

Администрация муниципального образования
город Гусь-Хрустальный
муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2
с углубленным изучением отдельных предметов
имени кавалера ордена Красной Звезды А.А. Кузора»
МБОУ «СОШ №2»

Рассмотрено на заседании
ШМО учителей
Технологии, физической культуры,
ОБЖ, эстетического цикла
протокол № 1 от 31.08.16 г.
С.А. Петухова / Петухова С.А./

Утверждаю
Директор школы Т.В. Причепы Причепы Т.В.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 5-6-х классов

Автор программы – Петухова С.А.,
учитель технологии

г. Гусь – Хрустальный
2016 год

Рабочая программа по предмету «Технология. Обслуживающий труд»

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (технология ведения дома) составлена в соответствии с основными положениями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения. На основе нормативных документов:

- примерной программы по учебным предметам «Технология 5-9 классы» в рамках направления «Технология ведения дома» основного общего образования, требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования, М., «Просвещение», 2012г.;
- авторской Программы О.А. Кожиной по технологии (М.: «Дрофа», 2014) к учебнику О.А. Кожиной, Е.Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс. М.: Дрофа, 2014. – 254с.;
- федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;
- базисного учебного плана МБОУ «СОШ №2»;
- УМК «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной. М., «Дрофа», 2014г.

Рабочая программа «Технология» 5 - 6 классов составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Рабочая программа «Технология» 5 - 6 классов на этапе основного общего образования включает 204 учебных часа для обязательного изучения курса «Технология». Из них: в 5, 6 и 7 классах — по 68 ч. - 2 ч. в неделю

Цели обучения

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и 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 личностно или общественно значимых изделий;

- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Общая характеристика учебного предмета «Технология».

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Обучение школьников строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды, с учетом образовательных потребностей, интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения. Освоение материала по направлению «Технологии ведения дома» предусматривается по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура ;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов, трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда, культурой труда, технологической дисциплиной, этикой общения на производстве.

овладеют:

- навыками организации рабочего места;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии

- и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
 - умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
 - навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
 - умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Базовыми для программы 5 - 8 класса по направлению «Технология. Технологии ведения дома» являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Электротехника», «Технологии ведения дома» - «Оформление интерьера», «Рукоделие. Художественные ремесла», а также «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Технология исследовательской и опытнической деятельности».

В содержании данного курса сквозной линией проходят экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся от оформления кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства. Специфика реализации структуры и содержания учебного предмета отражается в структуре методического аппарата УМК под редакцией О.А. Кожинной. Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений. Большое внимание на занятиях отводится правилам работы в мастерских; правильным приемам работы с инструментами, приборами, механизмами; правилам безопасной работы. Все практические работы доступны и посильны учащимся.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников: здоровое питание, экологически чистые материалы для изготовления одежды.

Приоритетными методами и технологиями являются: метод проектов, учебно-практическая деятельность, технология дифференциации и индивидуализации, самостоятельная деятельность, упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ направлены на освоение различных технологий. Разные методы работы позволяют повысить эффективность урока, развивать рудовые навыки, удерживать устойчивый интерес к работе.

В программе предусмотрено выполнение школьниками исследовательских, творческих проектных работ. При организации творческой проектной деятельности учащихся акцентируется внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей, искусством, при освоении технологий традиционных промыслов Владимирской области.

Данная программа для обучения школьников технологии с 5 по 8 класс предполагает инвариантную обязательную часть в объеме 128 ч и вариативный компонент, рассчитанный на 42 ч (25% всего учебного времени), который призван расширить или углубить примерную программу.

Количество часов (добавленное) на изучение разделов и тем курса введено с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе, учебной и материально-технической базой школы.

В связи с эти в программу были внесены следующие изменения:

- изменена очередность изучения разделов;
 - раздел «Технология исследовательской и опытнической деятельности», изучается параллельно в разделах «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов»;
 - добавлены часы для изучения тем в следующих разделах: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».
- Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы с учетом учебно-материальной базы мастерской. При этом изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования. 70 % учебного времени отводится лабораторно – практическим занятиям, которые способствуют связи теории и практики в обучении, развитии познавательных способностей, самостоятельности учащихся, формированию их умений и навыков.

