**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка | **3** |
| * 1. Нормативная база | **3** |
| * 1. УМК | **3** |
| * 1. Общая характеристика учебного предмета | **4** |
| * 1. Цели и задачи | **4** |
| * 1. Место предмета в учебном плане | **5** |
| * 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета | **5** |
| * 1. Содержание программы | **8** |
| * 1. Типы уроков, виды контроля | **10** |
| * 1. Оценивание работ, устных ответов обучающихся | **12** |
| 1. Учебно-методическое обеспечение | **15** |
| 1. Календарно-тематическое планирование | **17** |

* 1. **УМК**

1. Синица Н.В. Симоненко В.Д. «Технология. Технологии ведения дома» ,учебник для обучающихся 5-8 кл.М.: Вентана-Граф, 2015г.

2. Программа основного общего образования «Технология. Технологии ведения дома.» Cоответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010г.) Технология: программа: 5-8 классы/А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.-М.:Вентана-Граф,2013.-144 с.

* 1. **Общая характеристика учебного предмета**

Учебный предмет «Технология» выполняет особенную роль, так как обладает мощным развивающим потенциалом. Важнейшая особенность этих уроков состоит в том, что они строятся предметно практической деятельности, которая служит необходимым звеном целостного процесса духовного, нравственного и интеллектуального развития ( в том числе абстрактного мышления.

Учебный предмет «Технология» имеет практико-ориентированную направленность. Его содержание не только даёт ребёнку представление технологическом процессе как совокупности применяемых при изготовлении какой-либо продукции процессов, правил, навыков, предъявляемых к технической документации требований, но и показывает, как использовать эти знания в разных сферах учебной и внеучебной деятельности (при поиске информации, освоение новых знаний, выполнении практических заданий).

Практическая деятельность на уроках технологии является средством общего развития ребенка, становление социально значимых личностных качеств, а также формирования системы специальных технологических и универсальных учебных действий.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в учебном году творческого проекта. Тема по учебному плану программы предлагается с начала учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Только так. на основе реального учета функциональных возможностей ребенка и закономерностей его развития ,обеспечивается возможность активации познавательных психических процессов и интенсификации обучения в целом.

* 1. **Цели и задачи**

Главной целью образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Цель изучения курса технологии - развитие социально значимых личностных качеств (потребность познавать и исследовать неизвестное, активность, инициативность, самостоятельность, самоуважение и самооценка), приобретение первоначального опыта практической и преобразовательной и творческой деятельности в процессе формирования элементарных конструкторско-технологических знаний и умений и проектной деятельности, расширение и обогащение личного жизненно-практического опыта, представление о профессиональной деятельности человека.

* освоение технологических знаний, основ культуры по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимы для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, введение домашнего хозяйства; безопасными приёмами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления; сенсорных и моторных навыков, умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;
* воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.
  1. **Место предмета в учебном плане**

Учебным планом школы предусмотрено изучение предмета в объёме 2 часа в неделю, 68 часов в год (34 учебные недели).

* 1. **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

**Личностные УУД:**

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся самообразованию и на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиции будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, выражение желание учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Познавательные УУД:**

Общеучебные универсальные действия:

* поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
* в том числе с помощью компьютерных средств;
* структурирование знаний;
* выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

* имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
* способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);
* составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

* использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
* овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

**Коммуникативные УУД:**

* планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
* постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
* разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
* умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
* формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
* формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
* формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
* формирование умения работать в парах и малых группах;
* формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

* учитывать позицию собеседника (партнера);
* организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
* адекватно передавать информацию;
* отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

**Регулятивные УУД:**

* целеполагание;
* планирование;
* прогнозирование;
* контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
* коррекция;
* оценка;
* волевая само регуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* основные технологические понятия;
* назначение и технологические свойства материалов;
* назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* виды, приемы и последовательность технологических операций;
* влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
* выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов;
* приспособлений, машин, оборудования;
* соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
* осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого (детали); находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку учебного 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;
  1. **Содержание программы**

**Календарно тематический план.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Разделы уроков** | **Количество часов** |
|  | Современные технологии и перспективы их развития. Технология в сфере быта. | 6 |
|  | Художественные ремёсла. Рукоделие. Ручная вышивка. Исследовательская и созидательная деятельность | 10 |
|  | Свойства текстильных материалов. | 4 |
|  | Конструирование и моделирование швейных изделий. | 12 |
|  | Машиноведение. Ручные и машинные швы. Влажно-тепловая обработка. Технология изготовления фартука. | 14 |
|  | Кулинария. Технологии творческой и опытнической деятельности. | 18 |
|  | Итоговое повторение за курс 5 класса | 4 |
|  | Итого: | 68 |

**Современные технологии и перспективы их развития. Технология в сфере быта-6час.**

*Теоретические сведения.* Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Развитие потребностей и развитие технологий.

