

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 544
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА
МОСКОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

СОГЛАСОВАНО

на заседании

Педагогического совета ГБОУ школы №544

с углубленным изучением английского языка

Протокол № 1 от «27» августа 2015 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ школа №544

_____ А.А.Бушмакина

Приказ № 21/1

от «01» сентября 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по ТЕХНОЛОГИИ

для 5а и 5б классов

2015 -2016 учебный год

Составитель: Антонова Е.И.
учитель технологии, I категория

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
2015

I. Пояснительная записка

1.1. Нормативная основа программы.

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897;
- Распоряжение Комитета по образованию Санкт-Петербурга «О формировании учебных планов образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2015/2016 учебный год» от 13.05.2015 № 2328-р.
- Примерные программы по учебным предметам - документа раскрывающего федеральные компоненты содержания обучения и параметры качества усвоения учебного материала по технологии. Автор Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.
- Программа для общеобразовательных учреждения. Технология. 5 класс .Автор Н.В. Симоненко, В.Д. Симоненко. -М, :Вентана- Граф. 2015г
- Основная образовательная программа ГБОУ школы №544 с углубленным изучением английского языка Московского района Санкт-Петербурга;
- Учебный план ГБОУ школы №544 с углубленным изучением английского языка Московского района Санкт-Петербурга на 2015-2016 уч.год.

1.2 Цели и задачи обучения по предмету «Технология»

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического

мышления позволяет вводить в образовательную деятельность ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательную деятельность содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Цели программы:

- Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
- Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.
- Формирование представлений о современном производстве и распространенных в нем технологий;

- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и созидания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, уважительного отношения к людям различных профессий;
- Получение опыта применения политехнических технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой).

I.3. Общая характеристика учебного предмета «Технология» в 5 классе

Особенности преподавания технологии в 5 классе. Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Рабочая программа разработана с учетом особенностей обучающихся класса.

1.4. Описание места предмета в учебном плане

Программа рассчитана на 2 часа в неделю. При 34 учебных неделях общее количество часов на изучение технологии в 5 классе составит 68 часов.

1 четверть-18 часов

2 четверть -14 часов,

3 четверть -20 часов

4 четверть – 16 часов

Из них: контрольные уроки - 4 часов, практические работы - 14 часов.

1.5. Рабочая программа составлена на основе программ для общеобразовательных учреждения. Технология. 5 класс .Автор Н.В. Симоненко, В.Д. Симоненко. -М, :Вентана-Граф. 2015г

1.6. Используемый учебно-методический комплект.

В соответствии с образовательной программой школы использован следующий учебно-методический комплект:

Учебник Н.В. Сеницына, В.Д. Симоненко. « Технология. Технологии ведения дома: 5класс для общеобразовательных учреждений» (М. :Вентана – Граф).

1.7. Информация о количестве часов для реализации Рабочей программы, в т.ч. на контрольные и практические работы.

Виды контроля	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	За год
Контрольные работы	1	1	1	1	4
Практические работы	1	6	4	3	14
Защита проекта	1		1	1	3
итого					21

1.8. Технологии обучения и формы уроков

Формы обучения:

- фронтальная (беседа с использованием ЭОР и учебника)
- групповая (практические работы в группах)
- индивидуальная.

Средства обучения:

- Словесные методы ; рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником.
- Наглядные методы: наблюдение, работа с наглядными пособиями, презентации.
- Практические методы: устные и практические работы, выполнение проектов, практические работы.

Активные методы обучения:

- выполнение проектов, презентаций, текстильных изделий, макетов.

Средства обучения:

- для учащихся: учебники, рабочие тетради, раздаточный материал.
- для учителя: мультимедийные дидактические средства, методическая литература.

1.9. Используемые виды и формы контроля

Методы проверки знаний, умений и навыков.

- Текущие наблюдения. Преимущество – систематичность.
- Устный контроль: индивидуальный опрос, фронтальный опрос, устный зачет.
- Письменный контроль: письменные контрольные, письменные зачеты.
- Выполнение и анализ проверочных практических заданий. Целесообразно проводить после изучения больших разделов.
- Тестирование.

Виды тестовых заданий:

- задания с выбором правильного ответа (варианты готовых ответов предлагаются);
- задание открытой формы или без готового ответа (испытуемый вписывает свой вариант в отведенное для этого место);
- задание на установление соответствия, в котором элементы одного множества требуется соотнести с элементами другого;
- задания на установление правильной последовательности (алгоритма действий) операций, процесса.
- Выполнение проектов.

1.10. Межпредметные связи. Межпредметные /метапредметные связи .

