**Направление «Технологии ведения дома»**

**Тематическое планирование.**

**5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание  материала темы** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Творческая проектная деятельность» *(2 ч)*** | | |
| Тема  **«Творческие проекты. Этапы выполнения проекта».**  *(2 ч )* | Понятие об проекте. Требования к проекту  Знакомство с проектной деятельностью, чему необходимо научиться. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, заключительный (аналитический) этап. | Знакомиться с проектной деятельностью, требованиями к проектам. Находить и представлять информацию об проекте. Планировать этапы проекта, темы. Использование КТ в выполнении проекта. |
| **Раздел «Оформление интерьера» «Электротехника»**  ***«Технология творческой и опытной деятельности» (6 ч)*** | | |
| Тема  **«Интерьер и планировка кухни-столовой**» (2 ч)  **«Бытовые электроприборы»**  *(1 ч ).*  **Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»**  (3ч) | Общее сведения об интерьере, требования, предъявляемые к нему, санитарно-гигиенические требования. Планировка кухни, цветовое решение, использование современных материалов.  Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.  Изучать варианты планирования кухни, находить информацию о декоративном и современном оформлении кухни. |
| **Раздел «Кулинария» *(16 ч)*** | | |
| Тема  **«Санитария и гигиена на кухне»** *(1 ч )* | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.  Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах |
| Тема  **«Физиология питания»** *(1 ч)* | Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. 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 |
| Тема  **«Бутерброды и**  **горячие напитки»** *(2 ч )* | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь |
| Тема  **«Блюда из круп, бобовых**  **и макаронных изделий»** *(2 ч)* | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар |
| Тема  **«Блюда из овощей и фруктов»**  *(4 ч )* | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| Тема  **«Блюда из яиц»**  *(2 ч)* | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| Тема  **«Приготовление завтрака.**  **Сервировка стола  к завтраку»**  *(2 ч)* | 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 бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»**  *(2 ч)* | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». Исследование, | Исследовать какой салат, бутерброд и в каком виде готовить блюда из яиц. Рассчитать расход продуктов на семью и выполнить самооценку. |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(28 ч)*** | | |
| Тема  **«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»** *(4ч )* | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований |
| Тема  **«Конструирование швейных изделий»** *(4 ч)* | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж 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 |
| Тема  **«Швейная машина»** *(4 ч )* | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки 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. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |
| Тема  **«Технология изготовления швейных изделий»** *(10 ч )*  Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»** *(6 ч )* | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание 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 влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).  Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.  Выполнить проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)*** | | |
| Тема  **«Декоративно-прикладное искусство»**  *(2 ч )* | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| Тема  **«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»**  *(2 ч )* | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |
| Тема  **«Лоскутное шитьё»** *(4 ч )* | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(10 ч)*** | | |
| Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»**  *(10 ч )*  **Всего: 70 часов** | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности  в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

**Поурочное планирование**

| № урока | | | | Дата  урока | Тема урока | Основное содержание темы | Виды деятельности учащихся | Планируемые результаты | | Творческая, исследовательская, проектная деятельность  учащихся | Формы контроля |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Освоение предметных знаний и умений | Универсальные учебные действия (УУД) |
| 1–2 | | | |  | Вводное занятие. Творческая проектная деятельность | Содержание, цели, задачи учебного курса «Технология» в 5 классе. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила безопасности и охраны труда в кабинете технологии и при работе с ручными инструментами. Правила оказания первой помощи.  Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения проекта | Знакомятся с содержанием и условными обозначениями учебника.  Знакомятся с примерами творческих  проектов  в 5 классе.  Изучают этапы выполнения проекта. Проходят инструктажи по охране труда при работе в кабинете технологии | Познакомятся с современными технологиями.  Научатся соблюдать нормы и правила безопасности, правила санитарии и гигиены.  Дополнят первоначальные знания и навыки по проектной деятельности | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме; осуществляют поиск информации из разных источников, расширяющей и дополняющей представление о современных технологиях.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации; отвечают на вопросы, делают выводы.  ***Личностные:*** осознают необходимость общественно полезного труда, оценивают свои способности и готовность к труду. | Поиск в Интернете информации о распространённых технологиях современного производства | Устные ответы на вопросы |