Эстетика и экология жилища. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Декоративное оформление кухни.

*Практические работы*. Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец ,салфеток, скатертей.

Объекты труда . Интерьер кухни. Прихватки, полотенца, салфетки, скатерти.

**Художественные ремёсла. Рукоделие. Ручная вышивка. Исследовательская и созидательная деятельность-10 час.**

*Теоретические сведения.* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.

*Практические работы.* Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание простыми украшающими швами. Перевод рисунка на ткань. Заправка изделия в пяльцы. Способы без узлового закрепления рабочей нити. Отделка вышивкой салфетки, носового платка, скатерти.

Объекты труда. Салфетка, скатерть, носовой платок.

*Теоретические сведения.* Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора разработка эскиза изделия, подбор материалов).

Объекты труда. Защита проектной работы, готовые образцы изделий.

**Свойства текстильных материалов– 4 час.**

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

*Практические работы.* Выстроить технологическую цепочку производства ткани, охарактеризовать каждый этап, сравнить процессы прядения и ткачества, что их различает Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Рассмотреть четыре образца ткани и определить, какие из них имеют полотняное ,саржевое, сатиновое, атласное переплетение

Объекты труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения. Рассмотреть другие четыре образца ткани и определить отбеленную суровую, гладко окрашенную и набивную.

**Конструирование и моделирование швейных изделий.-12 час.**

*Теоретические сведения*. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Раскрой изделия. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

*Практические работы.* Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука на ткани. Контурные и контрольные линии. Обработка деталей фартука. Соединение деталей фартука машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Объекты труда. Чертеж и выкройка фартука. Ручные и машинные швы. Фартук. Головной убор.

**Машиноведение. Ручные и машинные швы. Влажно-тепловая обработка. Технология изготовления фартука.-14час.**

*Теоретические сведения.* Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики.

*Практические работы*. Подготовка швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани. Регулировка длины стежка.

Объекты труда. Швейная машина. Образцы машинных строчек.

*Теоретические сведения.* Приёмы работы на швейной машине: начало работы. поворот строчки под углом. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, и клавиши реверс. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки, с различной длиной стежка, по намеченным линиям ,по прямой линии, и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.

*Практические работы*. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши реверс.

Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Изучать классификацию машинных швов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс в фартуке.

**Кулинария. Технологии творческой и опытнической деятельности.- 22 час.**

*Теоретические сведения.* Предмет «Технология». Ознакомление учащихся с правилами поведения в кабинете и правилами безопасного труда. Физиология питания.

Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Объекты труда. Таблицы, справочные материалы.

Хлеб и его значение в питании

*Теоретические сведени*я. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

*Практические работы*. Художественное оформление бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов.

Объекты труда. Бутерброды.

Сервировка стола .

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

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

Объекты труда. Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки

Блюда из яиц.

*Теоретические сведения.* Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.

*Практические работ*ы. Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц.

Объект труда. Фаршированные яйца.

Горячие напитки.

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании Виды горячих напитков. Способы приготовления кофе, какао и чая.

*Практические работы*. Приготовление горячих напитков.

Объекты труда, горячие напитки.

Значение овощей в питание человека.

*Теоретические сведения*. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Определение качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Первичная обработка овощей. Приготовление блюд из овощей (салаты, винегреты). Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические рабо*ты. Инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Объекты труда. Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей.

**1.8** **Типы уроков, виды контроля**

Типы уроков:

* урок изучения нового материала;
* урок совершенствования знаний, умений и навыков;
* урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
* комбинированный урок;
* урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

* урок – беседа;
* лабораторно-практическое занятие урок – экскурсия;
* урок – игра выполнение учебного проекта.

Особенности организации учебного процесса по предмету:

Для успешной реализации образовательной программы педагог в своей деятельности успешно использует следующие педагогические технологии:

• «технология личностно-ориентированного обучения»;

• «технология дифференцированного обучения»;

• «технология проблемного обучения»;

• «технология модульного обучения»;

• «технология развивающего обучения»;

• «технология игрового обучения»;

• «технология концентрированного обучения»;

• «технология программированного обучения»;

• «технология саморазвития»;

• «технология комплексного обучения»;

• «технология «Диалог - культура»;

• «проектная технология».

Предполагаемые методы, средства обучения, формы организации учебной деятельности.

Методы обучения:

• проблемное изложение;

• словесно-наглядный;

• исследовательский.

Средства обучения:

• общеучебное интерактивное оборудование (интерактивная доска);

• современные УМК с электронными учебниками и интерактивные пособия;

• цифровые и электронные образовательные ресурсы (ЦОР, ЭОР).