Виды контроля: *текущий* – тесты, лабораторные работы, терминологические диктанты, проверочные работы, зачетные работы, выполнение поузловой операции, выполнение изделия; *итоговый* - выполнение изделия, защита творческого проекта

Планируемые результаты изучения предмета

Изучение курса «Технология» в основной школе по направлению «Технологии ведения дома», реализуется в УМК «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты.

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка своих умственных и физических

Метапредметные результаты

Регулятивные УУД

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в

процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Познавательные УУД

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения.

Коммуникативные УУД

- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

Предметные результаты

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

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

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом

технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

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.

Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 38ч.

Проектная деятельность на уроках технологии - 2 ч.

Основные теоретические сведения. Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта.

Элементы материаловедения - 4 ч

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

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.

Элементы машиноведения - 8 ч.

Основные теоретические сведения. 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. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ.

Практические работы.

- 1.Намотка нитки на шпульку.
- 2.Заправка верхней и нижней нитей.
- 3.Выполнение машинных строчек.

Ручные работы - 2 ч.

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

Практическая работа: выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Конструирование и моделирование рабочей одежды -8 ч.

Основные теоретические сведения. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и по своим меркам. Моделирование фартука. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. 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.

Технология изготовления рабочей одежды - 20 ч.

Основные теоретические сведения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука: обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Организация рабочего места для работ. 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 машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы.

1. Раскладка выкройки фартука 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.

Рукоделие. Художественные ремесла - 8ч.

Основные теоретические сведения. Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение мета 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, петельного, «впрд иголку», «назад иголку», «козлик». Способы без узелкового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Практические работы.

Творческий проект «Изделие для кухни» (8 часов)

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места. Материалы, инструменты, оборудование. Выполнение творческого проекта «Салфетки, вышитые свободными швами». Выполнение эскизов композиции. Выполнение и защита проекта.

Раздел 2. Кулинария - 20ч.

Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

Практические работы.

1. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
2. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Санитария и гигиена (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготвлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

1. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств, определение безопасных для здоровья моющих средств.

Интерьер кухни, столовой (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. 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 произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты»

Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Сервировка стола к завтраку (2ч.)

Основные 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.

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

Бутерброды, горячие напитки (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

Практические работы.

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

Блюда из яиц (2ч.)

Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы.

1. Приготовление блюд из яиц.
2. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Блюда из овощей (4ч.)

Основные теоретические сведения. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки

овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы.

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов при помощи индикатора.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление блюда из вареных овощей.
6. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Заготовка продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов.

Практические работы.

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

6 класс.

Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 38ч.

Ведение: Проектная деятельность на уроках технологии - 2 ч.

Основные теоретические сведения. Проектирование в 6 классе.

Тема 1. Элементы материаловедения – 4ч.

Основные теоретические сведения.

Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон. Свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей. Саржевые и атласные переплетения. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительная характеристика свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы.

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка и шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетения.

Тема 2. Элементы машиноведения – 4ч.

Основные теоретические сведения. История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы.

1. Регулировка качества машинной строчки для разных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.- 8ч.

Основные теоретические сведения. Требования к одежде: эксплуатационные, гигиенические и эстетические. Ткани и отделка, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах и схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль, Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы.

1. Снятие мерок и запись результатов.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. Технология изготовления поясных швейных изделий – 14ч.

Основные теоретические сведения. Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокеток и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки «молния», разреза (шлицы).

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия на фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Выравнивание низа изделия. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы.

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки и исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
8. Обработка низа потайными и подшивочными стежками или отделочными машинными строчками.

Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла.- 10ч.

Основные теоретические сведения.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно - прикладном искусстве(ДПИ). Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись на ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции цветовое решение рисунка. Инструменты, приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практические работы.

1. Изготовление шаблона из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 2. Технология ведения дома – 2ч.

Уход за одеждой и обувью – 2ч.

Основные теоретические сведения. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды отделочными заплатками ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Практические работы.

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 3. Электротехнические работы – 2ч.

Бытовые электроприборы -2ч.

Основные теоретические сведения. Основные понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Практические работы.

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилки, розетке.

Творческие проекты – 10ч.

1. Сбор коллекции образцов ДПИ края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел 4. Кулинария – 14ч.

Тема 1. Физиология питания – 2ч.

Основные теоретические сведения. Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь пищевых отравлениях.

Практические работы.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов – 4ч.

Основные теоретические сведения.

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока. Питательная ценность молока и молочных продуктов. Молоко домашних животных.

