«Рассмотрено»	«Согласовано»	«Утверждено»
Руководитель МО Мян М.К. /_____/ Протокол № 1 от «01» сентября 2020 год	Заместитель директора по УВР МАОУ «Средняя школа №28 имени Г.Ф. Кирдищева» Легонькая А.С. /_____/ «02» сентября 2020 год	И.о.Директора МАОУ «Средняя школа №28 имени Г.Ф. Кирдищева» Пархоменко И.В. /_____/ Приказ № 834 от «02» сентября 2020 год

Баневич Елена Юрьевна
Директор, Удостоверяющий центр УФК, Серийный номер 48299369e75ab39b8009a93ad0f511d628aede2d
2021.04.08 16:26:20+12'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 5 «а» и 5 «б» классов

2 часа в неделю (всего 70 часов)

Составитель: Шаклеина Ю.И.

2020-2021 учебный год

г. Петропавловск-Камчатский

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа составлена с учетом требований:

- Федерального закона «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования № 1897 от 17.12.2010;
- Приказа Министерства образования и науки № 986 от 4 октября 2010 г. «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 № 1576 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009 г. № 373» (Зарегистрирован в Минюсте России 02.02.2016 № 40936
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897» (Зарегистрирован в Минюсте России 02.02.2016 № 40937).
- Федерального перечня учебников, рекомендуемых для общеобразовательных учреждений на 2015-2016 уч. год…

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

***В познавательной сфере*:**

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5. распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
6. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
7. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
8. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
9. применение элементов прикладной экономики прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

***В трудовой сфере*:**

1. планирование технологического процесса и процесса труда;
2. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9. приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
10. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
12. заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
13. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
14. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
15. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
16. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
17. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
18. документирование результатов труда и проектной деятельности;
19. расчет себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере*:**

1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2. выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно трудовой деятельности;
5. осознание ответственности за качество результатов труда;
6. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере*:**

1. дизайнерское конструирование изделия;
2. применение различных технологий декоративно_прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3. моделирование художественного оформления объекта труда;
4. способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
5. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
6. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
7. создание художественного образа и воплощение его в материале;
8. развитие пространственного художественного воображения;
9. развитие композиционного мышления;
10. развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
11. развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
12. понимание роли света в образовании формы и цвета;
13. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
14. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
15. сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
16. применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
17. применение методов художественного проектирования одежды;
18. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
19. соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере*:**

1. умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3. выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
5. способность к коллективному решению творческих задач;
6. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7. способность прийти на помощь товарищу;
8. способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В физической сфере*:**

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2. достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
3. соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4. развитие глазомера;
5. развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
5 КЛАСС

Тема 1. ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практические работы

1. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
2. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.

Раздел 1. КУЛИНАРИЯ (18 ч)

Тема 3.ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах
ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Определение свежести яиц органолептическим методом.

3. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из сырых овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора
овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, кореньев, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел 1. Технология ведения дома (2ч)

Тема 2. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (2 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.
Современные стили в интерьере.
Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

Практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Раздел 3. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.
Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление вышивки.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Раздел 4. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (32ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

1. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (14 ч)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческие проекты (10 ч)

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.

4. Изготовление сувенира в технике вышивки.
5. Изготовление сувенира в технике узелкового батика.

Резервное время (2 ч)

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН, ТЕХНОЛОГИЯ
5 класс. 2020-2021учебный год (70 часов)

№	Разделы и темы	Кол-во учебных часов
1	Вводное занятие	2
3	Кулинария	12
2	Технология ведения дома	4
4	Рукоделье. Художественные ремесла.	8
5	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	32
6	Творческие проекты	14
Итого:		**70**

Поурочно-тематическое планирование 5 класс
2020-2021 учебный год (70 часов)

