*Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение*

*средняя общеобразовательная школа №1*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА»**

Уровень образования среднее общее образование

Класс 5А, 5Б

70часов /2часа в неделю

г. Кировград. 2020г.

Рабочая программа учебного предмета «Технология ведения дома» на основе

Федерального Государственного образовательного стандарта (Ф ГОС) основного общего образования.

Организация – разработчик : МАОУ СОШ №1.

Разработчик: Шарка Т.В. учитель

Рекомендована Методическим советом МАОУ СОШ №1

Протокол №\_\_\_\_\_1\_\_\_\_\_ от «\_\_31\_\_»\_\_\_\_\_\_\_08\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

Утверждена приказом директора МАОУ СОШ№1 №\_75-О\_\_\_ от «\_31\_» \_\_\_\_08\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) 5 класс составлена на основе :

1. **Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»**
2. **Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования №1897 от17.12.2010.**
3. Федеральный закон "О внесении изменений в Федеральный закон Об образовании в Российской Федерации" от 04.06.2014 N 148-ФЗ 4 июня 2014 года N 148-ФЗ.

ФГОС основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), Федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования. Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н, В,Синицы, В, Д, Симоненко и рабочей тетради Н,В,Синицы, Н,А, Буглаевой «Технология. Технология ведения дома: 5 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

На изучение предмета отводится 2 часа в неделю, т.е. 68 часов в учебный год. В программе предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

***Цели обучения:***

* Формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
* Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
* Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

***Задачи обучения:***

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

**Требования к уровню подготовки учащихся**

**к окончанию 5 класса**

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

***Личностные результаты*** изучения предмета:

* Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* Мотивация учебной деятельности;
* Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* Смыслообразование(установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* Нравственно-эстетическая ориентация;
* Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* Развитие готовности к самостоятельным действиям;
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* Гражданская идентичность( знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций , культуры, эмоционально положительное восприятие своей этнической идентичности);
* Проявление технико-технологического и экономического мышления;
* Экологическое сознание( знание основ здорового образа жизни, здоровье сберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

***Метапредметные результаты* изучения курса:**

*Познавательные УУД:*

* *алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;*
* *определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;*
* *самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;*
* *выявление потребностей, проектирование и создание объектов ,имеющих потребительскую стоимость;*
* *диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;*
* *общеучебные логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдения, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование).*
* *Исследовательские и проектные действия;*
* *Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и интернета;*
* *Выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;*
* *Формулирование определений понятий*
* *Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;*

*Коммуникативные УУД:*

* *Умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;*
* *Владение речью;*

*Регулятивные УУД:*

* *Целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;*
* *Самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия;*
* *Саморегуляция.*

***Предметные результаты*** *освоения курса:*

* Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработке тканей ,для проектирования и создания объектов труда;
* Разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первую обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* Определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки(по прямой. по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
* Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезами;
* Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* Выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
* Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