| 3–4 | | | |  | Интерьер и планировка кухни-столовой | Интерьер. Эргономические, санитарно-гигиенические требования к интерьеру. Планировка кухни. Зоны, стили кухонного помещения. Цветовое решение, декоративное оформление  кухни | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме урока. Изучают информацию в Интернете по истории интерьера кухни.  Выполняют эскиз кухни-столовой с помощью шаблонов и ПК (практическая работа) | Узнают основные правила планировки кухни. Научатся делать анализ планировки своей домашней кухни. Усовершенствуют практические навыки по созданию эскиза с помощью шаблонов и ПК | ***Регулятивные:*** принимают и сохраняют учебные цели и задачи; планируют их реализацию; осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме об эргономических, санитарно-гигиенических, эстетических требованиях к интерьеру.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают при поиске информации об истории интерьера кухни; делают выводы; делятся впечатлениями о планировке интерьера кухонного помещения.  ***Личностные:*** развивают трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; владеют установками, нормами и правилами организации труда. | Поиск информации об истории интерьера кухни.  Выбор и разработка индивидуального проекта кухонного помещения | Практическая работа |
| 5–6  7-8 | | | |  | Бытовые электроприборы на кухне.  Творческий проект по разделу  «Оформление интерьера» | Бытовые электроприборы: холодильник, микроволновая печь, посудомоечная машина. 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 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме урока. Выполняют лабораторную работу «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне». Завершают работу над творческим проектом «Планирование кухни-столовой» | Познакомятся с  видами электрических приборах в быту, их основными  назначением  и функциями.  Усовершенствуют практические навыки проектно-исследовательской деятельности | ***Регулятивные:*** принимают и сохраняют учебные цели и задачи; планируют их реализацию; осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о планировании кухни-столовой.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают при выполнении творческого проекта; отвечают на вопросы; осуществляют оценку творческого проекта.  ***Личностные:*** проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивают ответственность за качество своей деятельности. | Поиск информации об истории создания микроволновой печи, кухни, столовой. | Лабораторная работа.  Творческий проект |
| 9-10 | | | |  | Санитария  и гигиена на кухне. Физиология питания. | Санитарно-гигиенические требования. Кухонная столовая и чайная посуда, столовые приборы, правила безопасной работы на кухне. Пищевые вещества, белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Пищевая пирамида. Режим питания | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Изучают санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Повторяют известные сведения о процессе пищеварения, питательных веществах и витаминах, микроорганизмах, инфекциях, пищевых отравлениях. Проводят лабораторную работу «Исследование качества питьевой воды» | Ребята узнают основные определения по теме: «пищевые вещества», «белки», «жиры», «углеводы», «витамины», «минеральные вещества», «пищевая пирамида», «режим питания».  Научатся составлять свою пищевую пирамиду и на ее основе – дневной рацион, определять качество питьевой воды.  Продолжат развивать навыки исследовательской деятельности | ***Регулятивные:*** принимают и сохраняют учебные цели и задачи; планируют их реализацию; осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей.  ***Познавательные:*** приобретают потребность поиска дополнительной информации для решения учебных задач и самостоятельной познавательной деятельности о здоровом питании.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают при поиске информации о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах, фруктах, крупах и хлебе; делают выводы; делятся впечатлениями о здоровом питании.  ***Личностные:*** проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности | Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена» и имени Гигиея | Лабораторная работа |
| 11-12 | | |  | | Бутерброды и горячие напитки. | Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.  Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая. Сорта чая и кофе | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме урока. Выполняют мини-проект «Чай пить – приятно жить». Выполняют практические работы «Приготовление бутербродов» и «Приготовление горячих  напитков» | Продолжат знакомство с профессией повара. Узнают о видах бутербродов и требованиях к качеству готовых бутербродов, их подаче и дегустации. Узнают о пользе горячих напитков, технологии приготовления чая, кофе и какао. Научатся оценивать качество бутербродов и горячих напитков в соответствии с требованиями | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о бутербродах и горячих напитках.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают при выполнении творческого мини-проекта; отвечают на вопросы; осуществляют оценку творческого мини-проекта.  ***Личностные:*** проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивают ответственность за качество своей деятельности | Мини-проект «Чай пить – приятно жить».  Проведение исследования по изучению полезных свойств напитка из цикория | Практические работы |