Способы определения качества молока. Способы очистки молока. Условия и сроки хранения.

Тепловая обработка молока. Консервирование молока. Технология приготовления блюд. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение их в питании. Ассортимент. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление и применение заквасок для приготовления простокваши. Технология приготовления простокваши. Условия и сроки хранения простокваши, творога. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы.

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.
5. Определение качества кисломолочных продуктов экспресс-методом.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий – 2ч.

Основные теоретические сведения. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки каш. Блюда из каш. Технология приготовления котлет и биточков. Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приёмы, обеспечивающие сохранение витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объёма при варки.. Соотношение продуктов и жидкости при варки. Посуда и инвентарь. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы.

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 4. Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря – 2ч.

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, углеводов, жиров, витаминов. Условия хранения и кулинарная обработка. Рыбные полуфабрикаты. Экспресс-метод определения качества рыбы. Ширф на консервных банках. Механическая обработка рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Виды жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Роль панировки и её приготовление. Посуда и инвентарь. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы.

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд.

Тема 5. Сервировка стола. Этикет. – 2ч.

Основные теоретические сведения.

Правила сервировки стола к обеду, к ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практические работы.

1. Приготовление блюд для праздничного стола.
2. Оформление праздничного стола.

Тема 5. Приготовление обеда в походных условиях. – 2ч.

Основные теоретические сведения. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления и приёма пищи. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Соблюдение мер предосторожности.

Практическая работа.

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тематическое планирование

№ п/п	Тема раздела, занятия.	Количество часов	
		5 класс	6 класс
1.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	38
1.1	Элементы материаловедения	4	4
1.2	Элементы машиноведения	6	4
1.3	Ручные работы	2	-
1.4	Конструирование и моделирование швейных изделий	6	8
1.5	Технология изготовления швейных изделий	12	14
1.6	Рукоделие. Художественные ремесла	8	10
2.	Технология ведения дома.	-	2
2.1	Эстетика и экология жилища	-	-
2.2	Уход за одеждой и обувью	-	2
3.	Электротехнические работы.	-	2
3.1	Электромонтажные работы	-	2
4.	Кулинария	20	14
4.1	Физиология питания	2	2
4.2	Санитария и гигиена	2	-
4.3	Интерьер кухни, столовой	4	
4.4	Сервировка стола. Этикет.	2	2
4.5	Бутерброды, горячие напитки	2	-
4.6	Блюда из яиц	2	-
4.7	Блюда из овощей	4	-
4.8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	4
4.9	Блюда из круп и макаронных изделий	-	2
4.9.1	Приготовление блюда в походных условиях	-	2
	Творческие проекты	10	10
	Резерв	2	2
	Итого	68	68

Список литературы

1. О.А. Кожина Технология: методические рекомендации по оборудованию кабинета и мастерских обслуживающего труда. – 20е изд. Стереотип.- М.: Дрофа, 2007.
2. О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд.5 кл. ; учебник. – М: Дрофа. 2014
3. О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд.5 кл. ; рабочая тетрадь – М: Дрофа. 2014
4. О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд.6 кл. ; учебник. – М: Дрофа. 2014
5. О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд.6 кл. ; рабочая тетрадь – М: Дрофа. 2014
6. Маркуцкая С. Э. Учителю о современных технологиях изготовления швейных изделий. Школа и производство – 2001.

Календарно – тематическое планирование 5 класс

№ п.п	Тема урока	Характеристика учебной деятельности учащихся	Планируемые результаты		
			Предметные	Личностные	Метапредметные
1	Проектная деятельность на уроках «Технологии». Правила техники безопасности на уроках кулинарии.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности; формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология»; этапах проектирования. Самостоятельная работа: выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов.	Знать о цели и задачах изучения предмета; этапах проектной деятельности. Анализировать варианты проектов по предложенным критериям.	Формирование мотивации и самоомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности.	Познавательные: умения проектной деятельности, строить цепь рассуждений. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы.
2	Натуральные волокна растительного происхождения. Практическая работа «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала. Беседа с использованием об истории фартука, видах и функции фартука в современном костюме,	Знать о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах учебного проектирования; Определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта.	Формирование мотивации и самоомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	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.

		определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Рефлексия.			
3 заня тие	Производство текстильных материалов. Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», практическая работа «Определение направления долевой нити в ткани»	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока; актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах; изучение классификации текстильных волокон, способы получения тканей из хлопка и льна. Самостоятельная работа: выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.	Знать о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити;	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления.	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
4	Швейная машина, ее устройство. Техника безопасности при работе на швейной машине. Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме. Беседа об устройстве швейной машины, организации рабочего места для выполнения швейных работ,	Знать о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правила безопасной работы на швейной машине. Подготовить швейную машину	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные:

		правилами безопасных приемов работы на швейной машине. Самостоятельная работа. Подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине.	экономического мышления.	диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
5	Правила и приемы работы на швейной машине.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме. Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. . Выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знать о подготовке швейной машины к работе. Подготовить швейную машину к работе.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.
6	Заправка нитей в швейную машину.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.	Знать последовательность заправки верхней и нижней нитей а швейную	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, саморазвития,	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, делать

		<p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме.</p> <p>Беседа об устройстве швейной иглы, приспособлениях к швейной машине; повторение правил безопасных приемов работы на швейной машине.</p> <p>Выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов».</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания Рефлексия</p>	машину.	<p>мотивации учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям.</p>	<p>выводы, прогнозировать.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>
7	Практическая работа «Выполнение машинных швов».	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме.</p> <p>Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ.</p> <p>. Выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение</p>	<p>Знать о подготовке швейной машины к работе.</p> <p>Подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозировать.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>

		дифференцированного домашнего задания. Рефлексия			
8	Ручные работы. Практическая работа «Выполнение ручных строчек прямыми стежками»	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме.</p> <p>Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания Рефлексия.</p>	<p>Знать о требованиях к выполнению ручных работ, терминологию ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами.</p> <p>Выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозировать.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>
9	Влажно-тепловая обработка ткани. Правила безопасной работы с утюгом.	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме.</p> <p>Беседа с использованием материалов учебника об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки,</p>	<p>Знать об устройстве утюга, приемах влажно-тепловой обработки, правилами безопасной работы утюгом.</p> <p>Выполнять влажно-тепловую обработку.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, работать по алгоритму (плану).</p> <p>Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного</p>

		правилами безопасной работы утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Рефлексия		экономического мышления.	сотрудничества.
10	Виды фартуков. Общие правила оформления чертежей швейных изделий.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана. Беседа о видах фартуков; общих правилах построения и оформления чертежей швейных изделий (понятие о масштабе, чертеже, эскизе). Определение дифференцированного домашнего задания Рефлексия.	Знать о видах фартуков, их назначении, роли в народном костюме; об общих правилах построения чертежа швейного изделия, условных обозначениях.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задач. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: учебное сотрудничество.
11	Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана. Беседа о правилах снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в парах «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания Рефлексия.	Знать об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. Снимать мерки с фигуры человека, записывать их.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности, терпимости	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: учебное сотрудничество.
12	Практическая работа «Выполнение чертежа фартука 1:4, по своим меркам»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого	Знать общие правила построения чертежей	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы,	Познавательные: выбор способов решения задачи, строить цепь рассуждений, поиск

		<p>предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока Актуализация знаний по изучаемой теме. Беседа о правилах построения чертежа в масштабе 1:4, в натуральную величину. Выполнение практической работы «Построение чертежа 1:4, по своим меркам». Рефлексия.</p>	<p>швейного изделия. Выполнять чертеж швейного изделия 1:4, в натуральную величину.</p>	<p>развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического мышления.</p>	<p>информации, работа с графической информацией. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеполагание. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>
13	<p>Моделирование. Практическая работа «Эскизы рабочего и нарядного фартука»</p>	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: Формулирование цели урока. Актуализация знаний по изучаемой теме. Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учебника о технологии пошива фартука. Выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования. Рефлексия</p>	<p>Знать о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. Составлять план изготовления швейного изделия.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации смыслообразования, саморазвития, мотивации учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям.</p>	<p>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.</p>
14	<p>Технология изготовления швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою.</p>	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого</p>	<p>Знать о последовательности и приемах раскроя швейного</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы,</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, строить цепь</p>

		предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока. Беседа о правилах и приемах раскроя швейного изделия, о правилах безопасных приемов работы с булавками, ножницами. О правилах подготовки ткани к раскрою. Рефлексия.	изделия. Выполнять подготовку ткани к раскрою.	смыслообразования, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	рассуждений, работа по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные: диалог, монолог
15	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия».	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока. Актуализация знаний по изучаемой теме. Выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Рефлексия.	Знать о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. Выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям.	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
16	Практическая работа «Обработка накладного кармана»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока. Актуализация знаний по изучаемой теме. Изучение технологии обработки	Знать технологии обработки накладного кармана; Обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия,

