

Негосударственное общеобразовательное учреждение  
Свято-Владимирская Православная школа

*Принято на заседании ме-  
тод. объединения:*

*Председатель МО*

---

*О.Л. Янишевская*

*«29» августа 2017 г.*

*Согласовано:*

*Зам. директора по УВР*

---

*Т.М. Кржечковская*

*«01» сентября 2017 г.*

*Утверждаю:*

*Директор школы*

---

*М.Л. Кондюрина*

*«01» сентября 2017 г.*

## **Рабочая учебная программа по технологии**

**УМК «Технология. Обслуживающий труд. класс».**  
**(под ред. О. А. Кожиной)**

Разработчик:

Фамилия: Терехова Вера Владимировна

Учитель: технологии

Категория: первая

Педагогический стаж: 21год

Москва  
2017-2018 учебный год

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа к учебнику «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс» под редакцией О. А. Кожиной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

*Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:*

- **Освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **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.

В соответствии с Учебным планом количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет 68 часов (2 часа в неделю).

Срок реализации программы: 2017-2018 учебный год.

**Учебно-методический комплект:**  
**«Технология. Обслуживающий труд. 5 класс»**  
**(под ред. О.А. Кожиной)**

1. Кожина О.А, Кудакowa Е. Н., Маркуцкая С. Э. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс: учебник. - М.: Дрофа, 2014. – 254, (2) с.: ил.
2. Кожина О.А, Кудакowa Е. Н. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс: рабочая тетрадь. - М.: Дрофа, 2014.
3. Кожина О.А. Технология: Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие к учебнику О.А. Кожиной, Е.Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс» /под ред. О.А. Кожиной. - М., Дрофа, 2015г. -128, (2) с.; ил.

**Общая характеристика учебного предмета**

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, его профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладевать основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применять в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Программа предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура 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;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, 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 экологическими последствиями производственной деятельности, с безотходными технологиями, с утилизацией и рациональным использованием отходов.

### **Овладеют:**

- Навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте, соблюдения культуры труда;
- Навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- Навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора способов моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- Умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных подделочных материалов;
- Умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- Навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- Навыками организации рабочего места;

## **Характеристика предмета:**

### **Учащиеся при изучении предмета технологии овладеют:**

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их 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 использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

### **В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность познакомиться:**

- С основными технологическими понятиями и характеристиками;
- С назначением и технологическими свойствами материалов;
- С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- С видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- С профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- Рационально организовывать рабочее место;
- Находить необходимую информацию в различных источниках;
- Применять конструкторскую и технологическую документацию;
- Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- Выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- Конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- Выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- Осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- Находить и устранять допущенные дефекты;
- Проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- Планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- Распределять работу при коллективной деятельности; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- Формирования эстетической среды бытия;

- Развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- Получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- Организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- Изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- Контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- Выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- Оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- Построения планов профессионального образования и трудоустройства.

### **Цели обучения предмету**

Освоение технологического подхода, как универсального алгоритма преобразующей, созидательной деятельности, определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

### **Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

В основной школе технология изучается с 5 класса. Учебный план в 5 классе составляет 68 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

## **Результаты изучения предмета**

### **Личностные результаты:**

- Проявление познавательных интересов и творческой 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.
- Самоопределение 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 готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

### **Метапредметные результаты:**

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.
- Объективная оценка своего труда и вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

- Обоснование путей и средств устранения ошибок или расширения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## **Предметные результаты**

### **В познавательной сфере:**

- Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.
- Оценка технологических свойств материалов и областей их применения.
- Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда.
- Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.
- Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.
- Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации.
- Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.
- Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
- Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

### **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 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 безопасных приемов труда, правил 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 предоставления 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.

### **В мотивационной сфере:**

- Оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- Оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- 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 или рациональная эстетическая организация работ;
- Применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей своей фигуры;
- Моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- Разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- Рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание 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, стиля, формы;
- Понимание роли света в образовании формы и цвета;
- Решение художественного образа средствами фактуры материала;
- Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- Применение методов художественного проектирования одежды;
- Художественное оформление кулинарных блюд и сервировки стола;
- Соблюдение правил этикета;
- Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.

### **В коммуникативной сфере:**

- 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;
- 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.

### **В физической сфере:**

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- Развитие глазомера;
- Развитие осязания, вкуса, обоняния.

### **В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:**

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов и 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 (44 ч)**

##### **1.1 Элементы материаловедения (4 ч)**

###### **Основные теоретические сведения**

Требования безопасности перед началом урока, на уроке, по окончании урока. Техника безопасности в аварийных ситуациях.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения. Свойства натуральных волокон. Получение нитей из натуральных волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Полотняное переплетение.

###### **Практические работы**

1. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.
2. Определение в ткани направления нити основы и утка.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

##### **1.2 Элементы машиноведения (6 ч)**

###### **Основные теоретические сведения**

Виды передач вращательного движения. Виды зубчатых передач. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации.

Требования безопасной работы на швейной машине с электроприводом. Требования безопасности при выполнении работ с тканью, утюгом, ножницами, иглой и другими колющими инструментами.

Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости.

Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол). Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков выполнения машинных швов: стачной

взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с открытым срезом, накладной с закрытым срезом, шов вподгибку с закрытым срезом, шов вподгибку с открытым срезом.

### **Практические работы**

5. Намотка нитки на шпульку.
6. Заправка верхней и нижней нитей.
7. Выполнение образцов машинных швов на ткани по намеченным линиям.

## **1.3 Ручные работы (2 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Способы соединения деталей. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Термины: шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

### **Практические работы**

8. Выполнение ручных стежков, строчек, швов.

## **1.4 Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Общее правило построения чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Правила снятия мерок.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Основные точки и линии измерения. Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1:4. Последовательность построения чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам М 1:1.

Рассмотрение различных способов моделирования:

1. Изменение геометрической формы детали фартука;
2. Объединение нагрудника и нижней части фартука (цельнокроеный фартук);
3. Применение художественной отделки.

На чертеже основы фартука выделение названий деталей, их количество, направление долевой нити. Обозначение сгибов и срезов тканей, величины припусков. Вырезание деталей выкройки, раскладка их на ткани.

### **Практические работы**

9. Снятие мерок и запись результатов измерений.
10. Построение чертежа фартука в М 1:4.
11. Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам в М 1:1.
12. Моделирование фартука выбранного фасона.

## **1.5 Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани.

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань (копировальная строчка, перевод с помощью резца, с помощью булавок). Технология выполнения краевых швов при обработке деталей фартука. Способы обработки бретелей. Подготовка обтачки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. Способы соединения бретелей с нагрудником.

Заготовка накладных карманов (скалывание, сметывание, стачивание). Определение месторасположения карманов и соединение их с нижней частью фартука (накалывание, наметывание, настрачивание на нижнюю часть фартука). Обработка нижнего и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Сборка изделия. Соединение пояса с верхней и нижней частью фартука. Способы художественной отделки фартука (лента, тесьма, сутаж, шитье). Приемы влажно-тепловой обработки (ВТО) и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для ВТО. Контроль качества изделия.

### **Практические работы**

13. Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани.
14. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
15. Обработка и соединение бретелей с нагрудником.
16. Обработка накладных карманов и соединение их с нижней частью фартука.
17. Соединение деталей изделия машинными швами.
18. Отделка и влажно-тепловая обработка фартука.

## **1.6 Творческий проект «Наряд для завтрака». Этапы работы над проектом. Защита проекта «Наряд для завтрака» (2 ч)**

## **1.7 Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Традиции края в вышивке. Отделка изделия вышивкой. Виды вышивки.

Виды орнаментов: орнамент в круге, в полосе, в квадрате. Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые, хроматические, ахроматические цвета. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань. Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки. Вдевание нитки в иголку. Заправка изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Выполнение стебельчатого шва.

Организация рабочего места. Правильная посадка и постановка рук при вышивании. Технология выполнения простейших ручных швов: «вперед иголку», «назад иголку», «тамбурного», «петельного», «шнурок», «козлик». Выполнение образца вышивки салфетки по выбранному узору.

