***: основное содержание изученного раздела «Создание изделий из текстильных материалов»  ***Уметь:*** понимать и выполнять контрольные задания, в соответствии с требованиями | ***Регулятивные:***  анализ ситуации, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, умение делать выводы  ***Коммуникативные*** формирование умения объяснять свой выбор, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Прослушивание инструкции выполнения контрольной работы  Выполнение заданий контрольной работы, в соответствии с требованиями. Самооценка выполнения контрольной работы |  | Контрольная работа | 5ж,зи | 25.01 | 25.01 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 37 | Санитария, гигиена и безопасные приемы работы на кухне | ***Знать***: понятие гигиены, санитарно-гигиенические требования к лицам, готовящим пищу, к приготовлению пищи и к хранению продуктов и готовых блюд; виды посуды для кухни и уход за ней; безопасные приемы работы на кухне; правила оказания первой помощи при порезах и ожогах  ***Уметь:*** ориентироваться в кухонном оборудовании и посуде, соблюдать правила безопасного пользования, оказывать первую помощь при ожогах и порезах. | ***Регулятивные:*** умение планировать промежуточное действие, чтобы достигнуть полученный результат  ***Коммуникативные:*** инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации, формулировка ответов на вопросы и выводов, умение работать в паре и группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем  ***Познавательные:*** извлечение необходимой информации из разных источников, анализ информации, построение осознанного и произвольного речевого высказывания.  ***Личностные:*** | Изучение санитарно-гигиенических требований к лицам, готовящим пищу, к приготовлению пищи и к хранению продуктов и готовых блюд. Определение, в процессе беседы, видов посуды, используемой на кухне, ее назначения и способов ухода за ней.  Работа в паре: изучение безопасных приемов работы на кухне.  Работа в группе: изучение правил оказания первой помощи при порезах и ожогах. |  | Устный опрос. Краткая самостоятельная работа | 5 ж,з,и | 01.02 | 01.02 |
| 38 | Здоровое питание | ***Знать***: виды пищевых (питательных) веществ, их значение, понятие рационального питания, режима питания; пищевые отравления  ***Уметь:*** контролировать режим питания, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях | ***Регулятивные:*** умение планировать промежуточное действие, чтобы достигнуть полученный результат  ***Коммуникативные:*** умение работать в паре и группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем  ***Познавательные:***  выполнение работы по выявлению наиболее ценных в пищевом отношении пищевых продуктов.  ***Личностные:*** | Изучение видов пищевых (питательных) веществ, определение их значения для человека. Работа в группе: составление пищевой пирамиды.  Формулировка понятия рациональное питание, режим питания. Работа в паре: изучение случаев пищевых отравлений, оказание первой помощи. |  | Устный опрос. Краткая самостоятельная работа | 5 ж,з,и | 01.02 | 01.02 |
| 39 | Хлеб и бутерброды: технология приготовления | ***Знать:***  значение хлеба в питании человека. продукты, применяемые для приготовления бутербродов; виды бутербродов, технологию приготовления  ***Уметь:***  различать виды бутербродов | ***Регулятивные:***  определение технологической последовательности приготовления бутербродов  ***Коммуникативные:***  умение работать в паре и группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем  ***Познавательные:*** выбор наиболее рациональных и интересных способов приготовления бутербродов, умение проводить сравнительный анализ  ***Личностные:*** | Определение, в процессе беседы, значения хлеба в питании человека. Изучение значения слова «бутерброд», ознакомление с историей его происхождения. Работа в паре: составление классификации видов бутербродов.  Работа в группе: определение продуктов, необходимых для изготовления бутербродов |  | Устный опрос. Краткая самостоятельная работа | 5ж,з,и | 08.02 | 08.02 |
| 40 | Горячие напитки: технология приготовления | ***Знать:*** виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад); сорта чая, их полезные свойства; влияние эфирных масел, воды на качество напитка; технологию заваривания;  сорта и виды кофе; устройства для размола зёрен кофе; технологию приготовления; получение какао-порошка; технологию приготовления какао.  ***Уметь:*** различать виды горячих напитков, определять сорт чая, кофе | ***Регулятивные:***  определение технологической последовательности приготовления горячих напитков  ***Коммуникативные:***  умение работать в паре и группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем  ***Познавательные:*** умение проводить сравнительный анализ разных видов напитков  ***Личностные:*** формирование мотивации и самомотивации изучения темы, проявление технико-технологического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Прослушивание мини-сообщений о чае, кофе и какао. Определение полезных свойств горячих напитков.  Работа в паре: определение сортов чая (кофе). Работа в группе: изучение технологии заваривания чая, приготовления кофе, какао. | Горячие напитки: технология приготовления  <https://www.youtube.com/watch?v=A6VSilfxARw> | Устный опрос Краткая самостоятельная работа | 5 ж,з,и | 08.02 | 08.02 |