Формы обучения:

• урок с использованием деятельностного способа обучения;

• практикум;

• исследования;

• дискуссии;

• интеллектуальные, деловые и ролевые игры.

**Формы организации учебной деятельности.**

Для реализации содержания учебного материала, используются следующие формы организации учебной деятельности: урок, кружок по учебному предмету «технология», внеклассная работа (олимпиада, конкурсные работы). Причем на всех формах обучения может складываться индивидуальная, парная, групповая, система обучения.

Данные формы работы повышают эффективность работы ученика, закрепляют и развивают общеучебные навыки и умения самостоятельной работы, активизируют познавательную деятельность, формирует у обучающихся системные знания и личностные качества, повышают качество знаний. На уроках применяются разнообразные обучающие методы, что делает процесс обучения более интересным, позволяет экономить время, дает возможность больше уделить внимания на выработку навыков.

В основе лежат практические занятия, реже – лабораторные, выполнение творческих, проектных работ, рефератов, сообщений, выполнение домашних заданий, контрольное тестирование. Успех учебного процесса во многом зависит от правильной организации занятия. Лабораторно-практическим работам на уроках технологии отводится большая часть учебного времени 60%. Эти работы способствуют связи теории и практики в обучении, развитию познавательных способностей, самостоятельности учащихся, формированию их умений и навыков. Лабораторные работы — один из методов обучения, заключающийся в проведении учащимися по заданию учителя наблюдений и опытов с использованием материалов, приборов, применении инструментов и оформлении полученных результатов. Проведение лабораторных работ расширяет кругозор учащихся, делает их практическую деятельность более осознанной. По характеру познавательной деятельности лабораторные работы условно можно подразделить на воспроизводящие, частично – поисковые, исследовательские, иллюстративные. По форме проведения — индивидуальные, групповые, фронтальные. В работе используется дифференцированный (разноуровневый) подход в обучении с каждым учеником.

Приоритет отдается активным формам преподавания:

Практическим: упражнения, практические работы, тренинги;

Наглядным: использование схем, таблиц, рисунков, моделей, образцов;

Нестандартным: конкурсы, презентация, творческие проекты.

\* \* \* \* \*

Формы проведения текущего контроля, промежуточной аттестации обучающихся в период обучения с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) и электронного обучения (ЭО) определяется учителем с учетом индивидуальных особенностей обучающихся, их образовательных потребностей и моделей дистанционных образовательных технологий. Аттестация может проводиться в присутствии учителя - предметника (on-line, off-line).

Для проведения on-line форм текущего контроля используются платформы Zoom, Skype. Для проведения off-line формы используются мессенджеры WhatsApp и Viber, а также возможности цифровых: школы (<https://resh.edu.ru/>), Учи.ру (<https://uchi.ru/>), Якласс (<https://vyww.vaklass.ru/>), Яндекс.Учебник (<https://education.yandex.ru/>), Гугл платформы <https://classroom.google.com/>), Онлайн – школы Skysmart (<https://skysmart.ru/>).

В новом учебном году на параллели 5 классов будут использованы педагогические технологии:

*- на организационно-мотивационном этапе урока:*

«Аллитерация», «Ассоциация», «Важные вопросы», «Верные – неверные утверждения, верю – не верю», «Вопросы по опорным словам», «Графическая организация материала», «Звёздное небо», «Корзина» идей, понятий, имён», «Логические цепочки», «Мозговой штурм», прогнозирование по названию», «Прогнозирование по ключевым словам», «Таблица «толстых» и «тонких вопросов»,

«Шапка вопросов»…

*- на операционально-обучающем этапе урока:*

«1х2х4», «Вертушка общения», разные виды дискуссий («Спички», «Шкала», «Печенье» …), «Интервью», «Кластер», «Мозаика» …

*- на рефлексивном этапе урока:*

«Анкета», «Вагончики», «Групповая рефлексия», «Заверши фразу», «Плюс – минус – интересно», «Ресторан», «Мишень», «Стрекоза и Муравей», «Чемодан – корзина – мясорубка»…

**1.9 Оценивание работ**

**Структура системы оценки:** входной (стартовый) контроль, текущий контроль, тематический контроль, итоговый контроль. На уроках технологии мною используются различные методы и формы оценивания, такие как собеседование, задания в тестовой форме, письменные и практические самостоятельные работы.

Критериями оценки, определяющими подготовку учащегося на уроках технологии, являются:

* общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;
* уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету технология;
* умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий практических работ и упражнений;
* соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;
* соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Система оценки достижений учащихся:пятибалльная, портфолио, проектная работа.

При устной проверке.

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* полностью усвоил учебный материал;
* умеет изложить учебный материал своими словами;
* самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* в основном усвоил учебный материал;
* допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
* подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* почти не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**П**ри выполнении практических работ.