История появления техники «Узелковый батик». Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Виды росписи по ткани. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Материалы и инструменты. Подбор красителя к ткани. Зависимость рисунка от способа

завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры и времени окрашивания.

### **Практические работы**

19. Зарисовка традиционных орнаментов. Определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
20. Выполнение эскизов композиции вышивки для салфетки.
21. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
22. Отделка салфетки вышивкой.
23. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

**1.8 Творческий проект «Изготовление сувенира в технике вышивки» (2 ч)**

**1.9 Творческий проект «Изготовление сувенира в технике узелкового батика» (2 ч)**

## **Раздел 2. Кулинария (22 ч)**

### **2.1 Физиология питания (2 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Первичный инструктаж по технике безопасности на занятиях по технологии при кулинарных работах, при приготовлении пищи, работе с горячими жидкостями, режущими инструментами, при использовании электрической плиты. Понятие о процессе пищеварения. Роль слюны, желудочного сока и желчи в пищеварении. Общие сведения о питательных веществах. Роль витаминов в обмене веществ и их содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

#### **Практические работы**

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

### **2.2 Санитария и гигиена (2 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

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

#### **Практические работы**

26. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

### **2.3 Интерьер кухни, столовой (4 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом потребности семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.

Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.

Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками. Санитарное состояние кухни.

### **Практические работы**

27. Выполнение эскиза интерьера кухни.
28. Выполнение эскизов прихваток, полотенца и др.
29. Выполнение планировки кухни – столовой в М 1:20.

## **2.4 Сервировка стола, этикет (2 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Особенности сервировки стола к завтраку. Составление меню на завтрак. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Этикет. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков.

### **Практические работы**

30. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
31. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

## **2.5 БуТЕРБроды, горячие напитки (2 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки и нарезки продуктов, инструменты и приспособления. Виды бутербродов: открытые, ассорти, закрытые (канапе). Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Технология приготовления кофе. Правила хранения кофе, какао и чая.

### **Практические работы**

32. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
33. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

## **2.6 Блюда из яиц (2 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Значение яиц в питании человека. Строение яйца. Способы определения свежести яиц и их хранение. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Приготовление блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Способы крашения яиц (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутах ткани, химическими красителями).

### **Практические работы**

34. Определение свежести яиц органолептическим методом.
35. Приготовление омлета с зеленью и сыром.

## **2.7 Блюда из овощей (4 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей в кулинарии. Содержание минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи, способы использования. Механическая обработка овощей: различные формы нарезки. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка их маслом, уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жарение, тушение, запекание). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки. Способы определения готовности. Охлаждение. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Подбор гарниров к мясу и рыбе. Требования к оформлению блюд.

### **Практические работы**

36. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
37. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
38. Приготовление салата из белокочанной капусты с помидорами и зеленью.
39. Приготовление зимнего постного винегрета.
40. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид)

## **2.8 Заготовка продуктов (2 ч)**

### **Основные теоретические сведения**

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка их, условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов

### **Практические работы**

41. Закладка яблок на хранение.
42. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

## 2.9 Творческий проект «Организация праздника Дня рождения» (2 ч)

Для развития творческих способностей у учащихся используется метод проектов. Проектная деятельность, или метод проектов, позволяет научиться проводить исследования, которые дают возможность принимать правильные решения или получать наилучшие результаты. Различают следующие стадии проектирования:

- Проектные задания (проектный эскиз), в котором выявляются возможность и целесообразность осуществления проектируемого объекта и устанавливаются основные технические и художественные решения и экономические показатели.
- Технический проект, содержащий более подробную разработку принятых в проектном задании новых, неосвоенных технологических процессов и технических решений.
- Рабочие чертежи (рабочий проект), определяющие окончательные формы и размеры всего проектируемого объекта и каждого его элемента, а также уточняющие технико-экономические показатели.

### Этапы выполнения учебного проекта.

| Выполнение учебного проекта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Этапы                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Выдвижение проблемы (выбор темы, актуальность и необходимость проекта), обсуждение и анализ.</li><li>2. Требования, ограничения, условия, необходимые для выполнения проекта.</li><li>3. Сбор информации, подбор специальной литературы по теме проекта.</li></ol>                                                                                                                                                                       | Поисковый                      |
| <ol style="list-style-type: none"><li>4. Поиск оптимального решения задачи проекта (рассмотрение различных идей и вариантов).</li><li>5. Выбор лучшего из них на основе имеющейся МТБ, экономических расчетов, экологической оценки.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                    | Конструкторский                |
| <ol style="list-style-type: none"><li>6. Составление плана практической реализации проекта (технологии изготовления изделия), подбор необходимых материалов, инструментов, оборудования.</li><li>7. Изготовление изделия с текущим контролем качества.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                  | Технологический                |
| <ol style="list-style-type: none"><li>8. Оценка качества выполнения проекта.</li><li>9. Анализ результатов выполненного проекта (решена ли поставленная в проекте проблема), достоинства и недостатки проекта, возможные перспективы.</li><li>10. Оформление проекта (подготовка документации: чертежи, рисунки, технологические карты, расчет себестоимости изделия, экологическая экспертиза).</li><li>11. Защита проекта (доклад и демонстрация, ответы на вопросы).</li></ol> | Заключительный (аналитический) |

В программу включено: 8 часов на выполнение 4 творческих проектов.

**3. Резервное время 2 часа отведено на проведение Викторины по всему теоретическому и практическому курсу предмета «Технология».**

## ПРИМЕРНОЕ ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС

| №        | Разделы и темы:                                                       | Количество часов |
|----------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>1</b> | <b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.</b>       | <b>44</b>        |
| 1.1      | Элементы материаловедения.                                            | 4                |
| 1.2      | Элементы машиноведения.                                               | 6                |
| 1.3      | Ручные работы.                                                        | 2                |
| 1.4      | Конструирование и моделирование рабочей одежды                        | 6                |
| 1.5      | Технология изготовления рабочей одежды                                | 12               |
| 1.6      | Творческий проект «Наряд для завтрака»                                | 2                |
| 1.7      | Рукоделие. Художественные ремесла.                                    | 8                |
| 1.8      | Творческий проект «Изготовление сувенира в технике вышивки»           | 2                |
| 1.9      | Творческий проект «Изготовление сувенира в технике узелкового батика» | 2                |
| <b>2</b> | <b>Кулинария.</b>                                                     | <b>22</b>        |
| 2.1      | Физиология питания.                                                   | 2                |
| 2.2      | Санитария и гигиена.                                                  | 2                |
| 2.3      | Интерьер кухни, столовой.                                             | 4                |
| 2.4      | Сервировка стола, этикет.                                             | 2                |
| 2.5      | Бутерброды, горячие напитки.                                          | 2                |
| 2.6      | Блюда из яиц.                                                         | 2                |
| 2.7      | Блюда из овощей.                                                      | 4                |
| 2.8      | Заготовка продуктов                                                   | 2                |
| 2.9      | Творческий проект «Организация праздника Дня рождения»                | 2                |
| <b>3</b> | <b>Викторина по пройденным разделам курса</b>                         | <b>2</b>         |
|          | <b>Итого:</b>                                                         | <b>68</b>        |