Математика – моделирование (преобразование объектов из чувственной формы в модели, воссоздание объектов по модели в материальном виде, мысленная трансформация объектов и пр.), выполнение расчётов, вычислений, построение форм с учётом основ геометрии, работа с геометрическими фигурами, телами, именованными числами.

Окружающий мир – рассмотрение и анализ природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-художественных идей для мастера; природы как источника сырья с учётом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания, изучение этнокультурных традиций.

Родной язык – развитие устной речи на основе использования важнейших видов речевой деятельности и основных типов учебных текстов в процессе анализа заданий и обсуждения результатов практической деятельности (описание конструкции изделия, материалов и способов их обработки; повествование о ходе действий и построении плана деятельности; построение логически связанных высказываний в рассуждениях, обоснованиях, формулировании выводов).

Литературное чтение – работа с текстами для создания образа, реализуемого в изделии, театрализованных постановках.

Изобразительное искусство – использование средств художественной выразительности в целях гармонизации форм и конструкций, изготовление изделий на основе законов и правил декоративно-прикладного искусства и дизайна.

Ценность жизни – признание человеческой жизни и существования живого в природе и материальном мире в целом как величайшей ценности, как основы для подлинного художественно-эстетического, эколого-технологического сознания.

Ценность природы основывается на общечеловеческой ценности жизни, на осознании себя частью природного мира – частью живой и неживой природы. Любовь к природе означает, прежде всего, бережное отношение к ней как к среде обитания и выживания человека, а также переживание чувства красоты, гармонии, её совершенства, сохранение и приумножение её богатства, отражение в художественных произведениях, предметах декоративно-прикладного искусства.

Ценность человека как разумного существа, стремящегося к добру, самосовершенствованию и самореализации, важность и необходимость соблюдения здорового образа жизни в единстве его составляющих: физическом, психическом и социально-нравственном здоровье.

Ценность добра – направленность человека на развитие и сохранение жизни, через сострадание и милосердие, стремление помочь ближнему, как проявление высшей человеческой способности – любви.

Ценность истины – это ценность научного познания как части культуры человечества, разума, понимания сущности бытия, мироздания.

Ценность семьи как первой и самой значимой для развития ребёнка социальной и образовательной среды, обеспечивающей преемственность художественно-культурных, этнических традиций народов России от поколения к поколению и тем самым жизнеспособность российского общества.

Ценность труда и творчества как естественного условия человеческой жизни, потребности творческой самореализации, состояния нормального человеческого существования.

Ценность свободы как свободы выбора человеком своих мыслей и поступков, но свободы естественно ограниченной нормами, правилами, законами общества, членом которого всегда по всей социальной сути является человек.

Ценность социальной солидарности как признание прав и свобод человека, обладание чувствами справедливости, милосердия, чести, достоинства по отношению к себе и к другим людям.

Ценность гражданственности – осознание человеком себя как члена общества, народа, представителя страны и государства.

Ценность патриотизма – одно из проявлений духовной зрелости человека, выражающееся в любви к России, народу, малой родине, в осознанном желании служить Отечеству.

Ценность человечества как части мирового сообщества, для существования и прогресса которого необходимы мир, сотрудничество народов и уважение к многообразию их культур.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические,

учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

II. Основное содержание учебного курса.

- **Проектная деятельность (1 час)**

Основные теоретические сведения. Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы Выполнение эскизов проектов.

- **Оформление интерьера (5 часов)**

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семье и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК

Практические работы Творческий проект «Кухня моей мечты».

- **Кулинария (16 часов)**

- Санитария и гигиена на кухне. (2ч)

Теоретические сведения. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда

Рабочее место бригады на кухне.

Здоровое питание (2 часа)

Теоретические сведения Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (12 часов)

Бутерброды, горячие напитки

Теоретические сведения Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из овощей

Теоретические сведения Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Блюда из яиц

Теоретические сведения Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца

Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.

Теоретические сведения Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

- **Создание изделий из текстильных материалов (28ч)**

Элементы материаловедения (4ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий.(6ч)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасности работы с ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою

Швейные ручные работы (2ч)

Теоретические сведения. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные стежки и строчки. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа. Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6ч)

Теоретические сведения История швейной машины. 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.

Практические работы Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нити. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне» (10ч)

Теоретические сведения Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов пояса фартука. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы. Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинным швом. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

• **Художественные ремесла (18ч)**

Декоративно-прикладное искусство для кухни (8ч). Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни.

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приемы 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. Приемы стилизации. Цветовое сочетания в орнаменте. Основные и дополнительные, теплые и холодные. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам. Аппликация и стежка в лоскутном шитье.

Практические работы .Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

Содержание рабочей программы.