| 41 | Приготовление бутербродов и горячих напитков | ***Знать:***  технологию приготовления бутербродов, Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.  ***Уметь:***  Готовить и подавать разные виды бутербродов | ***Регулятивное:*** технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда  ***Коммуникативные*** аргументирование своей позиции и координирование ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.  ***Познавательные:***  выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проведение сравнительного анализа  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Изучение технологической документации приготовления бутербродов Определение требований к качеству готовых бутербродов, условий и сроков их хранения, способов подачи готовых бутербродов.  Инструктаж при работе с острым, режущим инструментом. Правила ТБ при работе на кухне. Работа в группе: готовка и подача разных видов бутербродов. |  | Работа на уроке,тест | 5 ж,з,и | 15.02 | 15.02 |
| 42 | Крупы, бобовые и макаронные изделия | ***Знать:*** виды круп, бобовых и макаронных изделий.  ***Уметь:***  находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. | ***Регулятивные:***  умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, адекватное восприятие и уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы  ***Коммуникативные:***  овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах  ***Познавательные:***  Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Работа в группе: сбор и обработка информации о крупах, бобовых и макаронных изделиях, с использованием разных источников (учебника, Интернет-ресурса, дополнительной литературы о вкусной и здоровой пище). Разработка карты-представления продукта. Рефлексия результатов выполнения групповой работы |  | Устный опрос. Краткая самостоятельная работа | 5ж,з,и | 15.02 | 15.02 |
| 43 | Технология приготовления блюд из круп | ***Знать:***  технологию подготовки продуктов и приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш; требования к качеству каши  ***Уметь:***  определять оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы; готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу; определять консистенцию блюда. | ***Регулятивные:***  умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, адекватное восприятие и уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы  ***Коммуникативные:***  овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах  ***Познавательные:***  определение технологической  последовательности приготовления блюд из круп  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Изучение технологии подготовки продуктов и приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Определение  требований к качеству каши.  Самостоятельная работа: определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы, приготовление  рассыпчатой, вязкой и жидкой каши. |  | Устный опрос. Краткая самостоятельная работа | 5 ж,з,и | 22.02 | 22.02 |
| 44 | Приготовление блюд из круп |  | тест | 5 ж,з,и | 22.02 | 22.02 |
| 45 | Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий | ***Знать:***  виды бобовых, и макаронных изделий, их применение в кулинарии; технологию приготовления.  ***Уметь***: различать бобовые и макаронные изделия по видам и сортам, технологию их приготовления | ***Регулятивные:***  умение работать самостоятельно при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, адекватное восприятие и уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы  ***Коммуникативные:***  овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах  ***Познавательные:***  определение технологической последовательности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий  Личностные: формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Изучение видов и сортов бобовых, и макаронных изделий. Работа в паре: составление схемы применения бобовых и макаронных изделий в кулинарии.  Изучение технологической документации приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления блюда из бобовых или макаронных изделий. |  | Устный опрос. Краткая самостоятельная работа | 5 ж,з,и | 01.03 |  |
| 46 | Приготовление блюд из макаронных изделий | ***Знать:***  Технологию приготовления блюд из макаронных изделий  ***Уметь:***  готовить блюдаиз макаронных изделий с соблюдением технологии приготовления и правил ТБ; подавать готовое блюдо. | ***Регулятивное:*** технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда  ***Коммуникативные*** аргументирование своей позиции и координирование ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.  ***Познавательные:***  выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проведение сравнительного анализа  ***Личностные:*** | Повторение технологии приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка готовности групп учащихся к выполнению практической работы. Текущий инструктаж «Правила безопасной работы на кухне». Выполнение практической работы оценка и самооценка качества приготовленного блюда. |  | Практическая работа | 5ж,з,и | 01.03 |  |