## Поурочно-тематическое планирование по технологии 5 класс

| п/п                                   | Наименование разделов и тем                                          | Основное содержание                                                                                                                    | Виды контроля                                                                               | Планируемые результаты                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                            | Основные виды деятельности учащихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Дата        | Домашнее задание                                     |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------|
|                                       |                                                                      |                                                                                                                                        |                                                                                             | Предметные УУД                                                                                                                                                                                                                                                               | Метапредметные УУД                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Личностные УУД                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |                                                      |
| 1                                     | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 44 часа     |                                                                                                                                        |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |                                                      |
| 1. Элементы материаловедения. 4 часа. |                                                                      |                                                                                                                                        |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |                                                      |
| 1                                     | Вводный инструктаж по технике безопасности на уроке технологии.      | Требования безопасности перед началом урока, на уроке, по окончании урока. Техника безопасности в аварийных ситуациях.                 | Опрос и сдача вводного инструктажа.                                                         | Познакомиться с правилами поведения и техники безопасности на уроке технологии. Соблюдать трудовую и технологическую дисциплины. Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, методах получения волокон растительного происхождения. | Р.- целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка; П.- Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации; К.- диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысла образования, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико- технологического и экономического мышления. | Изучение инструктажа по технике безопасности. 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. Практическая работа. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | 01.09. 2017 | с. 84-89 читать вопр с. 88                           |
| 2                                     | Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения. Свойства натуральных волокон. | Практическая работа №1. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей. |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 01.09. 2017 | Выполнить задание в тетради, принести цветной картон |
| 3                                     | Общие понятия о пряже и про-                                         | Получение нитей из натураль-                                                                                                           |                                                                                             | Знания: о классифика-                                                                                                                                                                                                                                                        | Регулятивные: целеполагание,                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Формирование мотивации и                                                                                                                                                                   | Формирование у учащихся деятельностных способно-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 08.09. 2017 | с. 90-97 читать                                      |

|                                  |                                                                             |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |                                                             |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|
|                                  | цессе прядения. Виды переплетения нитей.                                    | ных волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                         | ции волокон растительно-го происхождения, их свойствах, о способах получения нитей.                                                                           | анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка; <u>Познавательные</u> : Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать вывод, прогнозировать, поиск информации; <u>Коммуникативные</u> : диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико- технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | стей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний, учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала, беседы с использованием материалов учебника. Выполнение практических работ, определение дифференцированного домашнего задания, рефлексия. |            |                                                             |
| 4                                | Основы и уток. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Полотняное переплетение. | Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Полотняное переплетение.                           | Практическая работа №2. Определение в ткани направления нити основы и утка. Практическая работа №3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Практическая работа №4. Выполнение образца полотняного переплетения. | <b>Умения:</b> отличать ткани из хлопчатобумажных и льняных волокон. Определять лицевую и изнаночную сторону тканей, типы переплетения нитей, дефекты тканей. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 08.09.2017 | с. 90-97 читать. Принести образец полотняного переплетения. |
| Элементы машиноведения. 6 часов. |                                                                             |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |                                                             |
| 5                                | Швейная машина. Виды передач вращательного движения. Привод швейной машины. | Виды передач вращательного движения. Виды зубчатых передач. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. |                                                                                                                                                                                                                         | Знания: о видах приводов швейной машины; о видах передач вращательного движения, о классификации машин швейного производства. Познакомить-                    | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка <u>Познавательные</u> . Сопостав-                                                                                                                                              | Формирование мотивации и самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество                                                            | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учеб-                                                                                                                                                                                                                    | 15.09.2017 | с. 98-101 читать, вопросы.                                  |

|   |                                                                                              |                                                                                                                                                                                     |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |                                      |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------|
| 6 | Первичный инструктаж по технике безопасности при работе на швейной машине с электроприводом. | Требования безопасной работы на швейной машине с электроприводом. Требования безопасности при выполнении работ с тканью, утюгом, ножницами, иглой и другими колющими инструментами. | Опрос и сдача первичного инструктажа.                                                      | ся с требованиями безопасности при работе на швейной машине с электроприводом, при работе с тканью и другими колющими и режущими инструментами. Умения: выполнять правила безопасной работы на швейной машине | ление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). <u>Коммуникативные</u> . Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества                                                                               | своей деятельности. Проявление технико-технологического и экономического мышления                                                                                                                                                 | ной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о классификации машин швейного производства по назначению и степени механизации. Знакомство с правилами безопасной работы на швейной машине, определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия                                                                                                                                                  | 15.09.2017 | Выучить правила техники безопасности |
| 7 | Устройство бытовой швейной машины. Назначение основных узлов.                                | Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов, их устройство, преимущества и недостатки.                            |                                                                                            | Знания: Устройство бытовой универсальной швейной машины, назначение основных узлов. Умения: Подготовить машину к работе, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать машину, регулировать скорость.           | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка <u>Познавательные</u> . Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Проявление технико-технологического и экономического | Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника об истории создания и устройстве швейной маши- | 22.09.2017 | с. 102-112 читать.                   |
| 8 | Правила подготовки бытовой швейной машины к работе. Запуск машины.                           | Организация рабочего места. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение ме-                                                                                  | Практическая работа №5. Намотка нитки на шпульку. Практическая работа №6. Заправка верхней |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 22.09.2017 | Выучить основные узлы машины.        |

|    |                                                     |                                                                                                                                                                                    |                                                                                          |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |                                 |
|----|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------|
|    |                                                     | ханизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости.                                                                | и нижней нитей.                                                                          |                                                                                                                                                      | (плану).<br><u>Коммуникативные</u> . Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества                                                                                                                                                                                                                                                    | мышления                                                                                                                                                                                                                                   | ны, организации рабочего места для выполнения швейных работ. Повторение правил безопасной работы на швейной машине. Самостоятельная работа. Подготовка швейной машины к работе. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                                 |
| 9  | Терминология машинных работ. Типы машинных строчек. | Формирование первоначальных навыков работы на швейной машины: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол). Регулировка длины стежка.      |                                                                                          | Знать:<br>Терминологию машинных работ, типы машинных швов и строчек. Регулировку длины стежка<br>Уметь:<br>Выполнять образцы машинных швов на ткани: | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка<br><u>Познавательные</u> . Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать.<br><u>Коммуникативные</u> . Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Проявление технико-технологического и экономического мышления | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника о терминологии машинных работ, типах машинных швов и строчек. Повторение правил безопасной работы на швейной машине. Самостоятельная работа. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов на ткани по намеченным линиям». Опре- | 29.09. 2017 | с. 133-142 читать               |
| 10 | Машинные швы: сточной, накладной, вподгибку.        | Формирование первоначальных навыков выполнения машинных швов: стачной вразутюжку, стачной взаутюжку, накладной с открытым срезом, накладной с закрытым срезом, шов вподгибку с за- | Практическая работа №7. Выполнение образцов машинных швов на ткани по намеченным линиям. | стачной вразутюжку, стачной взаутюжку, накладной с закрытым срезом, шов вподгибку с открытым срезом.                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 29.09. 2017 | Принести образцы машинных швов. |

|                                                     |                                             |                                                                                                                                                                                   |                                                                   |                                                                 |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                                                   |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------|
|                                                     |                                             | крытым срезом, вподгибку с открытым срезом.                                                                                                                                       |                                                                   |                                                                 |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                            | деление дифференцированного домашнего задания. Рефлексия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |                                                   |
| Ручные работы. 2 часа                               |                                             |                                                                                                                                                                                   |                                                                   |                                                                 |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                                                   |
| 11                                                  | Ручные работы. Терминология ручных работ.   | Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Способы соединения деталей.                                                                                             |                                                                   | Знать: терминологию ручных работ, инструменты и приспособления. | <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка                                                             | 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 | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника о терминологии ручных работ, типах ручных стежков и строчек. Повторение правил техники безопасности при выполнении ручных работ. Самостоятельная работа. Практическая работа «Выполнение ручных стежков, строчек и швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 06.10. 2017 | с. 118-132 читать                                 |
| 12                                                  | Выполнение ручных строчек прямыми стежками. | Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Термины: шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. | Практическая работа №8. Выполнение ручных стежков, строчек, швов. | Уметь: Выполнять ручные швы, стежки, строчки.                   | <u>Познавательные.</u> Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). <u>Коммуникативные.</u> Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 06.10. 2017 | Принести образцы выполнения ручных швов, строчек. |
| Конструирование и моделирование рабочей одежды. 6ч. |                                             |                                                                                                                                                                                   |                                                                   |                                                                 |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                                                   |
| 13                                                  | Виды фартуков. Фартуки в национальном кос-  | Виды фартуков. Фартуки в национальном кос-                                                                                                                                        |                                                                   | Иметь представление: о видах фарту-                             | <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ                                                                                                                                                      | Формирование мотивации и самомотивации                                                                                                                                                                                                     | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и спо-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 13.10. 2017 | с. 149-156 читать                                 |