№ п/п	Название темы	Количество часов	Основные изучаемые вопросы темы
1	Проектная деятельность	1	Понятие от проектной деятельности
2	Оформление интерьера	5	Особенности оформления интерьера кухни. Выполнение творческого проекта «Кухня моей мечты»
3	Кулинария	16	Знакомство с особенностями приготовления блюд из круп, макарон, бобовых, овощей изделий. Приготовление бутербродов .Санитарно- гигиенические нормы.
4	Создание текстильных изделий	28	Выполнение ручных и машинных швов. Творческий проект «Фартук для работы на кухне»
5	Художественные ремесла	18	Знакомство с техникой лоскутного шитья. Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»

Основные требования к уровню знаний и умений учащихся по технологии к концу 5 класса

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
 - называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
 - разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
 - объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
 - приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
 - объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
 - составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
 - осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
 - осуществляет выбор товара в модельной ситуации;

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

Образовательные результаты:

Личностные. Результатами изучения технологии является воспитание и развитие социально и личностно значимых качеств, индивидуально-личностных позиций, ценностных установок (внимательное и доброжелательное отношение к сверстникам, младшим и старшим, готовность прийти на помощь, заботливость, уверенность в себе, чуткость, доброжелательность, общительность, эмпатия, самостоятельность, ответственность, уважительное отношение к культуре всех народов, толерантность, трудолюбие, желание трудиться, уважительное отношение к своему и чужому труду и результатам труда).

Метапредметные. Результатами изучения технологии является освоение учащимися универсальных способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях (умение принять учебную задачу или ситуацию, выделить проблему, составить план действий и применять его для решения практической задачи, осуществлять информационный поиск, необходимую корректировку в ходе практической реализации, выполнять самооценку результата).

Предметные Результатами изучения технологии являются доступные по возрасту начальные сведения о технике, технологиях и технологической стороне труда мастера, художника, об основах культуры труда; элементарные умения предметно-преобразовательной деятельности, умения ориентироваться в мире профессий, элементарный опыт творческой и проектной деятельности.

III. Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе на	
			Практика	Контроль
1	Проектная деятельность	1		
2	Оформление интерьера	5		1
3	Кулинария	16	3	1
4	Создание изделий из текстильных материалов	28	9	1
5	Художественные ремесла	18	2	1
Итого		68	14	4

При выставлении отметок по технологии мы руководствуемся критериями и нормами, описанными в Положении о критериях и нормах оценочной деятельности в ГБОУ школа №544 с углубленным изучением английского языка.

IV. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

Учебно-методические материалы

- Таблицы по технологии обработки ткани;
- Таблицы по конструированию и моделированию;
- Таблицы «Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья»;
- Электронные материалы для уроков (презентации и тесты)

Контрольно-измерительные материалы

- Тесты для проверки знаний по темам;
- Комплекты индивидуальных карточек-заданий.

Учебно-методический комплекс

Учебная литература

Учебник «Технология» для обучающихся 5 классов общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) под редакцией В.Д.Симоненко. – М.: Просвещение, 2001;

Дополнительная литература

- Гаевая Р.А. Хлеб на вашем столе / Р.А.Гаевая, М.А. Яценко – Киев: Урожай, 1993.
- Гузаирова Е.Н. Школа белошвейки / Е.Н. Гузаирова, Р.Г. Гузаиров. – М.: Педагогика – Пресс, 1994.
- Левицкая Л.В. Занятия по трудовому обучению/ Л.В.Левицкая и др. – М.: Просвещение, 1992.
- Мерсиянова Г.Н. Швейное дело 5-6 классы/ Г.Н.Мерсиянова и др.- М.: Просвещение, 1989.
- Тарасова А.П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству/А.П.Тарасова. – СПб.: МЧМ, изд. Дом, ООО ИД «МиМ», 1998.

Календарно – тематическое планирование. Технология 5 класс.

№ п/п	Тема урока	Основные элементы содержания	Виды деятельности обучающихся	Контроль	Планируемые результаты обучения	Планируемое Д/З	Дата проведения		
							Планируемая неделя	Факт 5а	Факт 5б
Проектная деятельность (1 час)									
1	Проектная деятельность на уроках «Технология»	Что такое проект? Каковы особенности проектной деятельности. Какова цель проекта.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивизация к учебной деятельности: формирование цели изучения предмета «Технология».Беседа о содержании предмета «Технология»	С/р: выполнение эскизов проектов	<i>Предметные Знания:</i> о цели и задачах предмета. <i>Умения:</i> анализировать варианты проектов по предложенным критериям. <i>Метапредметные Познавательные:</i> умение вести исследовательскую и проектную деятельность <i>Регулятивные:</i> целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы. <i>Личностные</i> Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета.		1		
Оформление интерьера (5 часов)									
2	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни.	В чем заключаются особенности кухни? Планировка	Проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника, о понятии <i>интерьер</i> , требованиях к	С/р: выполнение планировки	<i>Предметные Знания:</i> о требованиях к интерьеру кухни, о вариантах планировки, способах размещения оборудования. <i>Умения:</i> выполнять план кухни в масштабе.		1		