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

**При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технико-экономические требования** | ***Оценка «5»***  ***ставится, если учащийся:*** | ***Оценка «4»***  ***ставится, если учащийся:*** | ***Оценка «3»***  ***ставится, если учащийся:*** | ***Оценка «2»***  ***ставится, если учащийся:*** |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полное  соответствие  содержания доклада и  проделанной работы.  Правильно и четко  отвечает на все  поставленные  вопросы. Умеет  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами. | Обнаруживает, в  основном, полное  соответствие  доклада и  проделанной  работы. Правильно  и четко отвечает  почти на все  поставленные  вопросы. Умеет, в основном,  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами | Обнаруживает  неполное  соответствие  доклада и  проделанной  проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на отдельные  вопросы.  Затрудняется  самостоятельно  подтвердить  теоретическое  положение  конкретными  примерами. | Обнаруживает незнание большей части  проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  последовательности  выполнения проекта.  Грамотное, полное  изложение всех  разделов.  Наличие и качество наглядных  материалов  (иллюстрации,  зарисовки,  фотографии, схемы и т.д.). Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям.  Эстетичность  выполнения. | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Грамотное, в  основном, полное  изложение всех  разделов.  Качественное,  неполное количество  наглядных  материалов.  Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописный  вариант.  Не соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Неграмотное  изложение всех  разделов.  Отсутствие  наглядных  материалов.  Устаревшие  технологии  обработки. |
| *Практичес*  *кая направлен*  *ность* | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренногов проекте, но может использо-ваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответст*  *вие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии с  технологией.  Правильность  подбора  технологических  операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество*  *проектного*  *изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

1. **Учебно-методическое обеспечение**

**При составлении планирования для 5,6,7,8 классов были использованы следующие материалы:**

1. Программно – методические материалы: Технология. 5 – 11 классы /Сост. А.В. Марченко. – 3-е изд. Стереотип. – М.: Дрофа, 2000.

2. Махотин Д.А. Педагогическое проектирование учебных программ в образовательной области «Технология» : Учебно – методическое пособие. - М.: 2006.

3. Федеральный компонент государственного стандарта общего образования (утв. Приказом Минобразования России от 5 марта 2004 г. №1089).

4. Хотунцев Ю.Л., Дубровская Л.И. О преподавании образовательной области «Технология» в 2009-10году. – М.: МИОО, 2009.

5. Технология 5 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология. 5 класс» В.Д.Симоненко. В 2 частях /Сост. Н.Б. Голондарева. – Волгоград: Учитель. – АСТ, 2006.

6. Технология 6 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология. 6 класс» В.Д.Симоненко. В 2 ч./Сост. О.И.Макридина. – Волгоград: Учитель – АСТ, 2006.

7. Технология. 7 класс (вариант для девочек) Поурочные планы по учебнику В.Д.Симоненко «Технология. 7 класс» В 2 ч. /Сост. И.В. Червякова. – Волгоград: Учитель – АСТ, 2006.

8. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2010.

9. Технология. Программы общеобразовательных учреждений. 5-11 классы. – 8-е изд., с изменениями. – М.: Просвещение, 2010.

10. Синица Н.В. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013.

11. Синица Н.В. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013.

12. Синица Н.В. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013.

13. ФГОС. Синица Н. В.Технология введения дома Технологические карты 5 класс:для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Синица– М.: Вентана-Граф, 2018.

14. ФГОС. Синица Н. В.Технология введения дома Технологические карты 6 класс:для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В. Синица– М.: Вентана-Граф, 2018

15. ФГОС. Поурочное планирование. Технология.7 класс Технологические карты уроков по учебникам Н.В.Синицы, В.Д. Симоненко Технология ведения дома. Автор- составитель О.В. Павлова. Издательство «Учитель» Волгоград.» 2018.

16. ФГОС. Планирование учебной деятельности. Рабочие программы .Технологические карты уроков. Технология. По учебникам А.Т Тищенко, Н.В. Синицы, В. Д. Симоненко Модифицированный вариант для неделимых классов. 6 класс:Издательство «Учитель» Волгоград.» 2017