№ п/п	Тема урока	Характеристика деятельности учащегося	Планируемые результаты			Форма контроля/ Домашнее задание	Дата	
			Предметные	Личностные	Метапредметные		план	факт
Вводное занятие (2часа).								
1-2	Вводное занятие. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы.)	**Знать:** правила ТБ. **Уметь:** использовать их на практике	Знать: Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.	Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.	***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, строить цепь рассуждений, классифицировать, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, слушать и выступать	Опрос		
Кулинария (12 часов).								
3-4	Основы рационального питания. Значение витаминов в питании человека.	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них.	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.	Формирование ответственного отношения к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. Понимание основ физиологии питания человека. Поиск информации о содержании в пищевых продуктах витаминов.	***Познавательные:*** сопоставление, анализ, строить цепь рассуждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Опрос. Сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов		

5-6	**Кухонная и столовая посуда и уход за ней. Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни** Составление меню завтрака. Сервировка стола к завтраку и этикет за столом.	Правила составления меню. Посуда, приборы для сервировки стола. Принадлежности обеденного и чайного стола. Правила сервировки стола к завтраку. Правила этикета за столом.	**Иметь представление** О кухонной посуде и столовых приборах. **Знать:** Особенности сервировки стола к завтраку, правила этикета за столом. **Уметь** накрывать стол; пользования столовыми приборами. соблюдать правила этикета за столом.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания; воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, умение классифицировать, смысловое чтение. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, умение слушать и выступать.	Опрос Контроль качества.		
7-8	Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления.	**Иметь представление** о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях. **Уметь** готовить бутерброды и горячие напитки.	Формирование ответственного отношения к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. Понимание основ физиологии питания человека. Поиск информации о содержании в пищевых продуктах витаминов.	***Познавательные:*** сопоставление, анализ, строить цепь рассуждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Опрос Контроль качества.		

9-10	Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых овощей.	Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Сохранность этих веществ в пищевых Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей. Способы и безопасные приемы. Способы и формы**.** Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов.	**Иметь представление:** о правилах первичной обработки всех видов овощей; **Уметь** готовить салаты из сырых овощей. Создавать оригинальное оформление салатов.	Определять доброкачественность овощей. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками дольками, кольцами и др. Отработка точности и координации движений при выполнении приемов нарезки. Чтение технологической документации. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря.	***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, строить цепь рассуждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Опрос Контроль качества.		
11-12	Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из варёных овощей	Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей.	**Знать** правила нарезки овощей. **Уметь:** – выполнять правила нарезки овощей; – готовить и украшать салат.	Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.). Чтение технологической документации.	***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, строить цепь рассуждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Контроль качества		
13-14	Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Приготовление омлета.	Строение яйца. Способы определения его свежести. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц, приспособления и оборудование для этого.	**Знать** технологию приготовления блюд из яиц. **Уметь** определять свежесть яиц; готовить омлет.	Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к праздникам.	***Познавательные:*** сопоставление, рассуждение, анализ, строить цепь рассуждений, поиск информации. ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Опрос Контроль качества	.	
Технология ведения дома (2 часа).								

15-16	Оборудование, отделка кухни. Интерьер кухни, столовой. Выполнение эскиза интерьера кухни и прихватки.	Общие сведения из истории архитектуры. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.	**Иметь представление:** О современных стилях в интерьере. **Знать:** Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование. Деление кухни на зоны **Уметь:** Размещать кухонное оборудование и ухаживать за ним.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, нравственно-эстетическая ориентация Проявление познавательных интересов и творческой активности в данном проекте. Личная ответственность; Адекватное реагирование на трудности.	***Познавательные:*** осуществляют поиск необходимой информации; самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем различного характера. ***Коммуникативные:*** допускают возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентируются на позицию партнёра в общении и взаимодействии. ***Регулятивные:*** определяют цели и личностно значимую проблему урока; действуют с учетом выделенных учителем ориентиров	Опрос. Выполнение эскиза интерьера кухни и прихватки		
РУКОДЕЛИЕ.ВЫШИВКА *(8часов)*								
17-18	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Элементы цветоведения.	Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт).	**Знать:** – виды декоративно-прикладного искусства; – материалы и инструменты для вышивания; - свойства цвета; - элементы построения вышивки.	Осваивают общекультурное наследие	***Познавательные:*** Применяют методы информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств. ***Регулятивные:*** Определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата. ***Коммуникативные*** Умеют (или развивают способность) с помощью вопросов добывать недостающую информацию.	Опрос		