		накладного кармана. Выполнение практической работы «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	качество работы по представленным критериям.	технологического и экономического мышления.	волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества.
17	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме. Изучение технологии обработки верхнего среза фартука, изготовления пояса. Выполнение практической работы «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия.	Знать о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине; обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества.
18	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса».	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока. Актуализация знаний по изучаемой теме. Изучение технологии обработки	.Знать о технологии пошива пояса, верхнего среза фартука притачным поясом; обрабатывать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия,

		нижнего и боковых срезов фартука. Самостоятельная работа. Выполнение практической работы «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия	верхний срез фартука притачным поясом.	качество своей деятельности, проявление технико-технологического мышления.	волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества.
19	Контроль качества готового изделия. Расчёт затрат на изготовление швейного изделия.	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Анализ достоинств и недостатков изделия, расчет стоимости затрат. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Рефлексия	Анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям.	Формирование, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.	Познавательные: сопоставление, анализ, делать выводы. Регулятивные: целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, слушать и выступать
20	Виды вышивки	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока. Актуализация знаний по изучаемой теме. Беседа о традиционных видах рукоделия, применении вышивки в костюме, интерьере. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Организация рабочего	Отделка изделий вышивкой Применение вышивки в народном, и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Организация рабочего места для ручного	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического мышления.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества.

		<p>места для ручного шитья. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов. Самостоятельная работа. Выполнение практической работы «Зарисовка традиционных орнаментов», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия</p>	<p>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 без узелкового закрепления рабочей нити.</p>		
21	<p>Подготовка материалов, инструментов к работе.</p>	<p>Организация рабочего места для ручного шитья. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов. Самостоятельная работа. Выполнение практической работы</p>	<p>Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань,</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).</p>

		«Зарисовка традиционных орнаментов», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Рефлексия	увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узелкового закрепления рабочей нити.	действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического мышления.	Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества.
22	Проект: «Салфетка для кухни с вышивкой». Обоснование проекта.	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формулирование цели и проблемы проекта «Прихватки для кухни с вышивкой»: Какая существует проблема? Как ее можно решить? Исследование проблемы, обсуждение возможных способов	Знать об этапах выполнения проекта; выполнять обоснование проекта.	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразования, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация

		<p>решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата.</p> <p>Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания. Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)</p> <p>Рефлексия</p>		<p>качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.</p>	<p>учебного сотрудничества.</p>
23	Защита проекта.	<p>Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям)</p> <p>Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем.</p> <p>Завершение изготовления изделия; расчет стоимости затрат; составление доклада к защите проекта.</p> <p>Консультирование учащихся.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания Рефлексия</p>	<p>Знать о правилах и требованиях к докладу защиты проекта; выполнять расчет затрат на изготовление проекта; составлять доклад защиты проекта.</p>	<p>Формирование смыслообразования, реализация творческого потенциала самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, делать выводы.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог.</p>
24	Физиология питания. Основы	<p>Формирование у учащихся</p>	<p>Знать о значении</p>	<p>Формирование</p>	<p>Познавательные:</p>

	рационального питания.	<p>деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний.</p> <p>Актуализация знаний по изучаемой теме подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины.</p> <p>Самостоятельная работа: составление сбалансированного меню на завтрак.</p> <p>Рефлексия.</p>	<p>белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности и людей, роли витаминов;</p> <p>анализировать «пищевую пирамиду», составлять меню на завтрак.</p>	<p>мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания.</p>	<p>сопоставление, анализ, строить цепь рассуждений, поиск информации.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>
25	Санитария и гигиена на кухне.	<p>Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности;</p> <p>Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний</p> <p>Актуализация жизненного опыта учащихся; актуализация знаний по изучаемой теме подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала</p>	<p>Знать о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне; соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, рассуждение, строить цепь рассуждений, классифицировать, смысловое чтение.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, слушать и выступать.</p>