17. ФГОС. Планирование учебной деятельности. Рабочие программы. Технология.Технология введения дома.Рабочие программы по учебникам В. Д. Симоненко.5-8 классыАвтор- составитель О.В. Павлова. Издательство «Учитель» Волгоград.» 2017.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Календарно- тематическое планирование** | | | | | | | | | | |
| **№ п\п** | **Тема урока** | **Характеристика деятельности учащихся** | **Планируемые результаты** | | | **Формы и методы контроля** | **Дата проведения** | | | |
| **Предметные** | **Метапредметные** | **Личностные** | **План**  **(нед)** | **факт** | | |
| **Современные технологии и перспективы их развития. Технология в сфере быта. 6 ч** | | | | | | | | | | |
| **1** | Потребности человека. Понятие технологии. | Фронтальная: постановка и формулировка проблемы и вывода, рассуждение. Индивидуальная: рассматривание изделий , выполненных учащимися . | Знать правила ТБ.  Уметь использовать их на практике.  Уметь подготавливать рабочее место для работы по выбранному виду деятельности.  Следовать этапам творческого проекта, уметь создать рекламу своему изделию и изготовить товарный знак. | Организовывать рабочее место.  Способствовать развитию образного мышления. | Развивать эстетический вкус и чувство сопричастности культуре своего народа.  Осознавать ценность общественного труда как средства самовыражения и формы общественно полезной деятельности.  Воспитание уважительного отношения к людям различных профессий, результатам труда.  Определять и формулировать цель деятельности (Р) (понять свои интересы, увидеть проблему, задачу.  Воспитание уважительного отношения к людям различных профессий, результатам труда. Соотносить результат своей деятельности с целью и оценивать его.  Осознавать ценность творческой деятельности как средства самовыражения и формы общественно полезной деятельности. | Фронтальная: словесная, наглядная  Фронтальная: устный опрос. Индивидуальна: словесная, наглядная, выполнение практической работы. |  | |  | |
| **2** | Интерьер планировка кухни столовой. |  | |  | |
| **3** | Бытовые электроприборы на кухне. | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.  Высказывают свои предложения. Согласовывают тему урока с учителем .Определяют  индивидуальную цель урока. Составляют план достижения цели на уроке. | Сформированность представлений о видах принципе действия и применение бытовых электроприборов на кухне; получение опыта потребности в электроприборах для кухни.  . | Освоение обучающимися на базе учебного предмета « Технология» способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях; умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и сверстниками. | Готовность обучающихся к само развитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в меж личностных отношениях.  . | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальная: словесная, наглядная, выполнение практической работы.  **.** |  | |  | |
| **4** | Бытовые электроприборы на кухне. |  | |  | |
| **5** | Творческий проект  «Технологии в сфере быта» | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.  Высказывают свои предложения. Согласовывают тему урока с учителем.  Определяют  индивидуальную цель урока. Составляют план достижения цели на уроке. Выполняют творческий проект.  Находят необходимую информацию с использованием сети Интернет. Обобщают то новое, что ими открыто и усвоено в процессе проектной, деятельности.  Соотносят цель учебной деятельности с её результатами, фиксируют степень их соответствия и намечают дальнейшие цели деятельности | Сформированность представлений о выполнении и защите творческих проектов. | Освоение обучающимися на базе учебного предмета  «Технология» способов деятельности, применимым как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях;  умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и сверстниками. | Готовность обучающихся к само развитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в меж личностных отношениях. | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальная: словесная, наглядная, выполнение практической работы. |  | |  | |
| **6** | Творческий проект  «Технологии в сфере быта» |  | |  | |
| **Художественные ремёсла. Рукоделие. Ручная вышивка. Исследовательская и созидательная деятельность. 10 ч.** | | | | | | | | | | |
| **7** | Декоративно – прикладное искусство  (ДПИ).  Основы композиции при создании предметов  ДПИ. | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.  Высказывают свои предложения. Согласовывают тему урока с учителем.  Определяют индивидуальную цель урока. Составляют план достижения цели на уроке.  Обобщают то новое , что ими открыто и усвоено на уроке. Осуществляют рефлексию своей деятельности. Соотносят цель учебной деятельности с её результатами, фиксируют степень их соответствия и намечают дальнейшие цели деятельности. | Свормированность представлений о понятиях Декоративно-прикладного искусства, его видов, символике орнаментов, основах композиции; получение опыта стилизации природных форм.  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 моделирования. | Освоение обучающимися на базе учебного предмета « Технология» способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях; умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и свестниками. | Готовность обучающихся к само развитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в меж личностных отношениях | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальная: словесная, наглядная ,выполнение практической  лабораторной работы. |  | |  | |
| **8** | Законы восприятия 1цвета при создании предметов ДПИ. |  | |  | |
| **9** | Отделка изделия вышивкой. Украшение салфетки вышивкой. | 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 | Знания: о видах и технологиях выполнения ручных стежков.  Знания: о способах вышивки крестом. Умения: вышивать швом крест, использовать компьютер в вышивке крестом | Познавательные: сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. | Формирование мотивации и самомотивации, смыслооб-разование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности | Индивидуальная, словесная, наглядная, практическая. Фронтальная. Устная. Беседа |  | |  | |