19-20	Заправка ткани в пяльцы Способы безузелкового закрепления рабочей нити	. Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Правила заправки ткани в пяльцы.	**Уметь:** - закреплять нити разными способами; – закреплять ткань в пяльцы.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознать, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.	***Познавательные:*** Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий. ***Регулятивные:*** Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона. ***Коммуникативные*** Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической или иной деятельности.	Контроль качества		
21-22	Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку», стебельчатый и тамбурный.	Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку», стебельчатый и тамбурный.	**Уметь:** – - выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку» - выполнять стебельчатый и тамбурный швы;	Активизация имевшихся ранее знаний	***Познавательные:*** Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий. ***Регулятивные:*** Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона. ***Коммуникативные*** Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической или иной деятельности.	– Качество образца		

23-24	Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный.	Техника выполнения швов «козлик» и петельный.	**Уметь** -выполнять швы: «козлик» (крестообразные стежки) и петельный.	Активизация имевшихся ранее знаний	***Познавательные:*** Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий. ***Регулятивные:*** Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона. ***Коммуникативные*** Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической или иной деятельности.	Качество образца		
Создание изделий из текстильных и поделочных (32 часов).								
25-26	Натуральные растительные волокна. Определение волокнистого состава х\б и льняных тканей.	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.	Знать о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных, льняных и шерстяных тканей	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы.	***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, делать выводы, прогнозировать. ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Опрос Проверка лабораторной работы		
27-28	Общее понятие о пряже и процессе прядения. Определение лицевой, изнаночной сторон ткани, и направления нитей. (основы и утка).	Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Основная и уточная нить. Виды ткацких переплетений и их влияние на свойства тканей	**Иметь представление** о прядении и ткачестве, видах ткацких переплетений. **Уметь** Определять лицевую и изнаночную сторону ткани, и направление основной и уточной нити.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы.	. ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, делать выводы, прогнозировать. ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Опрос Проверка лабораторной работы		

29-30	Устройство бытовой швейной машины и рабата на ней. Подготовка швейной машины к работе.	Виды бытовых швейных машин. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Организация рабочего места для машинных работ. Правила посадки. Безопасные приемы работы на швейной машине. Изучение устройства современной бытовой	2 **Иметь представление** о технических характеристиках швейной машины и назначение основных узлов. **Уметь** Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нить, организовать рабочее место и применять правила ТБ.	Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах. швейной машины. Заправка верхней и нижней нитей. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины	***Познавательные:*** Извлекают необходимую информацию из прослушанных текстов различных жанров. Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. ***Регулятивные:*** Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно. ***Коммуникативные*** Умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме	Опрос Контроль за действиями		
31-32	Устройство, подбор и установка машинной иглы. Формирование навыка выполнения ровной строчки.	Правила замены иглы и ухода за швейной машиной. Общие понятия о видах машинных строчек.	**Иметь представление** о технических характеристиках строения иглы и назначении основных машинных швов. **Уметь** Установить машинную иглу. Выполнять прямые строчки	Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Приемы закрепления строчки обратным ходом	***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, делать выводы, прогнозировать. ***Регулятивные:*** целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	. Опрос Контроль за действиями		
33-34	Виды рабочей одежды. Выполнение эскиза фартука. Снятие мерок для фартука.	Фартук в национальном костюме. Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Требования к рабочей одежде. Особенности строения фигуры человека и её измерения. Правила снятия мерок и их условные обозначения.	**Иметь представление** о рабочей одежде, её видах и требованиях к ней. **Знать** правила снятия мерок. **Уметь** снимать мерки и записывать их.	Развитие понимания Подбор модели фартука с учетом особенностей фигуры и назначения изделия.	***Познавательные:*** Применяют методы информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств. ***Регулятивные:*** Выделяют и осознают то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознают качество и уровень усвоения. ***Коммуникативные*** Умеют (или развивают способность) с помощью вопросов добывать недостающую информацию	Опрос Контроль за действиями и Оценка эскиза		