**Календарно- тематическое планирование уроков «технологии» для девочек 5 класса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока**  **Примерные сроки** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Тип урока** | **Основное содержание** | **Виды деятельности**  **(элементы содержания.**  **контроль)** | **Планируемые результаты** | | |
| **предметные** | **Метапредметные**  **УУД** | **Личностные**  **УУД** |
| **1,2** | **Вводный урок.**  **Творческая проектная деятельность** | **1**  **1** | **Урок открытия нового знания** | **Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.** | **Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе.**  **Определение цели и задачи проектной деятельности.**  **Изучение этапов выполнения проекта.**  **Знакомство с примерами творческих проектов пятиклассников** | ***Знания*: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности**  ***Умения*: анализировать варианты проектов по предложенным критериям** | ***Познавательные*: умения вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление,**  **Анализ.**  ***Регулятивные:* целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.**  ***Коммуникативные*: диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интнереса, проектной деятельности** |
|
|
| **Оформление интерьера, электротехника, проектная деятельность (6ч)** | | | | | | | | |
| **3,4** | **Интерьер и планировка кухни - столовой. Оборудование кухни** | **2** | ***Урок обще***  ***Методо***  ***логической направленности*** | **Запуск первого творческого проекта. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно- гигиенические, эстетические).**  **Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни. Современные стили в оформлении кухни.** | **Знакомиться с примерами творческих проектов по разделу «Технологии домашнего хозяйства»**  **Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.** | ***Знания*: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования.**  ***Умения*: выполнять план кухни в масштабе** | ***Познавательные*: умения вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление,**  **Анализ смысловое чтение.**  ***Регулятивные*: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование ,рефлексия, волевая регуляция.**  ***Коммуникативные*: диалог, сотрудничество** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно – эстетическая ориентация.** |
| **5** | **Творческий проект «Кухня моей мечты»** | **1** | **Урок рефлексии** | **Создание эскизов проектной кухни.**  **Проектирование кухни с помощью шаблонов.** | **Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.**  **Планировать кухню с помощью шаблонов в рабочей тетради** | ***Знания:* о целях и задачах, этапах проектирования.**  ***Умения*: выполнять проект по теме «интерьер»** | ***Познавательные*: умения вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление,**  **Анализ смысловое чтение.**  ***Регулятивные*: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование ,рефлексия, волевая регуляция.**  ***Коммуникативные*: диалог, проявление инициативы, сотрудничество** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия** |
| **6** | **Бытовые электроприборы на кухне** | **1** | ***Урок обще***  ***Методо***  ***логической направленности*** | **Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, СВЧ, посудомоечной машины.** | **Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.**  **Находить и представлять информацию об истории электроприборов.**  **Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.** | ***Знание: какую бытовую технику надо иметь на кухне., принцип действия и эксплуатации её***  ***Умения: Эксплуатировать по назначению СВЧ и холодильника*** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение***  ***Регулятивные:***  **целеполагание, анализ ситуации моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества*** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование ,реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия** |
| **7** | **Творческий проект «Кухня моей мечты»** | **1** | **Урок рефлексии** | **Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта** | **Выполнить проект по разделу «оформление интерьера»** | ***Знания:* о целях и задачах, этапах проектирования.**  ***Умения*: выполнять проект по теме «интерьер»** | ***Познавательные*: умения вести исследовательскую и проектную деятельность ,построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление,**  **Анализ смысловое чтение.**  ***Регулятивные*: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование ,рефлексия, волевая регуляция.**  ***Коммуникативные*: диалог,проявление инициативы, сотрудничество** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия** |
| **8** | **Защита проекта «Кухня моей мечты»** | **1** | **Ур. Развивающего контроля** | **Представление и защита проекта.** | **Представление своего проекта**  **Анализирование результата проектной деятельности, оценка и самооценка .** | ***Знания:* о правилах защиты проекта.**  ***Умения:* защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям** | ***Познавательные*: умения вести исследовательскую и проектную деятельность,построение цепи рассуждений .**  ***Регулятивные*: рефлексия, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог,проявление инициативы, сотрудничество,умение слушать и выступать** | **Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования,реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации** |
| **Кулинария 16 часов** | | | | | | | | |
| **9** | **Санитария и гигиена на кухне** | **1** | **Урок открытия нового знания** | **Второй творческий проект. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд.**  **Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола.**  **Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасности работы с электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком** | **Знакомится с примерами творческих проектов пятиклассников по «Кулинарии».**  **Определять цель и задачи проектной деятельности.**  **Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.**  **Организовать рабочее место. Определять безопасные для здоровья моющие и чистящие средства для мытья посуды и уборки помещения.**  **Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.**  **Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.** | ***Знания*: о санитарно-гигиенических требованиях, правила мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне**  ***Умения*: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне** | ***Познавательные:* сопоставления, рассуждения, анализ, классификация, смысловое чтение.**  ***Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные:* диалог, умение слушать и выступать** | **Формирование мотивации и само мотивации изучения темы,экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **10** | **Здоровое питание** | **1** | **Урок общеметодологической направленности** | **Питание как физиологическая потребность. Питательные вещества. Значение белков, жиров , углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минералов и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении. Режим питания.** | **Находить и представлять и микроэлементов.**  **о содержании в пищевых продуктах витаминов, минералов, Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.**  **Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды** | ***Знания*: о значении белков жиров углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.**  ***Умения*: анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.***  ***Регулятивные:***  **целеполагание, анализ ситуации моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества*** | **Формирование мотивации и само мотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование,** |