		кухни.	интерьеру, способах размещения мебели.	кухни в масштабе 1:5.	<i>Метапредметные</i> <u>Познавательные</u> : умение вести проектную деятельность, сопоставление, анализ. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, рефлексия. <u>Коммуникативные</u> : диалог, сотрудничество. <i>Личностные</i> Формирование мотивации и самомотивации изучения темы.				
3,4	Творческий проект «Кухня моей мечты»	Какой должна быть кухня моей мечты.	Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта. Работа с литературой, цифровой информацией	С/р: выполнение эскиза проекта	<i>Предметные</i> <u>Знания</u> : о целях и задачах, этапах проектирования. <u>Умения</u> : выполнять проект по теме «Интерьер» <i>Метапредметные</i> <u>Познавательные</u> : умение вести проектную деятельность. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, рефлексия. <u>Коммуникативные</u> : диалог, сотрудничество. <i>Личностные</i> Реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия.		2		

5,6	Защита проекта «Кухня моей мечты»	В чем новизна моего проекта «Кухня моей мечты» ?	Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности , самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям.		Предметные Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям. Метапредметные Познавательные: умение вести проектную и исследовательскую деятельность. Регулятивные: рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: умение слушать и выступать. Личностные Формирование умств.		3		
-----	-----------------------------------	--	---	--	--	--	---	--	--

Кулинария (16 часов)

7	Санитария и гигиена на кухне	Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пищи	Работа с учебником, изучение материала ЭОР –беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни		<i>Предметные Знания:</i> о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды. <i>Умения:</i> соблюдать правила мытья посуды. <i>Метапредметные Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, осмысленное чтение. <i>Регулятивные:</i> рефлексия, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, умение слушать. <i>Личностные</i> Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.		4		
8	Здоровое питание	Что нужно знать о правилах здорового питания	Анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения	С/р : Составление сбалансированного	<i>Предметные Знания:</i> о значении белков, жиров и углеводов для жизнедеятельности человека. <i>Умения:</i> анализировать пищевую		4		

			нового материала. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР.	рованно о меню на завтрак	пирамиду и составлять меню завтрака. <i>Метапредметные</i> <u>Познавательные</u> : сопоставление, классификация <u>Регулятивные</u> : целеполагание, планирование. <u>Коммуникативные</u> : умение слушать, выступать. <i>Личностные</i> Формирование экологического сознания, смыслообразование.				
9,10	Бутерброды и горячие напитки	Виды бутербродов, технология их приготовления	Проблемная беседа с использованием ЭОР, учебника.	С/р : составление технологических карт	<i>Предметные</i> <u>Знания</u> : о видах бутербродов, горячих напитках, технологии их приготовления. <u>Умения</u> : составлять технологические карты приготовления бутербродов и чая. <i>Метапредметные</i> <u>Познавательные</u> : поиск информации, работа с таблицами. <u>Регулятивные</u> : Моделирование, планирование. <u>Коммуникативные</u> : организация учебного сотрудничества. <i>Личностные</i> Развитие творческого потенциала и трудолюбия.		5		
11,12	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Их значение в питании людей.	Просмотр презентации. Беседа с использованием ЭОР и материалов учебника. Определение	С/р: составление технологической карты	<i>Предметные</i> <u>Знания</u> : о видах круп, бобовых и макаронных изделий. Технологии их приготовления. <u>Умения</u> : выполнять кулинарную обработку, читать маркировку, штрих коды на упаковках.		6		