| 13-14 | | |  | | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | Крупы. Бобовые. Макаронные изделия. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Блюда из круп. Подача готовых блюд. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме урока. Изучают упаковку крупы (лабораторная работа). Готовят блюда из крупы или макаронных изделий (практическая работа).  Ищут информацию в Интернете об истории и рецепте приготовления «Гурьевской каши». Соблюдают правила безопасной  работы | Ознакомятся с информацией о крупах и продуктах, способах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.  Научатся готовить гарнир из круп или макаронных изделий | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** приобретают потребность поиска дополнительной информации для решения учебных задач и самостоятельной познавательной деятельности о крупах, бобовых, макаронных изделиях и блюдах  из них.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают при поиске информации о значении понятия «Гурьевская каша» и рецепте ее приготовления; делают выводы; делятся впечатлениями о процессе приготовления блюд.  ***Личностные:*** проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической  деятельности | Выбор блюда для проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». Поиск информации в Интернете об истории и рецепте приготовления «Гурьевской каши» | Лабораторная работа. Практическая работа |
| 15-16 | | |  | | Блюда из сырых овощей и фруктов. | Пищевая ценность овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей, питательная ценность. Влияние экологии на качество овощей. Механическая кулинарная обработка, нарезка овощей. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. | Изучают основные определения и понятия по теме урока.  Узнают о видах овощей, содержании в них питательных веществ и витаминов. Знакомятся с методами определения качества овощей. | Научатся готовить и украшать салаты из сырых и овощей, фруктов. Научатся находить (в Интернете) и предъявлять информацию о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах по профилактике, о значении слова «винегрет» | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о фруктах, овощах и блюдах из них.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в группе при приготовлении блюд; делают выводы; делятся впечатлениями; дают оценку приготовленным салатам.  ***Личностные:*** проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивают ответственность за качество своей деятельности | Поиск информации о значении слова «винегрет». | Практическая работа |
| 17-18 | |  | | | Тепловая кулинарная обработка овощей. | Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд | Узнают о назначении и видах первичной и тепловой обработки овощей, видах салатов, заправках и украшении блюд из овощей и фруктов. Выполняют практические работы «Приготовление блюда из вареных овощей». Проводят исследование об истории появления и значения слова «винегрет» | Научатся готовить и украшать салаты из вареных овощей. | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о фруктах, овощах и блюдах из них.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в группе при приготовлении блюд; делают выводы; делятся впечатлениями; дают оценку приготовленным салатам.  ***Личностные:*** проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивают ответственность за качество своей деятельности | Выбор блюда для  проекта | Практические работы |
| 19-20 | |  | | | Блюда из яиц. | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Определение свежести яиц. Способы хранения. Приготовление блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме: «овоскоп», «диетические яйца», «столовые яйца», «в мешочек», «вкрутую». Выполняют лабораторную работу «Определение свежести яиц», практическую работу «Приготовление блюда из яиц». Соблюдают правила  безопасной  работы | Научатся готовить блюда из яиц, выполнять украшения из яиц; находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, способах оформления яиц к народным праздникам; определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.  Усовершенствуют навыки использования компьютерных программ (Power Point) | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о блюдах из яиц.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в группе при приготовлении блюд; делают выводы; делятся впечатлениями; дают оценку приготовленным салатам.  ***Личностные:*** проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивают ответственность за качество своей деятельности | Подготовка презентации о способах оформления яиц к народным праздникам.  Выбор  блюда для проекта | Практическая работа  Лабораторная работа. |