		ЭОРа – беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Рефлексия.			
26	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока; актуализация знаний по изучаемой теме подготовка мышления к усвоению нового материала. Проблемная беседа с использованием материала учебника о понятии «интерьер», требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, о вариантах планировки. Самостоятельная работа: выполнение планировки кухни в масштабе 1:5 тетради. Рефлексия.	Знать о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки способах размещения оборудования. Выполнять план кухни в масштабе.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразования, нравственно-эстетическая ориентация.	Познавательные: определять понятия, сопоставление, анализ, строить цепь рассуждений, умения исследовательской и проектной деятельности, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, сотрудничество.
27	Творческий проект: «Кухня моей мечты».	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения) Формулирование цели и проблемы	Знать о цели и задачах, этапах проектирования; выполнять проект по теме «Интерьер».	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, реализации творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие	Познавательные: определять понятия, смысловое чтение, сопоставление, анализ, умения исследовательской и проектной деятельности, строить цепь рассуждений Регулятивные: целеполагание, анализ

		<p>проекта «Кухня моей мечты». Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата.</p> <p>Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)</p>		<p>трудолюбия.</p>	<p>ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция.</p> <p>Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество.</p>
28	Защита проекта: «Кухня моей мечты».	<p>Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям)</p> <p>Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям.</p> <p>Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения.</p>	<p>Знать о правилах защиты проекта; защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям.</p>	<p>Формирование самомотивации при защите проекта, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки.</p>	<p>Познавательные: строить цепь рассуждений, делать выводы, умения проектной деятельности</p> <p>Регулятивные: рефлексия, самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, слушать и выступать.</p>
29	Сервировка стола к завтраку. Этикет.	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p>	<p>Знать о калорийности продуктов, правилах сервировки стола,</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования,</p>	<p>Познавательные: анализ, строить цепь рассуждений, поиск информации.</p> <p>Регулятивные:</p>

		<p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.</p> <p>Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала. Беседа с использованием материала учебника и ЭОРа о калорийности продуктов питания, правилах этикета, правилах сервировки стола к завтраку, складывании салфеток.</p> <p>Рефлексия.</p>	<p>этапах выполнения проекта.</p> <p>Сервировать стол к завтраку.</p>	<p>реализации творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.</p>	<p>целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>
30	<p>Бутерброды и горячие напитки. П.Р.</p>	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОРа.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.</p> <p>Актуализация знаний по изучаемой теме. Проблемная беседа с использованием материала ЭОРов, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе, выращивание сорта, технология приготовления.</p> <p>Самостоятельная работа: составление технологических карт.</p>	<p>Знать о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека.</p> <p>Составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, реализации творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, строить цепь рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>

		Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.			
31	Блюда из яиц. П.Р.	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.</p> <p>Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала. Проблемная беседа о строении яйца, питательной ценности яиц, определении свежести, способах приготовления яиц.</p> <p>Творческая самостоятельная работа: выполнение эскизов пасхальных яиц.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания.</p> <p>Рефлексия.</p>	Знать о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц; определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, реализации творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, строить цепь рассуждений, поиск информации.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>
32	Овощи в питании. Блюда из сырых овощей. П.Р.	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Мотивация изучение темы: загадки об овощах.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.</p>	Знать о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и технологию приготовления	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, строить цепь рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия,</p>

		<p>Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала. Проблемная беседа о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах обработки овощей.</p> <p>Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка.</p> <p>Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.</p>	<p>блюд из сырых овощей.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей.</p>	<p>умственного и физического труда.</p>	<p>волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>
33	<p>Блюда из вареных овощей. Оформление блюд. П.Р.</p>	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.</p> <p>Актуализация знаний, подготовка мышления к усвоению нового материала. Проблемная беседа о способах и правилах тепловой кулинарной обработки овощей.</p> <p>Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей.</p> <p>Взаимопроверка. Контроль: тестирование, выполнение разноуровневых заданий.</p> <p>Определение</p>	<p>Знать о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд;</p> <p>Выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, строить цепь рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>

		дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.			
34	Заготовка продуктов. Способы заготовок. Подведение итогов.	<p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.</p> <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.</p> <p>Актуализация знаний, подготовка мышления к усвоению нового материала. Проблемная беседа о роли продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства, способах приготовления домашних запасов.</p> <p>Самостоятельная работа: составление технологической карты заготовки овощей.</p> <p>Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.</p>	Знать о способах заготовки продуктов, сушке фруктов, грибов, замораживании ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, строить цепь рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>