|    |                                                                          |                                                                                                                                                                      |                                                                      |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |                             |
|----|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------|
|    | тюме.                                                                    | тюме. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры.                                                                      |                                                                      | ков и их месте в национальном костюме, об особенностях строения женской и детской фигуры                                                             | ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка                                                                                                                                       | изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности                                                                                           | собов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника об истории фартука, видах и функциях фартука в современном костюме (фартуки для работы в саду, мастерских, кухне). Знакомство с правилами снятия мерок для построения чертежа швейного изделия. Выполнение практической работы в парах «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия |            |                             |
| 14 | Общее правило построения чертежей швейных изделий. Правила снятия мерок. | Общее правило построения чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Правила снятия мерок. | Практическая работа №9. Снятие мерок и запись результатов измерений. | Уметь: Снимать мерки для построения чертежа фартука.                                                                                                 | <u>Познавательные</u> . Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <u>Коммуникативные</u> . Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 13.10.2017 | с. 149-156 читать, вопросы. |
| 15 | Построение основы чертежа фартука в масштабе 1:4.                        | Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Основные точки и линии измерения. Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1:4.               | Практическая работа №10. Построение чертежа фартука в М 1:4.         | Иметь представление о понятиях: масштаб, чертеж, эскиз. Знать: основные точки и линии измерения, общие правила построения чертежей швейного изделия. | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка, целеудержание                                                                            | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятель- | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирова-                                                                                                                                                                                    | 20.10.2017 | с. 156-160 читать.          |
| 16 | Построение основы чертежа                                                | Последовательность построе-                                                                                                                                          | Практическая работа №11.                                             |                                                                                                                                                      | <u>Познавательные</u> : выбор                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 20.10.2017 | с. 156-160 чи-              |

|    |                                                 |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                          |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |                                                                     |
|----|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------|
|    | фартука в натуральную величину по своим меркам. | ния чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам М 1:1.                                                                                                                                                      | Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам М 1:1. | Уметь: выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину                                                          | способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией. <u>Коммуникативные</u> . Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества                                                                                                         | ности, проявление техники – технологического и экономического мышления.                                                                                                                     | ние этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника о правилах построения чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Самостоятельная работа. Практические работы «Построение чертежа фартука в М 1:4», «Построение чертежа фартука в натуральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия                                                                                                                                                      |             | тать.                                                               |
| 17 | Моделирование фартука.                          | Рассмотрение различных способов моделирования:<br>1. изменение геометрической формы детали фартука<br>2. Объединение нагрудника и нижней части фартука (цельнокроеный фартук)<br>3. Применение художественной отделки. | Практическая работа № 12. Моделирование фартука выбранного фасона.       | Иметь представление: о форме, силуэте, стиле;<br>Знать: способы моделирования фартука.<br>Уметь: выполнять моделирование швейного изделия | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка<br><u>Познавательные</u> . Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать. <u>Коммуника-</u> | Формирование мотивации и самомотивации, смыслообразования, саморазвития, мотивации учебной деятельности, реализации творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям | Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о способах моделирования фартука. Самостоятельная работа. Практическая работ «Моделирование фартука выбранного фасона» | 27.10. 2017 | Принести альбом с образцами моделирования фартука с. 160-165 читать |
| 18 | Подготовка выкройки к раскрою.                  | На чертеже основы фартука выделение названий деталей,                                                                                                                                                                  |                                                                          |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 27.10. 2017 | Не задано                                                           |

|                                               |                                                                  |                                                                                                                                                                                                         |                                                                      |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                             |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------|
|                                               |                                                                  | их количество, направление долевой нити. Обозначение сгибов и врезов тканей, величины припусков. Вырезание деталей выкройки, раскладка из на ткани.                                                     |                                                                      |                                                                                                                                                                 | тивные. Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                               | на». Контроль моделирования. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                             |
| Технология изготовления рабочей одежды. 12 ч. |                                                                  |                                                                                                                                                                                                         |                                                                      |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                             |
| 19                                            | Подготовка ткани к раскрою.                                      | Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон).                                                                        |                                                                      | Знания: о последовательности и приемах раскроя швейного изделия, способах рационального раскроя изделия.                                                        | Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка, целеудержание.                     | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техники – технологического и экономического мышления. | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах раскроя швейного изделия, о правилах безопасной работы с булавками и ножницами. Самостоятельная работа. | 10.11. 2017 | с. 166-175 читать           |
| 20                                            | Рациональная раскладка выкройки фартука на ткани. Раскрой ткани. | Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком, в клетку и в полосу. Обмеловка и раскрой ткани. | Практическая работа №13. Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани. | Умения: Выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям | Познавательные. Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану). Коммуникативные. Диалог, монолог |                                                                                                                                                                                                                                               | Практическая работа «Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани». Самооценка по предложенным критериям. Определение дифферен-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10.11. 2017 | с. 166-175 читать, вопросы. |

|    |                                            |                                                                                                                                       |                                                                                               |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |                             |
|----|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------|
|    |                                            |                                                                                                                                       |                                                                                               |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                               | цированного домашнего задания. Рефлексия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |                             |
| 21 | Подготовка деталей кроя к обработке.       | Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань (копировальная строчка, перевод с помощью резца, с помощью булавок). | Практическая работа №14. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. | Знать: способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.<br>Уметь: прокладывать контурные и контрольные линии на деталях кроя | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка, целеудержание<br><u>Познавательные</u> . Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану).<br><u>Коммуникативные</u> . Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техники – технологического и экономического мышления. | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника об обработке основных деталей кроя Самостоятельная работа. Практическая работа «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 17.11.2017 | с. 176-178 читать, вопросы. |
| 22 | Начальная обработка основных деталей кроя. | Технология выполнения краевых швов при обработке деталей фартука.                                                                     |                                                                                               |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 17.11.2017 | с. 176-178 читать, вопросы. |
| 23 | Обработка бретелей и нагрудника.           | Способы обработки бретелей. Подготовка обтачки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.                                          |                                                                                               | Знания: о технологии обработки деталей пояса, бретелей, нагрудника, накладных карманов,                                                       | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуля-                                                                                                                                                                                                                                                                  | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям,                                                                                                                                        | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Ак-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 24.11.2017 | с. 182-197 читать, вопросы. |
| 24 | Соединение бре-                            | Способы соеди-                                                                                                                        | Практическая                                                                                  |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 24.11.     | с. 182-                     |

|    |                                                        |                                                                                                                                                   |                                                                                                |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |                             |
|----|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------|
|    | телей с верхней частью фартука.                        | нения бретелей с нагрудника.                                                                                                                      | работа №15. Обработка и соединение бретелей с нагрудником.                                     | правила безопасной работы на швейной машине. Умения:                                                                               | ция, оценка, самооценка, <u>Познавательные</u> . Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану). <u>Коммуникативные</u> . Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техники – технологического и экономического мышления.                   | туализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о технологии обработки деталей пояса, бретелей, нагрудника, накладных карманов. Самостоятельная работа. Выполнение Практических работ «Обработка и соединение бретелей с нагрудником», «Обработка накладных карманов и соединение их с нижней частью фартука». Контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 2017        | 197 читать, вопросы.        |
| 25 | Обработка накладных карманов.                          | Заготовка накладных карманов (скалывание, сметывание, стачивание).                                                                                |                                                                                                | Осуществлять обработку и соединение бретелей с нагрудником.                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 01.12. 2017 | с. 198-203 читать вопросы.  |
| 26 | Соединение накладных карманов с нижней частью фартука. | Определение месторасположение карманов и соединение их с нижней частью фартука (накалывание, наметывание, настрачивание на нижнюю часть фартука). | Практическая работа №16. Обработка накладных карманов и соединение их с нижней частью фартука. | Находить месторасположение карманов и соединять карманы с нижней частью фартука.                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 01.12. 2017 | с. 198-203 читать вопросы.  |
| 27 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука.            | Обработка нижнего и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом.                                                                      |                                                                                                | Знания: о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правила безопасной работы на швейной машине. Умения: обрабатывать | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка, <u>Познавательные</u> . Сопостав-                                                                        | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 08.12. 2017 | с. 203-210 читать, вопросы. |
| 28 | Сборка изделия.                                        | Сборка изделия. Соединение поя-                                                                                                                   | Практическая работа № 17.                                                                      | работывать                                                                                                                         | <u>Познавательные</u> . Сопостав-                                                                                                                                                                                                              | за качество                                                                                                                                              | мышления к усвоению нового материала, анализ учеб-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 08.12. 2017 | с. 203-210 чи-              |