| 47 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов | ***Знать:***  пищевую (питательную) ценность овощей и фруктов, содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки; способы длительного хранения овощей и фруктов  ***Уметь:***  определять влияние экологии на качество овощей и фруктов | ***Регулятивные:***  умение работать в паре при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, адекватное восприятие и уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы  ***Коммуникативные:***  овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах  ***Познавательные:***  определение пищевой (питательную) ценности овощей и фруктов, поиск способов их длительного хранения  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Проблемная беседа с использованием материала учебника и ЭОР о пищевой ценности овощей и фруктов. Определение способов длительного хранения овощей и фруктов.  Работа в паре: решение проблемной ситуации «Как обнаружить нитраты в овощах в домашних условиях?», «Как удалить лишние нитраты?». Рефлексия |  | Устный опрос. Краткая самостоятельная работа | 5 ж,з,и | 15.03 |  |
| 48 | Механическая и тепловая обработка овощей | ***Знать:***  приемы механической обработки;  значение и виды тепловой обработки овощей; правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. ***Уметь:***  Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов  определять преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей | ***Регулятивные:*** целеполагание анализ ситуации, рефлексия, оценка и самооценка.  ***Познавательные***: поиск информации, построение цели рассуждений, умение делать выводы  ***Коммуникативные:***  Диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Изучение приемов механической обработки овощей. Определение, в процессе беседы» способов сохранения в овощах витаминов. Работа в паре: виды нарезки (измельчения) овощей  Мини-сообщения о способах тепловой обработки овощей: варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание.  Самостоятельная работа: определение преимущества и недостатков различных способов тепловой обработки овощей. Рефлексия |  | Устный опрос. Краткая самостоятельная работа | 5ж,з,и | 15.03 |  |
| 49 | Приготовление салата из сырых или вареных овощей | ***Знать:***  условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд  ***Уметь:***  осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей и готовить блюда из них (салаты и винегреты); осуществлять органолептичес-кую оценку готовых блюд. | ***Регулятивные:*** технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда  ***Коммуникативные*** аргументирование своей позиции и координирование ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.  ***Познавательные:***  выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проведение сравнительного анализа  ***Личностные:*** | Изучение технологии приготовления салата из сырых или вареных овощей. Работа в группе: составление технологической карты приготовления салата. Проверка готовности групп учащихся к выполнению практической работы. Текущий инструктаж «Правила безопасной работы на кухне». Выполнение практической работы оценка и самооценка качества и подачи приготовленного блюда |  | Работа по карточкам  Практическая работа | 5 ж,з,и | 22.03 |  |
| 50 | Технология приготовления блюд из яиц | ***Знать:***  значение яиц в питании человека, использование яиц в кулинарии; способы хранения яиц; технологию приготовления блюд из яиц  ***Уметь:***  находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | ***Регулятивные:*** целеполагание анализ ситуации, рефлексия, оценка и самооценка.  ***Познавательные***: поиск информации, построение цели рассуждений, умение делать выводы  ***Коммуникативные:***  Диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Проблемная беседа с использованием материала учебника и ЭОР о значении яиц в питании человека и их использовании в кулинарии, о способах хранения яиц без холодильника. Изучение способов подачи яиц.  Творческая работа в группе: способы оформления яиц к народным праздникам, разработка эскизов и представление результатов работы группы. Рефлексия групповой работы |  | Работа по карточкам  Практическая работа | 5 ж,з,и | 22.03 |  |
| 51 | Определение свежести и доброкачественности яиц | ***Знать:*** способы определения свежести яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды  ***Уметь:*** определять свежесть и доброкачествен-ность яиц | ***Регулятивные:*** целеполагание анализ ситуации, рефлексия, оценка и самооценка.  ***Познавательные***: поиск информации, построение цели рассуждений, умение делать выводы  ***Коммуникативные:*** проявление инициативы, сотрудничество ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Изучение способов определения свежести и доброкачественности яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.  Работа в группе: выполнение лабораторно- практической работы определения свежести и доброкачественности яиц с помощью подсоленной воды. Оформление результатов исследования в рабочей тетради. Рефлексия результатов групповой работы. | Определение доброкачественности яиц с помощью овоскопа  <http://miniclips.pk/watch/AqWMYQAq_q8> | Лабораторно-практическая работа | 5 ж,з,и | 05.04 |  |