		Особенности их приготовления.	дифференцированно о домашнего задания.	приготовления каши	<i>Метапредметные</i> <u>Познавательные</u> : построение цепи рассуждений, работа с таблицами. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, рефлексия. <u>Коммуникативные</u> : организация учебного сотрудничества. <i>Личностные</i> Овладение правилами научной организации труда.				
13, 14	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.»	Приготовление каши. Что такое органолептическая оценка приготовленного блюда	Проведение инструктажа по ТБ, Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда.	Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.	<i>Предметные</i> <u>Знания</u> : о способах механической и тепловой обработки круп и макаронных изделий. <u>Умения</u> : выполнять механическую и тепловую обработку круп. <i>Метапредметные</i> <u>Познавательные</u> : анализ, умение делать выводы. <u>Регулятивные</u> : планирование, рефлексия. <u>Коммуникативные</u> : организация сотрудничества. <i>Личностные</i> Навыки работы в группе.	7			
15	Блюда из сырых овощей и фруктов	Виды овощей. Роль овощей в питании человека. Правила обработки овощей	Проблемная беседа с использованием ЗОР и учебника, о видах овощей, их значении в питании человека. Рефлексия.	С/р: составление технологической карты приготовления салата из сырых	<i>Предметные</i> <u>Знания</u> : о пищевой ценности овощей, способах хранения овощей, обработки. <u>Умения</u> : выполнять механическую обработку, составлять технологическую карту. <i>Метапредметные</i> <u>Познавательные</u> : поиск информации, работа с таблицами. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, рефлексия.	8			

				овощей	Коммуникативные: организация учебного сотрудничества. <i>Личностные</i> Формирование мотивации и самомотивации изучения темы.				
16	Блюда из вареных овощей	Способа тепловой обработки овощей. Сохранение витаминов при тепловой обработке. Технология приготовления блюд из варенных овощей	Проблемная беседа с использованием ЭОР и материалов учебника. Контроль. Рефлексия.	С/р: составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей	<i>Предметные Знания:</i> о способах тепловой кулинарной обработки овощей. <i>Умения:</i> выполнять тепловую обработку овощей, составлять технологическую карту <i>Метапредметные Познавательные:</i> поиск информации, работа с таблицами. <i>Регуляторные:</i> целеполагание, рефлексия. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог. <i>Личностные</i> Формирование мотивации и самомотивации изучения темы.		8		
17,18	Практическая работа «Приготовление салата из сырых и вареных продуктов»	Как готовить с использованием технологической карты. Требования к качеству блюд.	Повторение правил ТБ при работе на кухне. Выполнение работы. Оценка готового блюда. Рефлексия.		<i>Предметные Знания:</i> о технологии приготовления салатов. <i>Умения:</i> готовить салат из вареных и свежих овощей. <i>Метапредметные Познавательные:</i> рассуждения, анализ. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, рефлексия. <i>Коммуникативные:</i> организация учебного сотрудничества <i>Личностные</i> Формирование навыков работы в группе, овладения навыками научной организации		9		

					труда				
19	Блюда из яиц	Назначение яиц в питании человека. Правильное приготовление яиц.	Проблемная беседа с применением ЭОР и текста учебника. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Рефлексия.	С/р: выполнение эскиза пасхальных яиц	<i>Предметные Знания:</i> о значении в питании яиц, способах определения свежести яиц. <i>Умения:</i> готовить блюда из яиц. <i>Метапредметные Познавательные:</i> поиск информации, сопоставление, анализ. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, рефлексия. <i>Коммуникативные:</i> организация учебного сотрудничества. <i>Личностные</i> Формирование мотивации изучения темы.		10		
20	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу « Воскресный завтрак»	Как правильно сервировать стол к завтраку. Расчет калорийности продуктов.	Беседа с использованием ЭОР и материала учебника. Подготовка к выполнению проекта.		<i>Предметные Знания:</i> о правилах сервировки стола, калорийности продуктов. <i>Умения:</i> сервировать стол к завтраку. <i>Метапредметные Познавательные:</i> выбор способа решения проблемы, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, рефлексия. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог. <i>Личностные</i> Овладение правилами научной организации труда.		10		
21, 22	Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак»	Цель проекта « Воскресный завтрак для всей семьи». Этапы работы над проектом.	Повторение правил по ТБ. Выполнение практической работы, Контроль и самоконтроль по представленным	Контроль по представленным критериям.	<i>Предметные Знания:</i> о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. <i>Умения:</i> сервировать стол к завтраку, защищать проект. <i>Метапредметные Познавательные:</i> сопоставление, анализ.		11		

			критериям. Рефлексия.		<u>Регулятивные</u> : целеполагание, планирование. <u>Коммуникативные</u> : проявление инициативы, сотрудничество. <i>Личностные</i> формирование нравственно-этической ориентации.				
Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)									
23, 24	Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночных сторон ткани», «Определение направления долевой нити ткани»	Классификация текстильного волокна. Из каких растений производятся ткани.	Выполнение практических работ. Рефлексия.	Контроль усвоения знаний.	<i>Предметные Знания</i> : о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производстве. <i>Умения</i> : определять лицевую и изнаночную сторону. <i>Метапредметные Познавательные</i> : классификация, умение объяснять процессы. <u>Регулятивные</u> : анализ ситуации и моделирование, самооценка. <u>Коммуникативные</u> : диалог, монолог. <i>Личностные</i> Развитие способности к самостоятельным действиям.		12		
25, 26	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из	Цель и этапы выполнения проекта.	Беседа с использованием ЭОР, выполнение практической работы, рефлексия.	Контроль выполнения работы.	<i>Предметные Знания</i> : о свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей. <i>Умения</i> : определять вид ткани. <i>Метапредметные Познавательные</i> : выбор способов решения задачи, классификация. <u>Регулятивные</u> : целеполагание, оценка и самооценка.		13		