| 21-22 |  | | | | Лоскутное шитье | Возникновение лоскутной техники в России. Изделия, выполненные в лоскутной технике. Возможности лоскутной техники, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной техники. Подготовка материалов к работе. Организация рабочего места для работы с лоскутом. Узор «Спираль». Узор «Изба» | Беседуют и знакомятся с основными определениями и понятиями по теме.  Ищут информацию в Интернете об истории лоскутного шитья. Выполняют образцы лоскутных узоров. Соблюдают правила ТБ при работе с колющими и режущими инструментами | Научатся находить информацию об истории лоскутного шитья, разрабатывать свой узор для лоскутного изделия. Ознакомятся с технологией изготовления лоскутного изделия. Усовершенствуют навыки работы с инструментами графического редактора Paint | ***Регулятивные:*** принимают и сохраняют учебные цели и задачи; дополняют, уточняют высказанные мнения по содержанию задания.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о лоскутном шитье и пэчворке и доносят информацию до одноклассников.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации; отвечают на вопросы, делают выводы.  ***Личностные:*** формируют навыки готовности к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации | Поиск информации об истории лоскутного шитья, что такое пэчворк. Выбор формы и размера проектного изделия | Задания по составлению образцов лоскутных узоров |
| 23-24 |  | | | | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | Сервировка стола, этикет. Меню завтрака. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Столовые приборы и правила пользования ими.  Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом | Беседуют по завершающим этапам проекта.  Изучают основные определения и понятия по теме: «сервировка стола», «этикет», «способы складывания салфеток». Составляют меню завтрака.  Выполняют практическую работу «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку». Соблюдают правила безопасной работы с острыми инструментами, правила поведения за столом. | Научатся составлять меню завтрака; рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака; выполнять сервировку стола к завтраку. Приобретут навыки эстетического оформления стола | ***Регулятивные:*** осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей; контролируют и оценивают свои действия как по результату, так и по способу действия; вносят соответствующие коррективы в их выполнение.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о сервировке стола к завтраку, правилах поведения за столом.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в группе; проводят оценку умения сервировать стол.  ***Личностные:*** проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности; развивают ответственность за качество своей деятельности | Поиск информации о разных способах складывания салфеток. Расчет расхода продуктов для проекта | Практическая работа |
| 25-26 |  | | | | Творческий  проект к разделу «Кулинария» | Повторение знаний о творческом проекте, этапах выполнения проекта, требованиях  к оценке  проектов | Беседуют по теме «Что такое творческие проекты» (повторение). Повторяют известные сведения и понятия: «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования». Знакомятся с примерами проектных работ пятиклассников. Анализируют работу над собственными проектами | Продолжат развивать навыки учебно-проектной и исследовательской деятельности.  Научатся давать оценку проектам, оформлять пояснительную записку проекта | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над оформлением проекта; определяют цель (проблему) и план действий.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «творческий проект», «этапы выполнения проекта».  ***Коммуникативные:*** формируют действия по организации и планированиюучебного сотрудничества с учителем и сверстниками;работают в группе; удовлетворительно владеют нормами и техникой общения.  ***Личностные:*** оценивают свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам | Оформление пояснительной  записки  проекта | Устные ответы на вопросы. |
| 27-28 |  | | | | Производство текстильных материалов | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства | Беседуют о тканях, известных способах получения волокон. Выполняют лабораторные работы «Определение направления долевой нити в ткани», «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». Соблюдают правила ТБ при сжигании нитей и при работе с утюгом | Научатся находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей. Научатся определять направление долевой нити в ткани, лицевой и изнаночной сторон ткани, оформлять результаты исследований | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о текстильных материалах; осуществляют поиск информации из разных источников о понятиях «волокна растительного происхождения», «прядение», «пряжа», «долевые нити», «поперечные нити», «кромка», «ткацкий рисунок», «прядильщик», «ткач».  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации; отвечают на вопросы, делают выводы.  ***Личностные:*** имеют мотивацию к учебной деятельности | Исследование образцов ткани | Лабораторные работы |
| 29-30 |  | | | | Свойства текстильных материалов. | Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физические, эргономические, эстетические, технологические. Хлопчатобумажные и льняные ткани. Швейные нитки, тесьма,  ленты | Беседуют о выборе тканей для различных швейных изделий. Расширяют понятия о дополнительных материалах (нитки, тесьма, ленты). Выполняют лабораторные работы «Сравнительный анализ прочности окраски тканей», «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» | Продолжат изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент.  Узнают о свойствах тканей из хлопка и льна. Продолжат оформлять  результаты исследований о тканях | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о выборе ткани для фартука, столового белья.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; находят в тексте информацию; делают выводы.  ***Личностные:*** имеют мотивацию к учебной деятельности; проводят самооценку своей деятельности (что получилось, что не получилось и почему) | Выбор  и изучение свойств ткани для проектного  изделия | Лабораторные работы |