|    |                                                               |                                                                                                                                                        |                                                                       |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                                                      |
|----|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------|
|    |                                                               | са с верхней и нижней частью фартука.                                                                                                                  | Соединение деталей изделия машинными швами.                           | швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука.                                                                             | ление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).<br><u>Коммуникативные.</u> Диалог, организация учебного сотрудничества                                                                                                                               | своей деятельности, проявление техники – технологического и экономического мышления.                                                                                                                                                          | ной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. Самостоятельная работа. Выполнение Практической работы «Соединение деталей изделия машинными швами». Контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия                                                                                                                                                                                                                                                  |             | тать, вопросы.                                       |
| 29 | Художественная отделка изделия.                               | Способы художественной отделки фартука (лента, тесьма, сутаж, шитьё).                                                                                  |                                                                       | Знания: о способах художественной отделки фартука, влажно-тепловой обработке изделия.<br>Умения: выполнять влажно-тепловую обработку фартука | <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка<br><u>Познавательные.</u> Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать.<br><u>Коммуникативные.</u> Диалог, монолог, | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техники – технологического и экономического мышления. | Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала Изучение способов художественной отделки фартука и влажно-тепловой обработки. Самостоятельная работа. Выполнение Практической работы «Отделка и влажно-тепловая обработка фартука». Контроль и самоконтроль по представлен- | 15.12. 2017 | Знать о способах отделки фартука                     |
| 30 | Влажно-тепловая обработка фартука. Контроль качества изделия. | Приемы влажно-тепловой обработки (ВТО) и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для ВТО. Контроль качества изделия. | Практическая работа №18. Отделка и влажно-тепловая обработка фартука. |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 15.12. 2017 | Подготовиться к защите проекта «Наряд для завтрака». |

|                                               |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |            |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
|                                               |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | организация учебного сотрудничества                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |            |
| Творческий проект «Наряд для завтрака» 2 часа |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |            |
| 31                                            | Творческий проект «Наряд для завтрака» | Основные этапы выполнения проекта:<br>1.Поисковый (обоснование проблемы, сбор информации, подбор литературы по теме проекта).<br>2. Конструкторский (поиск оптимального решения, проведение экономических расчетов<br>3. Технологический. (составление плана реализации проекта, подбор материалов, инструментов, изготовление изделия с контролем качества) |  | Знания: о цели и задачах, этапах выполнения, о правилах защиты проекта.<br>Умения: выполнять проект по теме: «Наряд для завтрака» (определение проблемы, задач, составление плана работы, выполнение эскиза, подготовка к защите). Защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка<br><u>Познавательные</u> . Умение определять понятия, смысловое чтение, сопоставление анализ, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений.<br><u>Коммуникативные</u> . Диалог, проявление инициативы, сотрудничество. Умение слушать и выступать. | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразования, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления. Формирование самомотивации при защите проекта, развитие готовности к самостоятельным действиям, способность к | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Наряд для завтрака» (какая существует проблема? Как ее можно решить? Для кого выполняется проект?) Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Работа с литературой, цифровой информацией. | 22.12. 2017 | Не задано  |
| 32                                            | Защита проекта «Наряд для зав-         | Заключительный этап: аналитиче-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 22.12. 2017 | Не задано. |

|                                        |                                                                  |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|
|                                        | трака»                                                           | ский (анализ результатов, самооценка: анализ успехов и ошибок), оформление проекта, подсчет материальных затрат. Защита проекта.                                       |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | труду в различных сферах с позиций будущей социализации.                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                              |
| Рукоделие. Художественные ремесла. 8ч. |                                                                  |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                              |
| 33                                     | Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества | Традиции края в вышивке. Отделка изделия вышивкой. Виды вышивки.                                                                                                       |                                                                                                                           | Знать: о традициях края в вышивке, о видах вышивки, о видах орнаментов, о законах восприятия цвета. Уметь: выполнять зарисовки орнаментов, подбирать материалы для вышивки | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка <u>Познавательные</u> . Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать. <u>Коммуникативные</u> . Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техники – технологического и экономического мышления. | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного искусства, видов орнаментов. Самостоятельная работа. Выполнение Практической работы «Зарисовка традиционных орнаментов. Определение колорита и материалов для вышивки». Контроль и самоконтроль по представленным критериям. | 29.12. 2017 | с. 227-230 читать            |
| 34                                     | Виды орнаментов. Цветоведение                                    | Виды орнаментов: орнамент в круге, в полосе, в квадрате. Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые, хроматические, ахроматические цвета. | Практическая работа № 19. Зарисовка традиционных орнаментов. Определение традиционного колорита и материалов для вышивки. |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 29.12. 2017 | Принести образцы орнаментов. |

|    |                                                                        |                                                                                                                                                                            |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                                                                   |
|----|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                        |                                                                                                                                                                            |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                         | Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |                                                                   |
| 35 | Построение узора в художественной отделке вышивкой. Подбор ниток, игл. | Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань. Подбор ниток и игл.                                 | Практическая работа № 20. Выполнение эскизов композиции вышивки для салфетки. | Знания: о типах орнаментов, ритме, композиции, симметрии, пользоваться этими знаниями в практической деятельности, правила работы с ручными инструментами и приспособлениями. Умения: выполнять простейшие ручные швы: «вперед иголку», «назад иголку», «тамбурный», «петельный», «стебельчатый» и другие. Использовать эти знания и умения в практической деятельности | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка<br><u>Познавательные</u> . Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать.<br><u>Коммуникативные</u> . Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации к изучению темы. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, готовность к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение правил построения узоров в художественной отделке вышивкой, технологии выполнения простейших швов. Самостоятельная работа. Выполнение Практических работ: «Выполнение эскизов композиции вышивки для салфетки», «Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом», «Отделка салфетки вышивкой». Контроль учителя и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия | 12.01. 2018 | с. 213-218                                                        |
| 36 | Технология выполнения простейших ручных швов: стебельчатый шов.        | Правила отрезания нитки от катушки. Вдевание нитки в иголку. Заправка изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Выполнение стебельчатого шва. | Практическая работа №21. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 12.01. 2018 | Принести вышитые метки, монограммы.                               |
| 37 | Технология выполнения простейших ручных швов.                          | Организация рабочего места. Правильная посадка и постановка рук при вышивании. Технология выполнения простейших ручных швов: «вперед иголку», «назад иголку», «там-        |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 19.01. 2018 | с. 218-226, вопросы. Подготовиться к работе над творческим проек- |

|                                                                    |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |                   |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------|
|                                                                    |                                                             | бурного», «петельного», «шнурок», «козлик».                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            | том               |
| 38                                                                 | Вышивка по выбранному контуру узора.                        | Выполнение образца вышивки салфетки по выбранному узору.                                                                                                                                                                                                                                          | Практическая работа №22. Отделка салфетки вышивкой. |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 19.01.2018 | с. 218-226 читать |
| Творческий проект «Изготовление сувенира в технике вышивки» 2 часа |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |                   |
| 39                                                                 | Творческий проект «Изготовление сувенира в технике вышивки» | Основные этапы выполнения проекта: организационно-подготовительный (обоснование темы, выбор изделия, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Технологический этап: последовательность выполнения технологических операций. Подсчет материальных затрат, оценка стоимости готового изделия. |                                                     | Знания: о цели и задачах, этапах выполнения, о правилах защиты проекта.<br>Умения: выполнять проект по теме: «Изготовление сувенира в технике вышивки» (определение проблемы, задач, составление плана работы, выполнение эскиза, подготовка к защите) | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка<br><u>Познавательные</u> . Умение определять понятия, смысловое чтение, сопоставление анализ, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразования, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Изготовление сувенира в технике вышивки» (какая существует проблема? Как ее можно решить? Для кого выполняется проект?) Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идей | 26.01.2018 | Не задано         |