	хлопка и льна», Проект «Фартук для работы на кухне»				<u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог. <u>Личностные</u> Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.				
27, 28	Конструирование текстильных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	Какие мерки необходимо снять для построения чертежа фартука	Беседа с применением ЭОР и текста учебника. Выполнение практической работы. Рефлексию	Контроль выполнения практической работы.	<u>Предметные Знания:</u> об общих правилах снятия мерок, правила измерения и условные обозначения. <u>Умения:</u> снимать мерки с фигуры человека. <u>Метапредметные Познавательные:</u> выбор способов решения задачи, работа с таблицами. <u>Регулятивные:</u> рефлексия, самооценка. <u>Коммуникативные;</u> диалог, учебное сотрудничество. <u>Личностные</u> Развитие способности к самостоятельным действиям.		14		
29, 30	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа	Правила построения чертежа швейного изделия.	Беседа с использованием материалов учебника. Самостоятельная работа. Практическая работа. Рефлексия.	С/р: проверка выполнения практической работы	<u>Предметные Знание:</u> общие правила построения чертежа. <u>Умения:</u> выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1:4, в натуральную величину. <u>Метапредметные Познавательные:</u> выбор способов решения задачи. <u>Регулятивные:</u> анализ ситуации и		15		

	швейного изделия»				моделирование. <u>Коммуникативные</u> : организация учебного сотрудничества. <i>Личностные</i> Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.				
31, 32	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Подготовка ткани к раскрою .Как выкроить детали швейного изделия.	Беседа с использованием материала учебника. Практическая работа. Рефлексия.	Контроль за выполнением практической работы	<i>Предметные Знания</i> : о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. <i>Умения</i> : выполнять подготовку ткани к раскрою, выкраивать детали швейного изделия. <i>Метапредметные Познавательные</i> : работа по алгоритму. <i>Регулятивные</i> : анализ ситуации и моделирование. <u>Коммуникативные</u> : диалог, монолог. <i>Личностные</i> Развитие способности к самостоятельным действиям		16		
33, 34	Швейные ручные работы	Правила выполнения ручных работ	Беседа с использованием материала учебника .Рефлексия.		<i>Предметные Знания</i> : о требованиях к выполнению ручных работ, правила безопасной работы с ручной иглой. <i>Умения</i> : выполнять ручные работы <i>Метапредметные Познавательные</i> : сопоставление, прогнозирование. <i>Регулятивные</i> : рефлексия, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные</u> : диалог, монолог. <i>Личностные</i> Формирование		17		

					мотивации и самомотивации к изучению темы.				
35, 36	Подготовка швейной машины к работе	Как правильно подготовить швейную машину к работе	Беседа с использованием материала учебника, самостоятельная работа. Определение дифференцированного домашнего задания	Контроль за правильностью подготовки швейной машины к работе	<i>Предметные Знания:</i> от видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины. <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе. <i>Метапредметные Познавательные:</i> умение работать по алгоритму, сопоставление. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог <i>Личностные Развитие</i> трудолюбия и ответственности за результат своей деятельности.	18			
37, 38	Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»	Знание образцов машинных швов для выполнения проекта	Проверка домашнего задания, повторение правил ТБ, самостоятельная работа по выполнению практической работы. Рефлексия.	Контроль за выполнением практической работы.	<i>Предметные Знание:</i> о подготовке швейной машины к работе. <i>Умение:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов. <i>Метапредметные Познавательные:</i> сопоставление, анализ. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ, рефлексия. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог <i>Личностные Развитие</i> способности к самостоятельным действиям.	19			
39, 40	Швейные машинные работы. Влажная	Правила проведения влажно-тепловых работ .Основные	Беседа с использованием материала учебника, Итоговое	Итоговое тестирование по теме.	<i>Предметные Знания:</i> об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки. <i>Умения:</i> выполнять влажно-тепловую обработку.	20			