| 31-32,    33-34 |  | | | | Конструирование швейных изделий. | Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.  Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.  Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4; изготовление выкройки | Беседуют по теме. Изучают основные определения и  понятия по теме. Обсуждают информацию об истории создания изделий. Знакомятся с правилами пользования чертежными инструментами и принадлежностями, правилами снятия мерок. Выполняют задания в паре по снятию мерок | Научатся снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Ознакомятся с терминологией: «чертеж», «выкройка», «снятие мерок», «конструктивные линии фигуры», «мерки: Ст, Сб, Ди, Дн». Приобретут навыки конструирования, моделирования выкройки.  Ознакомятся с расчетными формулами. Освоят построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и 1:1, копирование готовой выкройки, подготовку выкройки к раскрою | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о правилах снятия мерок; выбирают инструменты и приспособления для конструирования швейных изделий.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; действуют с учётом позиции другого; согласовывают свои действияпри работе в паре.  ***Личностные:*** проявляют  познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической  деятельности | Поиск информации об истории создания фартука. Выбор формы и размера проектного изделия | Практические работы |
| 35-36 |  | | | | Раскрой швейных изделий. | Подготовка ткани к раскрою  (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой. | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Знакомятся с профессией закройщика. Рассчитывают количество ткани на изделие.  Выполняют практическую. работу «Раскрой швейного изделия» | Научатся производить подготовку ткани к раскрою; настил ткани; раскладку выкроек, обмеловку выкройки с учетом припусков на швы, кроить детали швейного изделия. Познакомятся с критериями качества кроя, правилами безопасной работы с инструментами (иглами, булавками | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о раскрое швейного изделия, профессии закройщика, правилах безопасного труда при раскрое.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают; отвечают на вопросы, делают выводы; делятся впечатлениями о раскрое проектного изделия.  ***Личностные:*** проявляют познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности | Поиск информации о профессиях швейного производства. Раскрой проектного изделия | Задание по определению размеров фигуры |
| 37-38,  39-40 | |  | | | Швейные ручные работы. | Выполнение прямых, косых сметочных строчек (прямые сметочные стежки, косые, копировальные) | Выполняют практические работы. | Ознакомиться с инструментами и приспособлениями для ручных швейных работ. Сформировать понятие о стежке, строчке, шве, длине стежка. | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о технологии пошива швейного изделия, правилах безопасного труда при пошиве.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации об истории фартука; отвечают на вопросы, делают выводы; делятся впечатлениями о действиях по обработке проектного изделия.  ***Личностные:*** имеют мотивацию к учебной деятельности | Выполнение образцов по выполнению ручных работ | Практические работы |
| 41-42 | |  | | | Подготовка швейной машины к работе. | История создания швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Правила подготовки универсальной швейной машины  к работе. Правила техники безопасности | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Выполняют лабораторную работу «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины». Соблюдают правила техники безопасности при работе с использованием швейной машины | Ознакомятся с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Научатся подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о подготовке швейной машины к работе, ее основных узлах и деталях.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации; отвечают на вопросы, делают выводы.  ***Личностные:*** формируют познавательный интерес при изучении швейного оборудования | Поиск информации об истории создания швейной машины. Выбор оборудования для выполнения проектного изделия | Задания по составлению образцов лоскутных узоров |
| 43-44 | |  | | | Приемы работы на швейной машине. | Виды приводов швейной машины, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.  Приемы работы на швейной машине | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Изучают работу переключателя вида строчек и регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Выполняют практическую работу «Изготовление образцов машинных  работ» | Ознакомятся с приемами работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки, закрепка в начале и в конце строчки, окончание работы. Узнают о неполадках, связанных с неправильной заправкой ниток. Ознакомятся с регулирующими механизмами: переключатель вида строчки, регулятор длины стежка, клавиша шитья назад; проведут исследование работы регулирующих механизмов швейной машины | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о приемах работы на швейной машине.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации по истории создания швейной машины; отвечают на вопросы, делают выводы.  ***Личностные:*** развивают трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; владеют установками, нормами и правилами организации труда | Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины | Практическая работа |