35-36	Правила пользования чертежными инструментами. Построение чертежа выкройки фартука в масштабе.	Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе Последовательность построения чертежа выкройки фартука.	**Иметь представление** о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе. **Уметь** строить чертеж по описанию в масштабе.	Умение пользоваться полученными знаниями на практике	***Познавательные:*** Выбирают вид графической модели. ***Регулятивные:*** Принимают познавательную цель, сохраняют ее при выполнении учебных действий, ***Коммуникативные*** Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической или иной деятельности	Опрос Оценка чертежа		
37-38	Построение чертежа выкройки фартука по меркам.	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по индивидуальным меркам. Вычисление индивидуальных размеров выкройки по формулам	Совершенствовать умение построения чертежа. **Уметь** строить чертёж выкройки по индивидуальным меркам; читать чертеж	Умение пользоваться полученными знаниями на практике.	***Познавательные:*** Выражают смысл ситуации различными средствами (рисунки, символы, схемы, знаки). ***Регулятивные:*** Самостоятельно формулируют познавательную цель и строят действия в соответствии с ней. ***Коммуникативные*** Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической или иной деятельности. Умение пользоваться полученными знаниями на практике.	Оценка чертежа		
39-40	Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.	Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, карманы, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Правила подготовки выкройки к раскрою.	**Иметь представление** о видах отделки швейных изделий, способах моделирования. **Уметь** вносить модельные изменения в выкройку; подготавливать выкройку к раскрою.	Формируется умение высказывать свое отношение к новому материалу, выражать эмоции	***Познавательные:*** Выражают смысл ситуации различными средствами (рисунки, символы, схемы, знаки). ***Регулятивные:*** Предвосхищают результат и уровень усвоения (какой будет результат?). ***Коммуникативные*** Используют адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей и побуждений.	Контроль выполнения		

41-42	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	Способы подготовки ткани к раскрою. Рациональная раскладка выкроек на ткани в зависимости от ширины и рисунка. Правила ТБ при работе с тканями.	**Иметь представление** о подготовке ткани к раскрою; рациональной раскладке, выкройки. **Знать** правила ТБ. **Уметь** раскраивать фартук.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, строить цепь рассуждений, работа по алгоритму (плану). ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог.	Контроль выполнения		
43-44	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных работ.	Организация рабочего места для ручных работ. Правила посадки при ручных работах. ТБ ручных работ. Прямые стежки и выполняемые ими сметочная, заметочная, наметочная, копировальная строчки. Понятия: шов, строчка, стежок, длина стежка.	**Знать** область применения прямых стежков; виды строчек. **Уметь** выполнять сметочную, заметочную, наметочную, копировальная строчки.	Воспринимают и осмысляют учебный материал	***Познавательные:*** Выбирают, сопоставляют и обосновывают способы решения задачи ***Регулятивные:*** Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно. ***Коммуникативные*** Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической или иной деятельности.	Контроль качества		
45-46	Виды машинных швов. Выполнение машинных швов.	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение машинных швов. Краевые и соединительные швы. Технология выполнения соединительных и краевых швов	**Иметь представление** о конструкции и видах машинных швов. **Уметь** читать графические обозначения швов и выполнять их.	Формирование умения оценивать задачи.	. ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозировать. ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Опрос Контроль качества		
47-48	Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.	Подготовка швейной машины к работе. Намотка нити на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на бумаге и ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Виды закрепок.	**Уметь** готовить швейную машину к работе, управлять швейной машиной; -строчить по прямой и кривой линиям; - делать закрепки и поворачивать шов; -регулировать длину стежка.	Формирование умения оценивать задачи	. ***Познавательные:*** сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозировать. ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. ***Коммуникативные:*** диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Контроль выполнения		