| **11,12** | **Бутерброды, горячие напитки** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.**  **Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные качества. Влияние эфирных масел на качество напитка. Технология заваривания и подачи чая.**  **Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления и подачи кофе.**  **Получение какао-порошка. Технология приготовления и подача напитка.** | **Приготовлять и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или в тостере.. Приготовлять горячие напитки(чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях из которых можно делать напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.** | ***Знания*: О видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека.**  ***Умения*: составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицам***  ***Регулятивные:***  **целеполагание, анализ ситуации моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные:диалог, монолог, организация учебного сотрудничества*** | **Формирование мотивации и само мотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **13,14** | **Блюда из круп и бобовых, макаронных изделий** | **1** | **Урок общеметодологической направленности** | **Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш. Требования к качеству готовых блюд. Применение бобовых в кулинарии Подготовка к варке. Технология приготовления блюд из макаронных изделий Подача готовых блюд.** | **Читать маркировку и штрих код на упаковках. Изучать устройство кастрюли кашеварки. Выполнять механическую обработку крупы, бобовых. Определить экспериментально оптимальное соотношение количества крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.** | ***Знания*: о видах круп, бобовых, макаронных изделий и технологии их приготовления.**  ***Умения*: выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках** | ***Познавательные: сопоставление , рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.***  ***Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества*** | **Формирование мотивации и само мотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда** |
|  | **Практическая работа**  **«Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий».** | **1** | **Урок развивающего контроля** | ***Знания*: о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, макаронных изделий, требования к качеству готового блюда.**  ***Умения*: выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту** | ***Познавательные: анализ, умение делать выводы.***  ***Регулятивные: целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка***  ***Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность*** | **Формирование нравственно-эстетической ориентации,познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в групп, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания** |
| **15,16** | **Блюда из сырых овощей и фруктов**  **Практическая работа** | **2** | **Урок общеметодологической направленности**  **Урок развивающего контроля** | **Пищевая ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и**  **фруктов. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.**  **Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов.**  **Определение доброкачественности овощей и фруктов по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах и фруктах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.**  **Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки овощей, сохраняющие цвет и витамины. Способы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей. Украшение готовых блюд.** | **Определить доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять механическую обработку овощей и фруктов.Выполнять разными способами нарезку овощей и фруктов. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки.**  **Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по техн. Карте Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Проводить дегустацию блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии и их влиянии на здоровье человека.** | ***Знания*: о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей**  ***Умения*: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых**  **овощей.**  **Знания: о технологии приготовления салатов, требования к качеству блюд.**  **Умения: готовить салаты из сырых овощей и фруктов, соблюдая правила ТБ** | ***Познавательные: сопоставление , рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.***  ***Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества*** | **Формирование мотивации и само мотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда**  **трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания** |
| **17,18** | **Блюда из вареных овощей** | **2** | **Урок общеметодологической направленности и развивающего контроля** | **Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, жаренье, пассерование, тушение, запекание). Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов. Способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству готовых блюд.** | **Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых овощей. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и представлять информацию о способах тепловой обработки, позволяющих сохранять питательные вещества и витамины.** | ***Знания*: о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требования к качеству готовых блюд.**  ***Умения*: выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей.** | ***Познавательные: сопоставление, рассуждения, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации***  ***, работа с таблицами.***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда** |
| **19,20** | **Блюда из яиц** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовы блюд.** | **Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.** | ***Знания*: о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц.**  ***Умения*: Определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц.** | ***Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***, Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда** |
| **21,22** | **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.** | **2** | **Урок общеметодологической направленности и развивающего контроля** | **Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.** | **Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола для завтрака, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.** | ***Знания*: О калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта.**  ***Умения*: сервировать стол к завтраку.** | ***Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***, Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда** |
| **23,24** | **Творческий проект по разделу «Кулинария»**  **«Воскресный завтрак для всей семьи»** | **2** | **Урок развивающего контроля** | **Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного задания** | **Выполнять проект по разделу «Кулинария»** | ***Знания*: о сервировке стола к завтраку, правила защиты проекта**  ***Умения*: готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект** | ***Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***, Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества, умения слушать и выслушивать** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации** |