|    |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                           |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------|
| 40 | Защита творческого проекта «Изготовление сувенира в технике вышивки». | Заключительный этап: аналитический (самооценка, анализ успехов и ошибок, критерии оценки работ). Порядок защиты, защитная речь. Презентация проекта.                                                                 |                                                                           | те). Уметь: Защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям                     | цепи рассуждений. <u>Коммуникативные</u> . Диалог, проявление инициативы, сотрудничество. Умение слушать и выступать.                                               | мышления. Формирование самомотивации при защите проекта, развитие готовности к самостоятельным действиям, способность к труду в различных сферах с позиций будущей социализации.                        | проекта, обоснование. Выбор оптимального решения. Выполнение эскиза. Работа с литературой, цифровой информацией. Выступление с защитой проекта, анализ результатов. Самооценка и оценка работ других учащихся по предложенным критериям. Анализ достоинств и недостатков. Подведение итогов.                                                                                                                                                                                                                                                                          | 26.01.2018 | Не задано                       |
| 41 | История появления техники «узелковый батик».                          | История появления. Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Виды росписи по ткани.                                                                                                                     |                                                                           | Знания: об истории появления «узелкового батика», материалах и красителях;                                                | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка                                | Формирование мотивации и самомотивации к изучению темы. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, готовность к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного искусства, видов орнаментов. Самостоятельная работа. Выполнение Практической работы «Оформление салфеток в технике «узелко- | 02.02.2018 | с. 230-234 читать               |
| 42 | Техника узелкового батика. Особенности построения композиции.         | Способы завязывания узелков и складывания ткани. Материалы и инструменты. Подбор красителя к ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры и времени окрашивания. | Практическая работа №23. Оформление салфеток в технике «узелковый батик». | Умения: применять на практике способы завязывания узелков, складывать ткани, подбирать красители, материалы и инструменты | <u>Познавательные</u> . Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы, прогнозировать. <u>Коммуникативные</u> . Диа- |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 02.02.2018 | Работа над творческим проектом. |

|                                                                              |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |            |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
|                                                                              |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | лог, монолог, организация учебного сотрудничества                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | вый батик». Контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |            |
| Творческий проект «Изготовление сувенира в технике узелкового батика» 2 часа |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |            |
| 43                                                                           | Творческий проект «Изготовление сувенира в технике узелкового батика».         | Этапы выполнения проекта: организационно-подготовительный (Обоснование проблемы, выбор изделия, выбор материалов, инструментов, анализ деятельности), Технологический. Подсчет затрат на изготовление изделия. |  | Знания: о цели и задачах, этапах выполнения, о правилах защиты проекта. Умения: выполнять проект по теме: «Изготовление сувенира в технике вышивки» (определение проблемы, задач, составление плана работы, выполнение эскиза, подготовка к защите). Уметь: Защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предло- | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка <u>Познавательные</u> . Умение определять понятия, смысловое чтение, сопоставление анализ, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений. <u>Коммуникативные</u> . Диалог, проявление инициативы, сотрудничество. Умение | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразования, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техноконического и экономического мышления. Формирование самомотивации при защите проекта, развитие готовности к самостоятельным дей- | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Изготовление сувенира в технике «узелкового батика» (какая существует проблема? Как ее можно решить? Для чего выполняется проект?) Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идей проекта, обоснование. Выбор оптимального решения. Работа с литературой, цифровой информацией. Выступление с защитой проекта, анализ результатов. Самооценка и оценка работ других уча- | 09.02. 2018 | Не задано  |
| 44                                                                           | Защита творческого проекта «Изготовление сувенира в технике узелкового батика» | Аналитический этап: самооценка, анализ успехов и ошибок. Порядок защиты. Защитная речь.                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 09.02. 2018 | Не задано. |

|    |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |                                        |
|----|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------|
|    |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                    | женным критериям                                                                                                                                                                                                                                                                                             | слушать и выступать.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ствиям, способность к труду в различных сферах с позиций будущей социализации.                   | щихся по предложенным критериям. Анализ достоинств и недостатков. Подведение итогов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |                                        |
| 2  | Кулинария. 22 часа                                                   |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |                                        |
|    | Физиология питания. 2ч.                                              |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |                                        |
| 45 | Первичный инструктаж по технике безопасности при кулинарных работах. | Первичный инструктаж по технике безопасности на занятиях по технологии при кулинарных работах, при приготовлении пищи, работе с горячими жидкостями, режущими инструментами, при использовании электрической плиты. | Сдача первичного инструктажа.                                                                                                                      | Знания: о правилах поведения и техники безопасности при работе в кабинете технологии. О значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов в питании, точной потребности в витаминах. Умения: анализировать «пищевую пирамиду», составлять меню на завтрак, отвечающее здо- | Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка<br><u>Познавательные</u> . Сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.<br><u>Коммуникативные</u> . Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала (питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины). Определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Анализ «пищевой пирамиды» с использованием ЭОР. Составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение диф- | 16.02. 2018 | С. 9-15 читать                         |
| 46 | Физиология питания. Роль витаминов в обмене веществ.                 | Понятие о процессе пищеварения. Роль слюны, желудочного сока и желчи в пищеварении. Общие сведения о питательных веществах. Роль витаминов в обмене веществ и их содержание в                                       | Практическая работа №24 Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Практическая работа №25. Определение количества и состава продуктов, |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 16.02. 2018 | с. 9-15, творческое задание в тетради. |

|                          |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                                          |
|--------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------|
|                          |                                                 | пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.                                                                                                                                                                                                                     | обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.                                  | ровому образу жизни, находить информацию о содержании витаминов в продуктах                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                        | ференцированного домашнего задания. Рефлексия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |                                          |
| Санитария и гигиена. 2ч. |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                                          |
| 47                       | Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. | Общие правила безопасных приемов труда, санитарии, гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. |                                                                                            | Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, причинах и первой помощи при пищевых отравлениях: правила мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне.<br>Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне | <u>Регулятивные:</u> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка<br><u>Познавательные.</u> Сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, умение классифицировать, смысловое чтение.<br><u>Коммуникативные.</u> Диалог, монолог, умение слушать и выступать | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, развития трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала, работа с учебником, изучение материалов ЭОР. Беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Кухонная посуда, ее назначение, использование, основные правила ухода за посудой. Рефлексия | 02.03. 2018 | Выучить правила безопасных приемов труда |
| 48                       | Кухонная и столовая посуда и уход за ней.       | Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней. Правила мытья посуды. Приме-                                                                                                                                                                                                | Практическая работа №26<br>Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 02.03. 2018 | с.15-25, вопросы.                        |

|                               |                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                             |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |                                                        |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------|
|                               |                                                        | нение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.                                                                                                                                                             | кабинета.                                                   |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |                                                        |
| Интерьер кухни, столовой. 4ч. |                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                             |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |                                                        |
| 49                            | Интерьер жилых помещений и их комфортность.            | Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.                                                          |                                                             | Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, рациональном размещении оборудования, зонировании помещения. | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка<br><u>Познавательные</u> : Умение определять понятия, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, смысловое чтение. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразования, нравственно-эстетическая ориентация | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о понятии «интерьер», требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, о вариантах планировки, украшения интерьера кухни. Практические работы: «Выполнение эскиза интерьера кухни», «Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др. для украшения интерьера кухни», «Выполнение планировки кухни в масштабе 1:20». Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в | 16.03.2018 | Подготовить сообщение о современных стилях в интерьере |
| 50                            | Создание интерьера кухни с учетом потребности семьи.   | Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом потребности семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. | Практическая работа №27. Выполнение эскиза интерьера кухни. | Умения: выполнять эскиз и план кухни в масштабе 1:20                                                                        | <u>Коммуникативные</u> . Диалог, сотрудничество, проявление инициативы                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 16.03.2018 | Принести эскиз кухни                                   |
| 51                            | Оборудование кухни и его рациональное размещение в ин- | Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок,                                                                                                                                                          |                                                             |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 30.03.2018 | с. 25-32, вопросы                                      |