| 45-46 | |  | | | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка. | Организация рабочего места. Терминология, применяемая при выполнении влажно-тепловых работ. Правила, требования безопасной работы при влажно-тепловой обработке. Инструменты и приспособления для обработки | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Выполняют практическую работу «Проведение влажно-тепловых работ». Соблюдение правил  безопасной  работы | Изучат терминологию: «влажно-тепловая обработка», «терморегулятор», «пароувлажнитель», «утюжильная доска», «проутюжильник», «приутюживание», «разутюживание», «заутюживание». Ознакомятся с основными операциями влажно-тепловой обработки изделия, правилами безопасной работы при выполнении обработки | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о правилах выполнения влажно-тепловых работ и оборудовании для обработки.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации об истории утюга; отвечают на вопросы, делают выводы.  ***Личностные:*** развивают трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; владеют установками, нормами и правилами организации труда | Поиск информации из разных источников об истории утюга | Устные ответы, работа с тестами. Практическая работа |
| 47-48 | | |  | | Технология изготовления швейных изделий. | Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология пошива фартука. Способы обработки верхнего, нижнего и боковых срезов | Беседуют по теме. Изучают основные действия при изготовлении швейного изделия в технологической последовательности. Знакомятся с технологией пошива фартука. Соблюдают правила ТБ | Ознакомятся с технологией изготовления швейных изделий: пошив салфетки, фартука, юбки | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по организации своего рабочего места.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о технологии пошива швейного изделия, правилах безопасного труда при пошиве.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации об истории сарафана; отвечают на вопросы, делают выводы; делятся впечатлениями о действиях по обработке проектного изделия.  ***Личностные:*** имеют мотивацию к учебной деятельности | Обработка проектного изделия | Практическая работа |
| 49-50,  51-52,  53-54 | | |  | | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». | Обоснование необходимости изготовления изделия.  Формулирование требований к проектируемому изделию.  Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.    Разработка конструкции и технологии изготовления изделия. Подбор материалов и инструментов. Организация рабочего места.  Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. Подсчет затрат на изготовление    Окончательный контроль за выходом готового изделия. Испытание изделия. Анализ. Защита проекта | Беседуют по теме. Выбирают для презентации один из выполненных за год проектов. Оформляют пояснительную записку в виде мини-сочинения «Обоснование выбора темы проекта»; составляют технологическую карту проекта.  Беседуют  по теме.  Оформляют пояснительную записку: обосновывают выбор материалов и инструментов; составляют технологическую карту изготовления изделия; производят экономический расчет затрат; осуществляют самооценку.  Беседуют по теме. Разрабатывают рекламу проектного изделия. Делают самоанализ творческих проектов. Готовятся к защите  проекта | Продолжат развивать навыки учебно-проектной и исследовательской деятельности. Научатся оформлять пояснительную записку проекта в виде мини-сочинения.  Продолжат оформлять пояснительную записку проекта. Приобретут навык составления доклада для защиты творческого проекта.  Продолжат развивать навыки учебно-проектной и исследовательской деятельности. Ознакомятся со способами защиты проекта | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над оформлением проекта.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «цель проекта», «первоначальные идеи», «исследование».  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; делают выводы.  ***Личностные:*** имеют мотивацию к учебной деятельности.  ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над оформлением проекта; действуют по плану, решая проблему.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «выбор материалов и инструментов», «составление технологической карты изготовления изделия», «расчет денежных затрат».  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; делают выводы.  ***Личностные:*** имеют мотивацию к учебной деятельности.  ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над оформлением проекта; оценивают результат действий.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «защита проекта», «самооценка», «презентация».  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; делают выводы.  ***Личностные:*** имеют мотивацию к учебной деятельности; объясняют смысл своих оценок, мотивов, целей | Оформление пояснительной записки  проекта.  Оформление пояснительной  записки  проекта.  Защита  творческого проекта | Задание по обработке  пояса.  Задание по оценке готового изделия.  Творческий проект |