	тепловая обработка.	термины.	тестирование по теме. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.		<i>Метапредметные</i> <u>Познавательные</u> : умение работать по алгоритму, сопоставление. <u>Регулятивные</u> : Рефлексия, волевая регуляция. <u>Коммуникативные</u> : диалог, монолог. <i>Личностные</i> Развитие способности к самостоятельным действиям.				
41, 42	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия.	Как сшить фартук. Этапы и технология изготовления швейного изделия.	Беседа с использованием материала учебника. Самостоятельная работа. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Контроль моделирования.	<i>Предметные</i> <u>Знания</u> : о планировании проектной деятельности. <u>Умения</u> : составлять план изготовления швейного изделия. <i>Метапредметные</i> <u>Познавательные</u> : поиск информации, выбор способов решения проблемы. <u>Регулятивные</u> : Рефлексия, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные</u> : диалог, монолог. <i>Личностные</i> Саморазвитие, развитие творческого потенциала.	21			
43, 44	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана».	Как обработать и пришить накладной карман.	Выполнение практической работы. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Контроль за выполнением практической работы.	<i>Предметные</i> <u>Знания</u> : о технологии обработки накладного кармана. <u>Умение</u> : обрабатывать и пришивать к фартуку накладной карман. <i>Метапредметные</i> <u>Познавательные</u> : сопоставление, умение работать по алгоритму. <u>Регулятивные</u> : рефлексия, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные</u> : организация рабочего сотрудничества. <i>Личностные</i> Проявление технико-				

					технологического и экономического мышления.				
45, 46	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	Беседа по актуализации знаний по изучаемой теме. Самостоятельная работа. Практическая работа. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Контроль за выполнением практической работы.	<i>Предметные</i> <u>Знания:</u> о правилах обработки боковых швов фартука. <u>Умение:</u> обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука. <i>Метапредметные</i> <u>Познавательные:</u> Умения делать выводы, работать по плану. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, рефлексия. <u>Коммуникативные:</u> организация учебного сотрудничества. <i>Личностные</i> Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.		23		
47, 48	Обработка верхнего среза фартука с притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука с притачным поясом»	Как обрабатывать верхний срез фартука.	Самостоятельная работа. Практическая работа. Контроль и самоконтроль по плану. Рефлексия.	Контроль за выполнением практической работы.	<i>Предметные</i> <u>Знание:</u> о технологии пошива пояса. <u>Умение:</u> обрабатывать верхний фартука притачным поясом. <i>Метапредметные</i> <u>Познавательные:</u> сопоставление, умение работать по алгоритму. <u>Регулятивные:</u> целеполагание, волевая регуляция. <u>Коммуникативные:</u> организация рабочего сотрудничества. <i>Личностные</i> Развитие готовности к самостоятельным действиям.		24		

49, 50	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	Определение достоинств и недостатков проекта.	Выступления учащихся с защитой проекта. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия.	Оценка результатов представленных проектов.	<i>Предметные Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, оценивать достоинства и недостатки. <i>Метапредметные Познавательные:</i> сопоставление, умение делать выводы. <i>Регулятивные:</i> оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление инициативы. <i>Личностные</i> Реализация творческого потенциала, самооценка.	25			
Художественные ремесла (18 часов)									
51, 52	Декоративно-прикладное изделие для куни	Знакомство с видами декоративно-прикладного искусства.	Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР. Мотивация на выполнение проекта. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.		<i>Предметные. Знания:</i> о видах декоративно-прикладного искусства. <i>Умения:</i> различать виды декоративно-прикладного искусства. <i>Метапредметные. Познавательные:</i> сопоставление, анализ. <i>Регулятивные:</i> анализ ситуации и моделирование. <i>Коммуникативные:</i> организация учебного сотрудничества. <i>Личностные.</i> Формирование мотивации и самомотивации изучения темы.	26			
53	Основы композиции при создании предметов	Виды и средства композиции.	Беседа с использованием ЭОР и материала учебника.		<i>Предметные. Знания:</i> о правилах, приемах и средствах композиции. <i>Умения:</i> выполнять эскизы орнаментов.	27			