|                       |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                |                                                                                                    |                                                                                                                    |                                                                                                            |                                                                                                                                                      |            |                                      |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------|
|                       | терьере.                                                          | полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.                                                             |                                                                                                                                                |                                                                                                    |                                                                                                                    |                                                                                                            | рабочей тетради. Рефлексия                                                                                                                           |            |                                      |
| 52                    | Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. | Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками. Санитарное состояние кухни. | Практическая работа №28. Выполнение эскизов прихваток, полотенца и др. Практическая работа №29. Выполнение планировки кухни-столовой в М 1:20. |                                                                                                    |                                                                                                                    |                                                                                                            |                                                                                                                                                      | 30.03.2018 | Принести план кухни в масштабе 1:20  |
| Сервировка стола. 2ч. |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                |                                                                                                    |                                                                                                                    |                                                                                                            |                                                                                                                                                      |            |                                      |
| 53                    | Сервировка стола к завтраку. Составление меню на завтрак.         | Особенности сервировки стола к завтраку. Составление меню на завтрак. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания                                                                                        | Практическая работа №30. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.                                                        | Знать: особенности сервировки стола к завтраку; способы складывания салфеток; правила поведения за | Р.- умение организовать рабочее место, принятие учебной цели, выбор способов деятельности, самоконтроль выполнения | Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и после- | Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Правила поведения за столом. Этикет. Правила пользования столовыми приборами | 06.04.2018 | Способы складывания салфеток выучить |

|                                  |                                                                            |                                                                                                                                     |                                                                                         |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                      |                                                                                                                                                                                  |             |                                           |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------|
|                                  |                                                                            | салфеток.                                                                                                                           |                                                                                         | столом                                                                        | задания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | дующее повто-                                                                        |                                                                                                                                                                                  |             |                                           |
| 54                               | Правила поведения за столом. Этикет.                                       | Правила поведения за столом. Этикет. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков. | Практическая работа №31. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. | Уметь: составлять меню на завтрак, подавать горячие напитки                   | П.- развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности; слушают вопросы учителя и отвечают на них; осуществляют актуализацию личного жизненного опыта<br>К.- формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности | рение нового материала                                                               |                                                                                                                                                                                  | 06.04. 2018 | с. 32-39, вопросы.                        |
| Бутерброды. Горячие напитки. 2ч. |                                                                            |                                                                                                                                     |                                                                                         |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                      |                                                                                                                                                                                  |             |                                           |
| 55                               | Особенности приготовления разных видов бутербродов. Требования к качеству. | Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы об-                                | Практическая работа №32. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.     | Иметь представление: о продуктах, используемых для приготовления бутербродов; | Р.- умение организовать рабочее место, принятие учебной цели, выбор способов деятельности,                                                                                                                                                                                                                                                       | Активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, бережное отношение к | Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в сложных бутербро- | 13.04. 2018 | Подготовить сообщение о том, какие бутер- |

|                   |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                  |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                            |                                                                                                                                                          |             |                             |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------|
|                   |                                                                               | работки и нарезки продуктов, инструменты и приспособления. Виды бутербродов: открытые, ассорти, закрытые (канапе). Условия и сроки хранения бутербродов.                                                               |                                                                                  | Знать: способы обработки и нарезки продуктов, виды бутербродов, условия и сроки хранения бутербродов; виды горячих напитков. | самоконтроль выполнения задания<br>П.- развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности через разные виды получения информации; актуализацию личного жизненного опыта<br>К.- формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности | природным и хозяйственным ресурсам, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства | дах. Дегустация бутербродов. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Работа в бригадах.        |             | броды и напитки делали сами |
| 56                | Горячие напитки. Способы заваривания. Требования к качеству готовых напитков. | Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Технология приготовления кофе. Правила хранения кофе, какао и чая. | Практическая работа №33 Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. | Уметь: использовать полученные знания на практике, соблюдать трудовую и технологическую дисциплину                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                            |                                                                                                                                                          | 13.04. 2018 | с. 39-49, вопросы.          |
| Блюда из яиц. 2ч. |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                  |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                            |                                                                                                                                                          |             |                             |
| 57                | Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления блюд из яиц.          | Значение яиц в питании человека. Строение яйца. Способы определения свежести яиц и их                                                                                                                                  | Практическая работа № 34. Определение свежести яиц органолептическим методом.    | Знать: о пищевой ценности яиц, строение яйца, использование яиц в                                                            | Р.- умение организовать рабочее место, принятие учебной цели, выбор способов                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвое-                    | Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам. Работа в брига- | 20.04. 2018 | с. 49-56                    |

|                      |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                              |                                                                                     |                |                                                       |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------|
|                      |                                                                                   | хранение. При-<br>способления и<br>оборудование<br>для взбивания и<br>приготовления<br>блюд из яиц.                                                                                                                                                                 |                                                                                | кулинарии;<br>способы оп-<br>ределения<br>свежести яиц<br>разными спо-<br>собами;<br>Уметь: ис-<br>пользовать<br>полученные<br>знания на<br>практике | деятельности,<br>самоконтроль<br>выполнения<br>задания<br>П.- развитие и<br>углубление<br>потребностей и<br>мотивов учеб-<br>но-<br>познавательной<br>деятельности<br>через разные<br>виды получе-<br>ния информа-<br>ции; актуа-<br>лизацию личного<br>жизненного<br>опыта<br>К.- формиро-<br>вание компе-<br>тенции в об-<br>щении, вклю-<br>чая сознатель-<br>ную ориента-<br>цию учащихся<br>на позицию<br>других людей<br>как партнеров<br>в общении и<br>совместной<br>деятельности | нию, примене-<br>ние на практи-<br>ке и после-<br>дующее повто-<br>рение нового<br>материала | де.                                                                                 |                |                                                       |
| 58                   | Способы опре-<br>деления готов-<br>ности. Оформ-<br>ление готовых<br>блюд из яиц. | Особенности<br>кулинарного ис-<br>пользования яиц.<br>Приготовление<br>блюд из яиц.<br>Оформление го-<br>товых блюд.<br>Способы краше-<br>ния яиц (В ше-<br>лухе от луковиц,<br>в листьях моло-<br>дой березы, в<br>лоскутах ткани,<br>химическими<br>красителями.) | Практическая<br>работа №35.<br>Приготовление<br>омлета с зеле-<br>нью и сыром. |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                              |                                                                                     | 20.04.<br>2018 | с. 49-56<br>дома<br>гото-<br>вить<br>блюда<br>из яиц. |
| Блюда из овощей. 4ч. |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                              |                                                                                     |                |                                                       |
| 59                   | Овощи в пита-<br>нии человека.<br>Основные теоре-                                 | Понятие о пище-<br>вой ценности<br>овощей. Виды                                                                                                                                                                                                                     | Практическая<br>работа №36.<br>Фигурная на-                                    | Знать:<br>- о пищевой<br>ценности                                                                                                                    | Р.- умение ор-<br>ганизовать ра-<br>бочее место,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Формирование<br>мотивации и<br>самотивации                                                   | Определение доброкачест-<br>венности овощей органолеп-<br>тическим методом. Опреде- | 27.04.<br>2018 | с. 56-69<br>читать                                    |

|    |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |                                               |
|----|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------|
|    | тические сведения.                  | овощей в кулинарии. Содержание минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи, способы использования. Механическая обработка овощей: различные формы нарезки. | резка овощей для художественного оформления салатов.                                                                                                                                     | овощей, видах овощей в питании человека;<br>- виды салатов;<br>- технологию приготовления салатов из свежих и вареных овощей;<br>- виды тепловой обработки продуктов (варка, жарение, тушение, запекание);<br>- способы варки овощей; | целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка;<br>П.- развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности через разные виды получения информации; актуализацию личного жизненного опыта | изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | ление количество нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Обсуждение способов экономного расходования продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Обработка точности координации движений при выполнении приемов нарезки.<br>Чтение технологической документации. |             |                                               |
| 60 | Приготовление блюд из сырых овощей. | Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка их маслом, уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов.                                                     | Практическая работа №37. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом. Практическая работа №38. Приготовление салата из белокочанной капусты с помидорами и зеленью. | -технологию приготовления блюд из отварных овощей. Уметь: использовать полученные знания на практике                                                                                                                                  | К.- формирование компетенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                              | Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей. Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассирование, припускание и др.) Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).<br>Выполнение эскизов оформ-                                             | 27.04. 2018 | Принести рецепты салатов, которые делали сами |
| 61 | Приготовление                       | Значение и виды                                                                                                                                                                                                                                                             | Практическая                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 04.05.      | с. 69-77                                      |