| 55-56 | | |  | | Декоративно-прикладное искусство. | Виды декоративно-прикладного искусства: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество | Беседуют по теме урока. Изучают лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывают или фотографируют наиболее интересные образцы рукоделия. Обсуждают увиденные творческие работы, какие произведения декоративно-прикладного искусства можно изготовить из ниток и тканей для проекта «прихватка для работы на кухне». Обосновывают выбор проектного изделия из ниток и тканей | Научатся находить информацию о народных промыслах региона, продолжат изучать особенности  декоративно-прикладного искусства народов России,  родного края | ***Регулятивные:*** ставят в сотрудничестве с учителем новые учебные задачи; планируют алгоритм действий выполнения проектного изделия.  ***Познавательные:*** совершенствуют навык поиска информации в разных источниках в процессе нахождения материалов о работах мастеров декоративно-прикладного искусства, народных промыслах.  ***Коммуникативные:*** приобретают опыт использования речевых средств для регуляции умственной деятельности; устанавливают и поддерживают необходимые контакты с другими людьми.  ***Личностные:*** развивают уважительное отношение к истории, народным традициям | Поиск информации о народных промыслах для исторической справки проекта | Практическая работа |
| 57-58 | | | |  | Основы композиции законы восприятия цвета при создании предметов декоративно -прикладного искусства | Композиция. Виды композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура, колорит в композиции. Стилизация реальных форм. Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые  сочетания  в орнаменте. Графический  редактор | Беседуют по теме. Изучают основные определения и  понятия по теме. Осуществляют поиск информации в Интернете о видах орнаментов. Выполняют практическую работу «Создание  композиции  в графическом редакторе» | Продолжат знакомство с композициями для декоративно-прикладных изделий, научатся выбирать цветовые сочетания и составлять орнамент; создавать композицию для проектного изделия  в графическом редакторе | ***Регулятивные:*** принимают и сохраняют учебные цели и задачи, планируют их реализацию; осуществляют выбор эффективных путей и средств достижения целей; контролируют и оценивают свои действия как по результату, так и по способу действия; вносят соответствующие коррективы в их выполнение.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о фактуре и текстуре декоративно-прикладного изделия для кухни, об орнаменте и символическом значении цвета; создают композиции в графическом редакторе Paint.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации; отвечают на вопросы, делают выводы.  ***Личностные:*** формируют навыки готовности к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации | Выбор орнамента и составление композиции для проектного изделия | Практическая работа |
| 59-60 | | | |  | Лоскутное шитье | Возникновение лоскутной техники в России. Изделия, выполненные в лоскутной технике. Возможности лоскутной техники, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной техники. Подготовка материалов к работе. Организация рабочего места для работы с лоскутом. Узор «Спираль». Узор «Изба» | Беседуют и знакомятся с основными определениями и понятиями по теме.  Ищут информацию в Интернете об истории лоскутного шитья. Выполняют образцы лоскутных узоров. Соблюдают правила ТБ при работе с колющими и режущими инструментами | Научатся находить информацию об истории лоскутного шитья, разрабатывать свой узор для лоскутного изделия. Ознакомятся с технологией изготовления лоскутного изделия. Усовершенствуют навыки работы с инструментами графического редактора Paint | ***Регулятивные:*** принимают и сохраняют учебные цели и задачи; дополняют, уточняют высказанные мнения по содержанию задания.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о лоскутном шитье и пэчворке и доносят информацию до одноклассников.  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; инициативно сотрудничают в поиске и сборе информации; отвечают на вопросы, делают выводы.  ***Личностные:*** формируют навыки готовности к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации | Поиск информации об истории лоскутного шитья, что такое пэчворк. Выбор формы и размера проектного изделия | Устные ответы на вопросы |
| 61-62 | | | |  | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». | Обоснование необходимости изготовления изделия.  Формулирование требований к проектируемому изделию.  Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. | Беседуют по теме. Выбирают для презентации один из выполненных за год проектов. Оформляют пояснительную записку в виде мини-сочинения «Обоснование выбора темы проекта»; составляют технологическую карту проекта. | Продолжат развивать навыки учебно-проектной и исследовательской деятельности. Научатся оформлять пояснительную записку проекта в виде мини-сочинения. | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над оформлением проекта.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «цель проекта», «первоначальные идеи», «исследование».  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; делают выводы.  ***Личностные:*** имеют мотивацию к учебной деятельности. | Оформление пояснительной записки  проекта. | Задание по обработке декоративного изделия.. |