| **10** | Украшение салфетки вышивкой. |  | |
| **11** | Украшение салфетки вышивкой. |  | |
| **12** | Украшение салфетки вышивкой. |  | |
| **13** | Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».  Подготовка к защите творческого проекта. | 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. | Сформированность представлений о выполнении и защите творческих проектов.  Знания: правил 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. | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразо-вание, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах. с позиций будущей социализации. | Индивидуальная, словесная, наглядная. Устная презентация проекта. |  | |  | |
| **14** | Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».  Подготовка к защите творческого проекта. |  | |
| **15** | Защита творческого проекта. |  | |
| **16** | Защита творческого проекта. |  | |
| **Свойства текстильных материалов. 4 ч.** | | | | | | | | | | |
| **17** | Производство текстильных материалов ,тканей. | Ознакомить с принципом изготовления пряжи, нитей и ткани из волокон растительного происхождения.  Овладеют знаниями по классификации волокон и структуре полотняного переплетения; определению основы и утка, кромки, лицевой изнаночной сторон ткани. Ознакомятся со свойствами хлопчатобумажных и льняных тканей и их ассортиментом и свойствами. | Уметь определять способы направления нитей основы и утка, способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани, кромки.  Уметь сравнивать и различать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.  Уметь найти источники информации о применении льняных и х/б тканей и о новых профессиях в ткацко-прядильном производстве | Умеют принимать и сохранять учебную задачу урока.  Умеют рассуждать, правильно выражать свои мысли, использовать современные средства связи и коммуникации для поиска необходимой учебной информации | Развивать эстетический вкус и чувство сопричастности к культуре своего народа.  Извлекать информацию.  Ориентироваться в своей системе знаний и осознавать необходимость нового знания.  Делать предварительный отбор источников информации для поиска нового знания | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальная: словесная, наглядная, выполнение задания |  | |  |
| **18** | Производство текстильных материалов ,тканей. |  | |
| **19** | Свойства текстильных материалов. | Ознакомить с принципом изготовления пряжи, нитей и ткани из волокон растительного происхождения.  Овладеют знаниями по классификации волокон и структуре полотняного переплетения; определению основы и утка, кромки, лицевой изнаночной сторон ткани. Ознакомятся со свойствами хлопчатобумажных и льняных тканей и их ассортиментом и свойствами | Уметь сравнивать и различать свойства тканей льняных и х/б тканей.  Уметь найти источники информации о применении льняных и х/б тканей и о новых профессиях в ткацко-прядильном производстве | Умеют принимать и сохранять учебную задачу урока.  Умеют рассуждать, правильно выражать свои мысли, использовать современные средства связи и коммуникации для поиска необходимой учебной информации. | Развивать эстетический вкус и чувство сопричастности к культуре своего народа.  Извлекать информацию.  Ориентироваться в своей системе знаний и осознавать необходимость нового знания.  Делать предварительный отбор источников информации для поиска нового знания | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальная: словесная, наглядная, выполнение практической  лабораторной работы. |  | |  |
| **20** | Свойства текстильных материалов. |  | |
| **Конструирование и моделирование швейных изделий. 12 ч.** | | | | | | | | | | |
| **21** | Конструирование швейных изделий. Снятие мерок для изготовления одежды. | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учеб­ника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа» | Знания: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. | Познавательные:  сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рас­суждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные:  целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техни­котехнологического и экономического мышления, толерантности | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальная: словесная, наглядная, выполнение практической  лабораторной работы. |  | |  |
| **22** | Конструирование швейных изделий. Снятие мерок для изготовления одежды. |  | |
| **23** | Изготовление выкройки швейного изделия. фартука. | Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: беседа о способах моделирования фартука. Беседа с использованием материалов учебника о способах моделирования. Выполнение практической работы «Моделирование плечевого изделия»  Знать правила раскроя и влажно-тепловой обработки изделия с соблюдением мер безопасности. |  | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальная: словесная, наглядная ,выполнение практической  лабораторной работы |  | |  |
| **24** | Изготовление выкройки швейного изделия. фартука. |  | |
| **25** | Элементы моделирования |  | |
| **26** | Элементы моделирования |  | |
| **27** | Раскрой швейного изделия |  | |
| **28** | Раскрой швейного изделия |  | |
| **29** | Швейные ручные работы: перенос линий выкройки, обмётывание |  | |
| **30** | Швейные ручные работы: перенос линий выкройки, обмётывание |  | |
| **31** | Швейные ручные работы: смётывание заметывание |  | |
| **32** | Швейные ручные работы: смётывание заметывание |  | |
| **Машиноведение. Ручные и машинные швы. Влажно-тепловая обработка. Технология изготовления передника. 14 ч.** | | | | | | | | | | |