| 52 | Приготовление блюд из яиц | ***Знать:*** способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую.  технологию приготовления блюда из яиц;  приспособления для взбивания.  ***Уметь:***  выполнять приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Осуществлять подачу готовых блюд  Соблюдать меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. | ***Регулятивное:*** технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда  ***Коммуникативные*** аргументирование своей позиции и координирование ее с позициями членов бригады в сотрудничестве при выборе общего решения и совместной деятельности.  ***Познавательные:***  выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проведение сравнительного анализа  ***Личностные:***  формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Изучение технологии приготовления блюд из яиц. Работа в группе: составление технологической карты приготовления омлета или яичницы-глазуньи. Проверка готовности групп учащихся к выполнению практической работы. Текущий инструктаж «Правила безопасной работы на кухне». Выполнение практической работы оценка и самооценка качества и подачи приготовленного блюда |  | Работа по карточкам  Практическая работа | 5 ж,з,и | 05.04 |  |
| 53 | Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку | ***Знать:*** понятие меню, его содержание; сервировка стола, способы складывания салфеток  ***Уметь:*** составлять меню завтрака, с учетом калорийности продуктов; осуществлять сервировку стола к завтраку, красиво складывать салфетки | ***Регулятивные:*** целеполагание анализ ситуации, рефлексия, оценка и самооценка.  ***Познавательные***: поиск информации, построение цели рассуждений, умение делать выводы  ***Коммуникативные:***  Диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Формирование понятия меню, изучение его содержания. Творческая работа в группах: составление меню завтрака.  Самостоятельная работа: складывание салфеток. Ролевая игра «Хозяйка и гости за столом». Подбор столового белья, столовых приборов и посуды для сервировки стола к завтраку. Выполнение сервировки стола к завтраку, овладение навыками эстетического оформления стола.  Рефлексия. |  | Устный опрос.  Краткая самостоятель-ная работа | 5ж,з,и | 12.04 |  |
| 54 | Творческий проект «Завтрак для моей семьи» | ***Знать:*** понятие творческого проекта; этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический)  Уметь: определять проблемную ситуацию, производить исследование и обоснование выбора идеи, разрабатывать технологию изготовления изделия, анализировать результат выполненной работы | ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция  ***Познавательные***: умение вести исследовательскую и проектную деятельность. Определение понятий, сопоставление и анализ, построение цепи рассуждений  ***Коммуникативные:***  Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы.  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Ознакомление с примерами творческих проектов пятиклассников. Определение цели и задач проектной деятельности. Изучение этапов выполнения проекта.  Выполнение творческого проекта «завтрак для моей семьи». Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Создание электронной презентацию проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта. |  | Проектно-исследо-вательская деятельность | 5 ж,з,и | 12.04 |  |
| 55 | Защита творческого проекта «Завтрак для моей семьи» | ***Знать:***  способы защиты творческого проекта  ***Уметь:***  создавать портфолио, электронную презентацию; составлять доклад для защиты творческого проекта, защищать творческий проект | ***Регулятивные:*** целеполагание анализ ситуации, рефлексия, оценка и самооценка.  ***Познавательные***: поиск информации, построение цели рассуждений, умение делать выводы  ***Коммуникативные:***  Диалог, умение слушать и выступать.  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Защита творческого проекта «Завтрак для моей семьи» |  | Проектно-исследо-вательская деятельность | 5 ж,з,и | 19.04 |  |
| 56 | Контрольная работа «Основы кулинарии» | ***Знать***: основное содержание изученного раздела «Основы кулинарии»  ***Уметь:*** понимать и выполнять контрольные задания, в соответствии с требованиями | ***Регулятивные:***  анализ ситуации, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, умение делать выводы  ***Коммуникативные*** формирование умения объяснять свой выбор, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Прослушивание инструкции выполнения контрольной работы  Выполнение заданий контрольной работы, в соответствии с требованиями. Самооценка выполнения контрольной работы |  | Контрольная работа | 5ж,з,и | 19.04 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 57 | Декоративно-прикладное искусство | ***Знать:***  понятие декоративно-прикладного искусства; традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства Росси; творчество народных умельцев Тюменской области.  ***Уметь:*** различать виды декоративно-прикладного искусства | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач, проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве  ***Коммуникативные:***  понимание услышанного, правильное выражение своих мыслей, формулирование ответов на вопросы  ***Познавательные:***  извлечение и анализ информации из прослушанного объяснения, осознанное чтение текста, поиск необходимой информации из разных источников  ***Личностные***:  формирование желания выполнять учебные действия | Формирование понятия декоративно-прикладного искусства. Изучение с помощью материала учебника, ЭОР и дополнительной литературы традиционных и современных видов декоративно-прикладного искусства Росси. Ознакомление с творчеством народных умельцев Тюменской области. |  | Фронтальный опрос | 5 ж,з,и | 26.04 |  |