	декоративно-прикладного искусства.		Самостоятельная работа: выполнение эскизов стилизованных изображений. Рефлексия.		<i>Метапредметные. Познавательные</i> : сопоставление, выбор способов решения задачи. <i>Регулятивные</i> : целеполагание, рефлексия. <i>Коммуникативные</i> : диалог, монолог. <i>Личностные</i> . Проявление технико-технологического мышления.				
54	Орнамент. Цветовое сочетание в орнаменте.	Что такое орнамент. Какие сочетания цветов являются гармоничными.	Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР. Выполнение орнаментной композиции. Рефлексия.	Контроль за выполнением задания.	<i>Предметные. Знания</i> : о понятии орнамент, видах символик орнамента. <i>Умения</i> : выполнять эскизы орнаментов. <i>Метапредметные. Познавательные</i> : сопоставление, выбор способов решения. <i>Регулятивные</i> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование. <i>Коммуникативные</i> : диалог, монолог. <i>Личностные</i> . Реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности.	27			
55, 56	Лоскутное шитье. Технология лоскутного шитья.	Технология лоскутного шитья наиболее отвечающие замыслу проектного изделия.	Беседа с использованием ЭОР и материала учебника.. Выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированных домашних заданий .	Контроль за выполнением заданий.	<i>Предметные. Знания</i> : о видах и технологиях лоскутного шитья. <i>Умения</i> : разрабатывать узоры для лоскутного шитья. <i>Метапредметные. Познавательные</i> : выбор способов решения задачи, сопоставление. <i>Регулятивные</i> : анализ ситуации и моделирование, планирование. <i>Коммуникативные</i> : организация учебного	18			

			Рефлексия.		сотрудничества. <i>Личностные.</i> Реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной области.				
57, 58	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»	Технология изготовления изделий из лоскутов.	Самостоятельная работа ;выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Контроль за выполнением задания.	<i>Предметные.</i> <u>Знания:</u> о технологии изготовления изделий из лоскутов. <u>Умения:</u> изготавливать изделия из лоскутов. <i>Метапредметные.</i> <u>Познавательные:</u> работа по алгоритму, сопоставление. <u>Регулятивные</u> :целеполагание, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные:</u> диалог, монолог. <i>Личностные.</i> Смыслообразование. Готовность к самостоятельным действиям.		19		
59, 60	Лоскутное шитье. Обоснование проекта.	Цель проекта и его решение. Его этапы и ограничения.	Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Выполнение проекта(эскиз, коллаж, компьютерная графика) Рефлексия.	Контроль за выполнением проекта.	<i>Предметные.</i> <u>Знания:</u> о этапах выполнения проекта. <u>Умения:</u> выполнять обоснование проекта. <i>Метапредметные.</i> <u>Познавательные:</u> выбор способов решения задачи, сопоставление. <u>Регулятивные:</u> планирование, рефлексия. <u>Коммуникативные:</u> организация учебного сотрудничества. <i>Личностные.</i> Реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной сфере.		30		
61, 62	Выполнение проекта.	Как правильно сшить изделие из	Выполнение изделия с соблюдением	Контроль за	<i>Предметные.</i> <u>Знания:</u> о технологии изготовления изделия. <u>Умения:</u> шить		31		

	Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	лоскутов	правил ТБ. Консультирование учащихся, Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия..	выполнением задания.	изделия из лоскутов. <i>Метапредметные. Познавательные:</i> умение работать по технологической карте. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ и моделирование. <i>Коммуникативные:</i> организация учебного сотрудничества. <i>Личностные.</i> Смыслообразование, готовность к самостоятельным действиям.				
63, 64	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	Как правильно сшить изделие из лоскутов	Выполнение изделия с соблюдением ТБ. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Контроль за выполнением задания.	<i>Предметные. Знания:</i> о технологии изготовления изделия. <i>Умения:</i> шить изделие из лоскутов. <i>Метапредметные. Познавательные:</i> умение работать по технологической карте. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ и моделирование. <i>Коммуникативные:</i> организация учебного сотрудничества. <i>Личностные.</i> Смыслообразование, готовность к самостоятельным действиям.		32		
65, 66	Подготовка проекта к защите.	Соблюдение правил лоскутного шитья	Завершение изготовления изделия. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного	Контроль за выполнением задания.	<i>Предметные. Знания:</i> о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. <i>Умения:</i> выполнять расчет затрат на изготовление проекта. <i>Метапредметные. Познавательные:</i> анализ, умение делать выводы <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ		33		

			о домашнего задания. Рефлексия.		ситуации. <u>Коммуникативные</u> : диалог. <i>Личностные</i> . Реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной сфере.				
67, 68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок.	Особенность проекта. Достоинства и недостатки проекта.	Выступления с защитой проекта. Анализ проделанной работы. Подведение итогов года.	Оценивание выполненной работы.	<i>Предметные</i> . <u>Знания</u> : о правилах защиты проекта. <u>Умения</u> : анализировать достоинства и недостатки проекта. <i>Метапредметные</i> . <u>Познавательные</u> : сопоставление, умение делать выводы. <u>Регулятивные</u> : рефлексия, оценка и самооценка. <u>Коммуникативные</u> : дискуссия, сотрудничество, умение слушать и выступать. <i>Личностные</i> . Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах.		34		
Итого: 68 часов									