| **33** | Подготовка швейной машины к работе. | Знать правила безопасной работы на универсальной шв. машине.  Знать виды передач вращательного движения и их кинематические схемы, расчет передаточного числа. Разбираться в основных видах шв. машин; знать назначение основных узлов универсальной шв. машины.  Знать виды приводов шв. машины, правила организации рабочего места швеи и безопасной подготовки шв. машины к работе; знать содержание и характер труда специалистов по обработке. Знать механизм включения и выключения махового колеса, правила намотки нитки на шпульку и алгоритм заправки верхней и нижней нитей на швейной машины. | Уметь осуществлять поиск необходимой информации в области обработки тканей.  Рационально организовывать свое рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы.  Устанавливать алгоритм выполнения технологических операций и проводить самоконтроль.  Соблюдать правила ТБ. | Развитие мелкой моторики пальцев и укреплению мышц рук  Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техни­котехнологического и экономического мышления, толерантности | Индивидуальная, словесная, наглядная, практическая.  Фронтальная |  | |  |
| **34** | Подготовка швейной машины к работе. |  | |
| **35** | Приёмы работы на швейной машине. |  | |
| **36** | Приёмы работы на швейной машине. |  | |
| **37** | Основные операции при машинной обработке изделия. |  | |
| **38** | Влажно-тепловая обработка ткани. |  | |
| **39** | Способы обработки бретелей и пояса. | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.  Высказывают свои предложения. Согласовывают тему урока с учителем.  Определяют индивидуальную цель урока. Составляют план достижения цели на уроке.  Обобщают то новое , что ими открыто и усвоено на уроке. Осуществляют рефлексию своей деятельности. Соотносят цель учебной деятельности с её результатами, фиксируют степень их соответствия и намечают дальнейшие цели деятельности. | Сформировать представление о технологической последовательности пошива фартука. Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирования.  Знакомство с технологией пошива изделия. | Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техни­котехнологического и экономического мышления, толерантности | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальная: словесная, наглядная ,выполнение практической  лабораторной работы. |  | |  |
| **40** | Способы обработки бретелей и пояса. |  | |
| **41** | Способы обработки бретелей и пояса. |  | |
| **42** | Способы обработки бретелей и пояса. |  | |
| **43** | Способы обработки грудки. |  | |
| **44** | Способы обработки грудки. |  | |
| **45** | Творческий проект  «Создание изделий из текстильных материалов» |  | |
| **46** | Творческий проект  «Создание изделий из текстильных материалов» |  | |
| **Кулинария» «Технологии творческой и опытнической деятельности. 22 ч.** | | | | | | | | | | |
| **47** | Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.  Высказывают свои предложения. Согласовывают тему урока с учителем.  Определяют  индивидуальную цель урока. Составляют план достижения цели на уроке. Выполняют творческий проект.  Находят необходимую информацию с использованием сети Интернет. Обобщают то новое, что ими открыто и усвоено в процессе проектной, деятельности.  Соотносят цель учебной деятельности с её результатами, фиксируют степень их соответствия и намечают дальнейшие цели деятельности | Сформерованность представлений о санитарии и гигиене на кухне; овладение умениями организовывать рабочее место для мытья посуды, разбираться в пищевых ( питательных) веществах;  Анализировать правила здорового питания с применением пищевой пирамиды. | Освоение обучающимися  способов деятельности, применимым как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях;  умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и сверстниками. | Готовность обучающихся к само развитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в меж личностных отношениях. | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальна: словесная, наглядная, выполнение практической работы. |  | |  |
| **48** | Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. |  | |
| **49** | Бутерброды и горячие напитки. | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.  Высказывают свои предложения. Согласовывают тему урока с учителем.  Определяют  индивидуальную цель урока. Составляют план достижения цели на уроке. Выполняют творческий проект.  Находят необходимую информацию с использованием сети Интернет. Обобщают то новое, что ими открыто и усвоено в процессе проектной, деятельности.  Соотносят цель учебной деятельности с её результатами, фиксируют степень их соответствия и намечают дальнейшие цели деятельности | Сформерованность представлений о технологии приготовления бутербродов и горячих напитков; получение опыта приготовления бутербродов и горячих напитков | Освоение обучающимися на базе учебного предмета « Технология» способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях; умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и сверстниками. | Готовность обучающихся к само развитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в меж личностных отношениях. | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальна: словесная, наглядная, выполнение практической работы. |  | |  |
| **50** | Бутерброды и горячие напитки. |  | |
| **51** | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.  Высказывают свои предложения. Согласовывают тему урока с учителем.  Определяют  индивидуальную цель урока. Составляют план достижения цели на уроке. Выполняют творческий проект.  Находят необходимую информацию с использованием сети Интернет. Обобщают то новое, что ими открыто и усвоено в процессе проектной, деятельности.  Соотносят цель учебной деятельности с её результатами, фиксируют степень их соответствия и намечают дальнейшие цели деятельности | Сформерованность представлений о технологии приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; получение опыта приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | Освоение обучающимися на базе учебного предмета « Технология» способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях; умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и сверстниками. | Готовность обучающихся к само развитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в меж личностных отношениях | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальна: словесная, наглядная, выполнение практической работы. |  | |  |