| 58 | Основы композиции | ***Знать*:** понятия композиции, симметрии и асимметрии; правила, приёмы и средства композиции; стилизацию реальных форм  ***Уметь:***  различать статичную и динамичную, ритмическую и пластическую композиции; определять  фактура, текстуру и колорит в композиции. создавать композиции. | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач, проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве  ***Коммуникативные:***  понимание услышанного, правильное выражение своих мыслей, формулирование ответов на вопросы  ***Познавательные:***  извлечение и анализ информации из прослушанного объяснения, осознанное чтение текста, поиск необходимой информации из разных источников  ***Личностные***:  формирование желания выполнять учебные действия | Формирование понятия композиция и сравнение с определением в учебнике. Изучение симметрии и асимметрии, правила приёмы и средств композиции; стилизации реальных форм.  Определение возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Работа в паре: создание композиции на ПК с помощью графического редактора. |  | Краткая самостоятельная работа | 5 ж,з,и | 26.04 |  |
| 59 | Орнамент. Символика в орнаменте | ***Знать:*** понятие орнамента, его символику; применение орнамента в народной вышивке; приёмы стилизации и цветовые сочетания в орнаменте; гармонические цветовые композиции.  ***Уметь:***  различать ахроматические и хроматические цвета, основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета; определять гармоничность цветовой композиции | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач, проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве  ***Коммуникативные:***  понимание услышанного, правильное выражение своих мыслей, формулирование ответов на вопросы  ***Познавательные:***  извлечение и анализ информации из прослушанного объяснения, осознанное чтение текста, поиск необходимой информации из разных источников  ***Личностные***:  формирование желания выполнять учебные действия | Формирование понятие орнамента. Изучение с помощью учебника, ЭОР и дополнительной литературы символики, приёмы стилизации и цветовые сочетания в орнаменте; гармонические цветовые композиции.  Работа в группах:  выполнение эскиза орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Рефлексия групповой деятельности. Посещение краеведческого музея; поиск и представление информации о народных промыслах Тюменской области, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |  | Устный опрос Работа группы | 5 ж,з,и | .05 |  |
| 60 | Лоскутное шитье | ***Знать:***  Историю развития декоративно-прикладного искусства «Лоскутное шитье», понятие «пэчворк», лоскутные узоры: «спираль», «изба»  ***Уметь:***  различать лоскутные узоры | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач, проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве  ***Коммуникативные:***  понимание услышанного, правильное выражение своих мыслей, формулирование ответов на вопросы  ***Познавательные:***  извлечение и анализ информации из прослушанного объяснения, осознанное чтение текста, поиск необходимой информации из разных источников  ***Личностные***:  формирование желания выполнять учебные действия | Изучение с помощью учебника, ЭОР и дополнительной литературы истории развития декоративно-прикладного искусства «Лоскутное шитье». Формирование понятия пэчворк.  Работа в парах:  исследование лоскутных узоров «спираль», «изба». Взаимоконтроль.  Посещение краеведческого музея; поиск и представление информации о народных промыслах Тюменской области | Город мастеров: Лоскутное шитье  <https://my.mail.ru/mail/tamara83095/video/474/11194.html> | Устный опрос Работа в паре | 5ж,з,и | .05 |  |
| 61 | Аппликация | ***Знать:*** понятие аппликации, способы украшения лоскутных изделий аппликацией, технологию выполнения аппликации на ткани  ***Уметь***: подбирать орнамент для изготовления аппликации | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач, проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве  ***Коммуникативные:***  понимание услышанного, правильное выражение своих мыслей, формулирование ответов на вопросы  ***Познавательные:***  извлечение и анализ информации из прослушанного объяснения, осознанное чтение текста, поиск необходимой информации из разных источников  ***Личностные***:  формирование желания выполнять учебные действия | Изучение с помощью учебника, ЭОР и дополнительной литературы способов украшения лоскутных изделий аппликацией, технологию выполнения аппликации на ткани  Работа в паре: составление орнамента для изготовления аппликации. |  | Устный опрос Работа в паре | 5ж,з,и | .05 |  |