49-50	Правила подготовки деталей кроя и обработке. Перенос контурных линий.	Способы переноса контурных линий и контрольных точек на ткани.	**Иметь представление** о способах переноса линий и точек на ткань. **Уметь** переносить контурные линии и контрольные точки на ткань.	Воспринимают и осмысляют учебный материал	***Познавательные:*** Выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий. ***Регулятивные:*** Ставят учебную задачу на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено, и того, что еще неизвестно. ***Коммуникативные*** Описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической или иной деятельности.	Контроль выполнения		
51-52	Обработка нагрудника. Обработка нижней части фартука.	Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, в зависимость от ткани и фасона.	**Иметь представление** о способах обработки нагрудника и нижней части фартука. **Уметь** обрабатывать нагрудник и нижнюю часть фартука краевым машинным швом.	Воспринимают и осмысляют учебный материал	***Познавательные:*** Проводят анализ способов решения задачи с точки зрения их рациональности и экономичности ***Регулятивные:*** Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона. продукта. ***Коммуникативные*** Умеют (или развивают способность) с помощью вопросов добывать недостающую информацию.	Контроль качества		
53-54	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса.	Способы обработки карманов, бретелей и пояса.	**Иметь представление** о способах обработки карманов, бретелей, пояса, **уметь** их использовать.	Воспринимают и осмысляют учебный материал	***Познавательные:*** Проводят анализ способов решения задачи с точки зрения их рациональности и экономичности ***Регулятивные:*** Сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона. ***Коммуникативные*** Устанавливают рабочие отношения, учатся эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации.	Контроль качества		

55-56	Сборка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ.	Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия.	**Знать:** – последовательность сборки фартука; – правила ТБ утюжильных работ; - критерии оценки качества изделия. Уметь выполнять влажно-тепловые работы.	Воспринимают и осмысляют учебный материал	***Познавательные:*** Выбирают, сопоставляют и обосновывают способы решения задачи ***Регулятивные:*** Вносят коррективы и дополнения в способ своих действий в случае расхождения эталона, реального действия и его продукта ***Коммуникативные*** Развивают умение интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми.	Опрос Контроль выполнения		
Творческие проекты (14 часов).								
57-58	Подготовительный этап творческого проекта. Тематика творческих проектов.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Выбор темы проекта и его обоснование. Поиск сведений в литературе. Разработка эскиза изделия, подбор материалов, оборудования. Составление последовательности выполнения	**Уметь:** – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения проекта. Уметь выбирать посильную и необходимую работу; аргументированно защищать свой выбор	Проявляют эмоциональное отношение к учебно-познавательной деятельности	***Познавательные:*** Осуществляют поиск и выделение необходимой информации. ***Регулятивные:*** Определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата. ***Коммуникативные*** Планируют общие способы работы	Контроль выполнения		
59-68	Технологический этап выполнения творческого проекта.	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия.	**Уметь** конструировать и моделировать, последовательно выполнять намеченные работы. Делать эскизы и подбирать материал для выполнения	Проявляют эмоциональное отношение к учебно-познавательной деятельности	***Познавательные:*** Выделяют и формулируют проблему. Самостоятельно создают алгоритмы деятельности при решении проблем творческого и поискового характера. ***Регулятивные:*** Определяют последовательность промежуточных целей с учетом конечного результата. ***Коммуникативные*** Обмениваются знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений	Контроль выполнения		

69-70	Заключительный этап. Защита проекта.	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	**Уметь** оценивать выполненную работу и защищать ее.	Развитие потребности в самореализации, социальном признании	***Познавательные:*** Аргументированная защита в устной и письменной форме результатов своей деятельности ***Регулятивные:*** Оценивают достигнутый результат. ***Коммуникативные*** С достаточной полнотой и точностью выражают свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации. Адекватно используют речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции. Умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме. Интересуются чужим мнением и высказывают свое.	Защита проекта		