| **Создание изделий из текстильных материалов 28 часов** | | | | | | | | |
| **25,26** | **Производство текстильных материалов** | **2** | **Урок открытия нового знания** | ***Запуск третьего творческого проекта.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.**  **Лицевая и изнаночные стороны ткани.** | **Определять цели и задачи проектной деятельности.**  **Прочности окраски тканей. Находить представлять информацию**  **О производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.** | ***Знания*: о видах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направлении долевой нити. и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах**  ***Умения*: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити** | ***Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы***  ***, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления** |
| **27,28** | **Свойства текстильных материалов.** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент** | **Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.** | ***Знания*: о свойствах текстильных материалов, свойства хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности.**  ***Умения*: определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта** | ***Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы***  ***, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации умения делать выводы,***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **29,30** | **Швейные ручные работы** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Основные операции при ручных работах.** | **Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью булавок, прямыми стежками; обметывание «косыми» стежками; заметывание (вподгибку с открытым и закрытым срезами); сметывание.** | ***Знания*: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами.**  ***Умения*: выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование.***  ***Регулятивные:***  ***целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **31,32** | **Подготовка швейной машины к работе.** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Современная бытовая швейная машина с электроприводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе.** | **Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электроприводом. Подготовить машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, выводить нижнюю нить наверх.** | ***Знания*: о видах приводов швейной машины , устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.**  ***Умения*: подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму(плану)***  ***Регулятивные:***  ***целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **33,34** | **Приемы работы на швейной машине.** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя видов строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.** | **Выполнять прямую строчку с различной длиной стежка по намеченным линиям: по прямой и с поворотом под углом, с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевать безопасными приемами труда.** | ***Знания*: о подготовке швейной машины к работе.**  ***Умения*: подготовить машину к работе , выполнять образцы швов** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **35,36** | **Приемы работы на швейной машине** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - обметывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей- стачивание; постоянное закрепление подогнутого края- застрачивание(с открытым и закрытым срезами.). Требования к выполнению машинных работ.**  **Оборудование для ВТО ткани. Правила выполненияВТО. Основные операцииВТО: приутюживание, раз утюживание, заутюживание. Классификация машинных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с окрытым срезоми шов вподгибку с обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).** | **Изготовлять образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками, застрачивание(вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.**  **Проводить ВТО на образцах машинных швов; приутюживание, разутюживание, заутюживание** | ***Знания*: об устройстве утюга, приемах ВТО, правилах безопасной работы утюгом.**  ***Умения*: выполнять ВТО** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму(плану)***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **37,38** | **Проект «Фартук для работы на кухне». Конструирование швейных изделий.** | **2** | **Урок открытия нового знания** | **Конструирование швейных изделий. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Особенности построения выкройки фартука. Расположения конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы с ножницами** | **Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.**  **Сам. Работа: выполнение моделирования фартука.** | ***Знания*: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правила измерения и условных обозначениях.**  ***Умения*: снимать мерки с фигуры человека, записывать их.** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построения цепи рассуждений, поиск информации, поиск информации, работа с таблицами***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности** |
| **39,40** | **Раскрой швейного изделия.**  **Практическая работа «Раскрой швейного изделия»** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивания деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.** | **Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.** | ***Знания*: о последовательности и приемах раскроя швейного изделия.**  ***Умения*: выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование,**  **, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование,** |
| **41,42** | **Технология изготовления швейных изделий** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Последовательность изготовления швейного изделия. Технология обработки деталей изделия и последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия.** | **Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий.** | ***Знания*: о технологии изготовления швейного изделия, планирование проектной деятельности.**  ***Умения*: составлять план изготовления швейного изделия** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка,**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование,**  **, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.** |