| 62 | Изготовление образцов лоскутных узоров | ***Знать***: технологию изготовления лоскутного изделия, приемы выполнения стежки, способы обработки срезов лоскутного изделия  ***Уметь:***  изготавливать образцы лоскутных узоров с применением различных технологий | ***Регулятивные:***  постановка новых учебных задач, проявление познавательной инициативы в учебном сотрудничестве  ***Коммуникативные:***  понимание услышанного, правильное выражение своих мыслей, формулирование ответов на вопросы  ***Познавательные:***  извлечение и анализ информации из прослушанного объяснения, осознанное чтение текста, поиск необходимой информации из разных источников  ***Личностные***:  формирование желания выполнять учебные действия | Изучение с помощью учебника, ЭОР и дополнительной литературы технологии изготовления лоскутного изделия, приемы выполнения стежки, способы обработки срезов лоскутного изделия  Работа в паре: изготовление образцов лоскутных узоров с применением различных технологий. Взаимоконтроль. |  | Практическая работа | 5 ж,з,и | .05 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 63 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»: проблема, задачи, исследование | ***Знать***: этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический)  ***Уметь:*** определять проблемную ситуацию, производить исследование и обоснование выбора идеи, разрабатывать технологию изготовления изделия, анализировать результат выполненной работы | ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция  ***Познавательные***: умение вести исследовательскую и проектную деятельность. Определение понятий, сопоставление и анализ, построение цепи рассуждений  ***Коммуникативные:***  Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы.  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным | Изучение этапов выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение проблемной ситуацию, исследование и обоснование выбора идеи. |  | Проектно-исследо-вательская деятельность | 5 ж,з,и | .05 |  |
| 64 | Расчет затрат на изготовление изделия | ***Знать:***  расчет затрат на изготовление проектного изделия  ***Уметь:*** выполнять расчет материалов и денежных затрат на изготовление проектного изделия | ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция  ***Познавательные***: умение вести исследовательскую и проектную деятельность. Определение понятий, сопоставление и анализ, построение цепи рассуждений  ***Коммуникативные:***  Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы.  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным | Формирование способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин. Самостоятельная работа: выполнение расчета материалов и денежных затрат на изготовление проектного изделия. Самоконтроль. |  | Проектно-исследо-вательская деятельность | 5 ж,з,и | .05 |  |
| 65 | Технология изготовления изделия | ***Знать:*** технологию изготовления проектного изделия  Уметь: разрабатывать технологическую документацию проектного изделия | ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция  ***Познавательные***: умение вести исследовательскую и проектную деятельность. Определение понятий, сопоставление и анализ, построение цепи рассуждений  ***Коммуникативные:***  Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы.  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным | Формирование способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин. Самостоятельная работа:  разработка технологической документации изготовления проектного изделия. Самооценка. |  | Проектно-исследо-вательская деятельность | 5 ж,з,и | .05 |  |
| 66 | Изготовление и самооценка изделия | ***Знать:*** критерии качества готового проектного изделия, приемы экспертной оценки и самооценки изделия  ***Уметь:***  оценивать качество проектного изделия; производить экспертную оценку и самооценку выполненной работы | ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция  ***Познавательные***: умение вести исследовательскую и проектную деятельность. Определение понятий, сопоставление и анализ, построение цепи рассуждений  ***Коммуникативные:***  Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы.  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным | Формирование способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин. Самостоятельная работа:  оценивание качество проектного изделия, экспертная оценка и самооценка выполненной работы |  | Проектно-исследо-вательская деятельность | 5 ж,з,и |  |  |
| 67 | Презентация творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | **Знать:**  способы защиты творческого проекта  **Уметь:**  создавать портфолио, электронную презентацию; составлять доклад для защиты творческого проекта, защищать творческий проект | ***Регулятивные:*** целеполагание анализ ситуации, рефлексия, оценка и самооценка.  ***Познавательные***: поиск информации, построение цели рассуждений, умение делать выводы  ***Коммуникативные:***  Диалог, умение слушать и выступать.  ***Личностные:*** формирование мотивации и само мотивации изучения темы, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие готовности к самостоятельным действиям | Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой» |  | Проектно-исследо-вательская деятельность | 5 ж,з,и |  |  |
| 68 | Итоговая контрольная работа | ***Знать***: основное содержание изученного курса технологии в 5 классе  ***Уметь:*** понимать и выполнять контрольные задания, в соответствии с требованиями | ***Регулятивные:***  анализ ситуации, оценка и самооценка  ***Познавательные:***  сопоставление, умение делать выводы  ***Коммуникативные*** формирование умения объяснять свой выбор, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать  ***Личностные:*** формирование желания выполнять учебные действия | Прослушивание инструкции выполнения контрольной работы  Выполнение заданий контрольной работы, в соответствии с требованиями. Самооценка выполнения контрольной работы |  | Контрольная работа | 5ж,з,и | 31.05 |  |