| **52** | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. |  | |
| **53** | Блюда из сырых овощей и фруктов. | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.  Высказывают свои предложения. Согласовывают тему урока с учителем.  Определяют индивидуальную цель урока. Составляют план достижения цели на уроке.  Обобщают то новое , что ими открыто и усвоено на уроке. Осуществляют рефлексию своей деятельности. Соотносят цель учебной деятельности с её результатами, фиксируют степень их соответствия и намечают дальнейшие цели деятельности. | Сформерованность представлений о технологии приготовления блюд из  сырых овощей и фруктов.  получение опыта приготовления блюд из них. | Освоение обучающимися на базе учебного предмета « Технология» способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях; умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и сверстниками. | Готовность обучающихся к само развитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в меж личностных отношениях | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальна: словесная, наглядная, выполнение практической работы. |  | |  |
| **54** | Блюда из сырых овощей и фруктов. |  | |
| **55** | Тепловая кулинарная обработка овощей. | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.  Высказывают свои предложения. Согласовывают тему урока с учителем.  Определяют индивидуальную цель урока. Составляют план достижения цели на уроке.  Обобщают то новое , что ими открыто и усвоено на уроке. Осуществляют рефлексию своей деятельности. Соотносят цель учебной деятельности с её результатами, фиксируют степень их соответствия и намечают дальнейшие цели деятельности. | Сформерованность представлений о видах тепловой обработки овощей; приготовления блюд из варенных овощей | Освоение обучающимися на базе учебного предмета « Технология» способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях; умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и сверстниками. | Готовность обучающихся к само развитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в меж личностных отношениях | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальна: словесная, наглядная, выполнение практической работы. |  | |  |
| **56** | Тепловая кулинарная обработка овощей |  | |
| **57** | Тепловая кулинарная обработка овощей. |  | |  |
| **58** | Тепловая кулинарная обработка овощей. |  | |
| **59** | Блюда из яиц. | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.  Высказывают свои предложения. Согласовывают тему урока с учителем.  Определяют индивидуальную цель урока. Составляют план достижения цели на уроке.  Обобщают то новое , что ими открыто и усвоено на уроке. Осуществляют рефлексию своей деятельности. Соотносят цель учебной деятельности с её результатами, фиксируют степень их соответствия и намечают дальнейшие цели деятельности. | Сформерованность представлений о технологии приготовления блюд из  Яиц; приготовления блюд из яиц | Освоение обучающимися на базе учебного предмета « Технология» способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях; умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и сверстниками. | Готовность обучающихся к само развитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в меж личностных отношениях | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальна: словесная, наглядная, выполнение практической работы. |  | |  |
| **60** | Блюда из яиц. |  | |
| **61** | Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. | Включаются в диалог с учителем, отвечают на вопросы.  Высказывают свои предложения. Согласовывают тему урока с учителем.  Определяют индивидуальную цель урока. Составляют план достижения цели на уроке.  Обобщают то новое , что ими открыто и усвоено на уроке. Осуществляют рефлексию своей деятельности. Соотносят цель учебной деятельности с её результатами, фиксируют степень их соответствия и намечают дальнейшие цели деятельности. | Сформировать представление о меню, сервировке стола к завтраку; получение опыта сервировки стола. | Освоение обучающимися на базе учебного предмета « Технология» способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях; умение организовать учебное сотрудничество с педагогами и сверстниками. | Готовность обучающихся к само развитию; сформированность мотивации к целенаправленной познавательной деятельности, ценностно- смысловых установок, отражающих личностные позиции в меж личностных отношениях | Фронтальная: устный опрос. Индивидуальна: словесная, наглядная, выполнение практической работы. |  | |  |
| **62** | Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. |  | |
| **63** | Подготовка к защите творческого проекта. | 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. | Сформированность представлений о выполнении и защите творческих проектов.  Знания: правил 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. | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразо-вание, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах. с позиций будущей социализации. | Индивидуальная, словесная, наглядная. Устная презентация проекта. |  | |  |
| **64** | Защита творческого проекта. |  | |
| **65** | Итоговое повторение за курс 5 класса |  |  |  |  |  |  | |  |
| **66** | Итоговое повторение за курс 5 класса |  |  |  |  |  |  | |  |
| **67** | Итоговое повторение за курс 5 класса |  |  |  |  |  |  | |  |
| **68** | Итоговое повторение за курс 5 класса |  |  |  |  |  |  | |  |