| **43-48** | **Обработка накладного кармана** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Обработка накладного кармана.**  **Практическая работа.** | **Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы. Критерии оценивания качества** | ***Знания*: о технологии обработки накладного кармана.**  ***Умения*: обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям.** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму(плану)***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **49,50** | **Обработка нижнего и боковых срезов фартука** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Обработка нижнего и боковых срезов фартука.**  **Практическая работа** | **Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. Выполнение практической работы. Критерии оценивания качества** | ***Знания*: о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной на швейной машине.**  ***Умения*: обрабатывать швом в подгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму(плану)***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: *Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **51,52** | **Обработка верхнего среза фартука поясом.**  **Подготовка к защите проекта.** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Обработка верхнего среза фартука поясом. Практическая работа.** | **Изучение технологии обработки верхнего среза фартука поясом. Выполнение практической работы. Критерии оценивания качества .** | ***Знания*: о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом.**  ***Умения*: обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму(плану)***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **53,54** | **Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»** | **2** | **Урок рефлексии** | **Последовательность изготовления швейного изделия. Технология обработки деталей изделия и последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия.** | **Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приемами труда.** | ***Знания*: о последовательности изготовления швейного изделия. Технологии обработки деталей изделия и последовательности сборки изделия.**  ***Умения*: Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки, работать безопасными** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму(плану)***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **55,56** | **2** | **Защита проекта «Создание изделий из текстильных материалов».** | **Выполнять проект по разделу «создание изделий из текстильных материалов».** | ***Знания*: о правилах защиты проекта.**  ***Умения*: защищать проект анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы.***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ**  **рефлексия, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать** | **Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации** |
| **Художественные ремесла 10 часов** | | | | | | | | |
| **57,58** | **Декоративно-прикладное искусство** | **2** | **Урок открытия нового знания** | **Запуск четвертого проекта. Понятие «декоративно- прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно- прикладного искусства России: узорчатое ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой.** | **Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов Россиии. Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Посещение краеведческого музея.** | ***Знания*: о видах декоративно-прикладного искусства.**  ***Умения*: различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта.** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму(плану)***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ**  **рефлексия, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование,**  **Гражданская идентичность, патриотизм, , развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности** |
| **59,60** | **Законы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.** | **2** | **Урок открытия нового знания** | **Понятие «композиция». Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная , ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Приемы стилизации реальных форм. Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. стилизация. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные теплые и холодные цвета. Гармонические сочетания. Профессия художник Декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.** | **Зарисовывать природные мотивы с натуры и стилизовать их. Выполнять эскизы орнаментов. Изучать гармоничные цветовые сочетания. Создавать графические композиции.** | ***Знания*: о правилах, приемах и средствах композиции, этапах проектной деятельности.**  ***Умения*: составлять план реализации проекта изделия из лоскутов** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы, прогнозировать.***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ**  **рефлексия, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **61,62** | **Лоскутное шитье** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья** | **Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь и направления в современной моде. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.Материалы для лоскутного шитья , подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Шитье по шаблонам: изготовление шаблонов, выкраивание деталей, создание лоскутного верха. Аппликация и стежка в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.** | ***Знания*: о видах и технологиях лоскутного шитья**  ***Умения*: разрабатывать узоры для лоскутного шитья , изготавливать шаблоны** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы, прогнозировать.***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **63,64** | **2** | **Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Выполнение проекта. Стачивание деталей изделия.** | ***Знания*: о технологии изготовления изделия из лоскутов.**  ***Умения*: изготавливать изделия из лоскутов** | ***Познавательные: сопоставление, умение работать по алгоритму(плану)***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **65,66** | **Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»** | **2** | **Урок общеметодологической направленности** | **Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.** | **Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла».** | ***Знания*: знания об этапах выполнения проекта, о правилах и требованиях к докладу защиты проекта.**  ***Умения*: выполнять обоснование проекта, выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты.** | ***Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать,***  ***работать по алгоритму(плану)***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***Коммуникативные*: диалог, организация учебного сотрудничества,** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности** |
| **67,68** | **Защита проекта.** | **2** | **Урок рефлексии.**  **Итоговый урок.** | **Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».** | **Оформлять пояснительную записку к творческому проекту .Защищать проект.** | ***Знания*: о правилах защиты проекта**  ***Умения*: анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта** | ***Познавательные: сопоставление, умение делать выводы.***  ***Регулятивные: целеполагание,* анализ ситуации и моделирование**  **, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.**  ***, Коммуникативные*: диалог, монолог, дискуссия, проявление инициативы, организация учебного сотрудничества, умения слушать и выступать** | **Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации** |
| **69,70** | Портфолио достижений по технологии | 2 | Учебного про­ектирования, саморазвития личности  Урок рефлек­сии | Каковы до­стоинства и недостатки моего портфолио достижений | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции:  Выступление с защитой портфолио, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям | *Знания:* о правилах представления порт-фолио достижений.  *Умения:* демонстрировать портфолио, анализировать достоинства и недостатки | ***Познавательные:*** построение цепи рассуждений, умения делать выводы. ***Регулятивные:*** рефлексия, оценка и самооценка.  ***Коммуникативные:***  диалог, проявление инициативы, умения слушать и выступать | Формирование самомоти-вации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценка способностей |