|                          |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                               |        |               |            |                                                                                                                                                                                                          |             |                                     |
|--------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
|                          | блюд из вареных овощей.            | тепловой обработки продуктов (варка, жарение, тушение, запекание). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки.                                                                                                                  | работа №39. Приготовление зимнего постного винегрета                                                          |        |               |            | ления салатов для различных салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Работа в бригаде. Приобретение навыков уважительных культурных отношений со всеми членами бригады. | 2018        | читать                              |
| .62                      | Оформление блюд из вареных овощей. | Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки. Способы определения готовности. Охлаждение. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Подбор гарниров к мясу и рыбе. Требования к оформлению блюд. | Практическая работа №40. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид) |        |               |            |                                                                                                                                                                                                          | 04.05. 2018 | с. 69-77, творческое задание с. 76. |
| Заготовка продуктов. 2ч. |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                               |        |               |            |                                                                                                                                                                                                          |             |                                     |
| 63                       | Заготовка про-                     | Роль продоволь-                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Практическая                                                                                                  | Знать: | Р.- уметь вы- | Проявление | Обсуждение способов меха-                                                                                                                                                                                | 11.05.      | Работа                              |

|    |                                                               |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                               |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |                                                                     |
|----|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------|
|    | дуктов                                                        | ственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод.                                                     | работа №41. Закладка яблок на хранение                                                        | -соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;<br>- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;<br>- правила заготовки продуктов | полнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; П.- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда, составление технологической карты; К.- овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах | познавательных интересов и творческой активности к освоению нового материала. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства | нической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Обсуждение способов заготовки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике. | 2018        | над творческим проектом «Организация праздника Дня рождения»        |
| 64 | Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение | Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка их, условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. | Практическая работа №42. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике | Уметь: Заготавливать продукты                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 11.05. 2018 | Работа над творческим проектом «Организация праздника Дня рождения» |
| 65 | Творческий проект «Организация праздника Дня рождения».       | Этапы выполнения проекта: организационно-подготовительный (Обоснование проблемы, выбор темы, ее обсуждение, организация рабочего места, вы-                                                             |                                                                                               | Уметь: Пользоваться необходимой литературой, выбирать сильную работу, аргументированно защищать свой выбор,                                                   | Р.- целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. П.- осознание                                                                                                                                                           | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям,                                                                             | Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на организацию праздника. Выбор места, выбор продуктов, оборудования, меню, способы приготовления блюд, украшение интерьера. Решение этапов выполнения проекта самостоятельно и под руководством учителя.                                                         | 18.05. 2018 | Подг. к викторине                                                   |

|    |                                                         |                                                                                                                                                                                        |                |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                   |
|----|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|
|    |                                                         | бор продуктов, оборудования, анализ деятельности), Технологический. Подсчет затрат на изготовление изделия                                                                             |                | делать эскизы и подбирать материалы для выполнения идеи, выполнять намеченные работы. Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее. Знать: требования к оформлению творческого проекта, к защите творческого проекта | важности решаемой задачи, осмысление технологии ее выполнения. Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать К.- диалог, организация учебного сотрудничества, позитивного взаимодействия со сверстниками | реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления | Контроль деятельности на каждом этапе. Оценка стоимости всего мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                  |             |                   |
| 66 | Защита проекта «Организация праздника Дня рождения».    | Аналитический этап: самооценка, анализ успехов и ошибок. Порядок защиты. Защитная речь                                                                                                 | Защита проекта |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 18.05. 2018 | Подг. к викторине |
| 67 | Викторина по всем пройденным темам (теоретический курс) | Анализ пройденного теоретического курса по технологии. Повторение разделов по материаловедению, машиноведению, конструированию и моделированию швейных изделий, рукоделию и кулинарии. |                | Уметь пользоваться необходимой литературой, аргументированно защищать свой выбор ответа на поставленные задачи. Уметь реально оценивать правильность выбора. Знать: теоретический курс по предмету                       | <u>Регулятивные</u> : целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка, самооценка <u>Познавательные</u> . Сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать само-              | Формирование мотивации и самомотивации повторения изученных тем, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Проявление технико-    | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся по всему курсу предмета «технология». Обсуждение правильного решения поставленных задач. Принятие самостоятельных решений и обсуждение их в группе. | 25.05. 2018 | Не задано         |

|    |                                                        |                                                                                                                                                                                                                   |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |           |
|----|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
|    |                                                        |                                                                                                                                                                                                                   |                     | «Технология»                                                                                                                                                                                                                                                                                      | стоятельно<br><u>Коммуника-</u><br><u>тивные.</u> Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества, позитивного взаимодействия со сверстниками                                                                                                                                                                         | ского и экономического мышления                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |           |
| 68 | Конкурс «Самый вкусный бутерброд» (практическая часть) | Вспомнить продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы обработки и нарезки продуктов, инструменты и приспособления. Виды бутербродов: открытые, ассорти, закрытые (канапе). Выбор своего решения | Практическая работа | Иметь представление: о продуктах, используемых для приготовления бутербродов; Знать: способы обработки и нарезки продуктов, виды бутербродов, правила этикета, сервировки и украшения стола<br>Уметь: использовать полученные знания на практике, соблюдать трудовую и технологическую дисциплину | Р.- умение организовать рабочее место, принятие учебной цели, выбор способов деятельности, самоконтроль выполнения задания<br>П.- развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности через разные виды получения информации; актуализацию личного жизненного опыта<br>К.- формирование компе- | Активизация имеющихся ранее знаний, активное погружение в тему, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства | Поиск решения поставленной задачи. Эстетическое украшение стола. Приготовление и оформление бутербродов. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в сложных бутербродах. Дегустация бутербродов. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств и украшения бутербродов. Индивидуальная работа. | 25.05. 2018 | Не задано |

|                        |  |  |  |  |                                                                                                                                      |  |  |  |  |
|------------------------|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|                        |  |  |  |  | тенции в общении, включая сознательную ориентацию учащихся на позицию других людей как партнеров в общении и совместной деятельности |  |  |  |  |
| <b>Всего: 68 часов</b> |  |  |  |  |                                                                                                                                      |  |  |  |  |

## Список литературы:

1. Использование метода проектов на уроках технологии в школе: методические рекомендации/ под ред. М. Б. Павловой. -СПб. Либра, 1996.
2. Маркуцкая С. Э. Учителю о современных технологиях производства тканей //Школа и производство. -2000.-№7.
3. Методика обучения учащихся 5-9 классов современным технологиям в процессе трудовой подготовки/под ред. В. М. Казакевича. - М., 1996.
4. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. -2-е изд.- М.: Просвещение, 2014. -96 с.
5. Рабочие программы. Технология. 5-8 классы: учебно-методическое пособие/ сост. Е. Ю. Зеленецкая. -М.: Дрофа, 2014. -150с.
6. Кожина О. А. Технология: методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда/ О. А. Кожина. - 2-е изд. стереотип. - М.: Дрофа, 2007. -206с.
7. Кожина О. А., Кудаква Е. Н., Маркуцкая С. Э. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл: учебник. - М.: Дрофа, 2014. -254с.
8. Кожина О. А., Кудаква Е. Н., Маркуцкая С. Э. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл: рабочая тетрадь. - М.: Дрофа, 2014
9. Кожина О. А. Технология: Обслуживающий труд. 5 кл. Методическое пособие к учебнику О. А. Кожиной, Е. Н. Кудаквой, С. Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд». – М.: Дрофа, 2015. -126, [2] с.:ил.