| 63-64 | | | |  | Выбор темы проекта | Подбор материалов и инструментов. Организация рабочего места.  Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. Подсчет затрат на изготовление | Беседуют  по теме.  Оформляют пояснительную записку: обосновывают выбор материалов и инструментов; составляют технологическую карту изготовления изделия; производят экономический расчет затрат; осуществляют самооценку. | Продолжат оформлять пояснительную записку проекта. Приобретут навык составления доклада для защиты творческого проекта. | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над оформлением проекта; действуют по плану, решая проблему.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «выбор материалов и инструментов», «составление технологической карты изготовления изделия», «расчет денежных затрат».  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; делают выводы.  ***Личностные:*** имеют мотивацию к учебной деятельности. | Исследуют исторические факты по теме своего проекта. | Задание по обработке декоративного изделия |
| 65-66 | | | |  | Технологический этап  проекта | Подбор материалов и инструментов. Организация рабочего места.  Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. Подсчет затрат на изготовление | Беседуют по теме. Разрабатывают рекламу проектного изделия. Делают самоанализ творческих проектов. Готовятся к защите  проекта | Продолжат оформлять пояснительную записку проекта. Приобретут навык составления доклада для защиты творческого проекта. | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над оформлением проекта; оценивают результат действий.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «защита проекта», «самооценка», «презентация».  ***Коммуникативные:*** слушают учителя и одноклассников; делают выводы.  ***Личностные:*** имеют мотивацию к учебной деятельности; объясняют смысл своих оценок, мотивов, целей | Исследуют новые пути решения сложившихся трудностей при изготовлении творческого задания. | Задание по обработке декоративного изделия |
| 67-68 | | | |  | Заключительный этап  проекта | Окончательный контроль за выходом готового изделия. Испытание изделия. Анализ. Защита проекта | Делают самоанализ творческих проектов. Готовятся к защите  проекта | Продолжат оформлять пояснительную записку проекта. Приобретут навык составления доклада для защиты творческого проекта. | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над оформлением проекта; определяют цель (проблему) и план действий.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «творческий проект», «этапы выполнения проекта».  ***Коммуникативные:*** формируют действия по организации и планированиюучебного сотрудничества с учителем и сверстниками;работают в группе; удовлетворительно владеют нормами и техникой общения.  ***Личностные:*** оценивают свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам | Создание презентации к проекту. | Задание по обработке декоративного изделия. Защита проекта. |
| 69-70 | | | |  | Создание портфолио «Мои успехи в освоении технологии. 5 класс»  (резервный урок) | Разработка электронной презентации в программе Microsoft Office Power Point. Подведение итогов работы за год | Беседуют по теме урока.  Подготавливают сценарий презентации: фотографии с изображением салфетки, прихватки, фартука; эскизы кухни; фотографии семьи за завтраком; фотографии с выставки «Мои поделки» и т. д. Подбирают текст и оформляют презентацию. Комментируют творческие собственные проекты, делают самоанализ работы за год | Усовершенствуют навыкпоиска информации в компьютерных и некомпьютерных источниках. Познакомятся с этапами создания электронной презентации для портфолио «Мои успехи в освоении технологии. 5 класс», требованиями по оформлению презентации в программе Power Point | ***Регулятивные:*** принимают учебную задачу; планируют алгоритм действий по работе над портфолио по предмету «Технология»; оценивают результат действий.  ***Познавательные:*** строят осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о понятиях «презентация», «самооценка», «портфолио».  ***Коммуникативные:*** формируют действия по организации и планированиюучебного сотрудничества с учителем и сверстниками;работают в группе; удовлетворительно владеют нормами и техникой общения.  ***Личностные:*** развивают  способности к переходу к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации; приобретают представления о рынке труда и требованиях к подготовке и личным качествам будущего труженика | Создание портфолио | Творческий проект |

**6 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание  материала темы** | **Характеристики основных видов  деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(3 ч)*** | | |
| Тема  **«Интерьер жилого дома»**  *(1 ч )* | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| Тема  **«Комнатные растения**  **в интерьере»**  *(2 ч )* | Понятие Фитодизайн. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |
| **Раздел «Кулинария» *(14 ч)*** | | |
| Тема  **«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»** *(4 ч )* | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных  блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| Тема  **«Блюда из мяса»** *(4 ч)* | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| Тема  **«Блюда из птицы»** *(2 ч)* | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| Тема  **«Заправочные супы»** *(2 ч )* | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| Тема  **«Приготовление обеда.**  **Сервировка стола к обеду»**  *(2 ч )* | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)*** | | |
| Тема  **«Свойства  текстильных материалов»**  *(2 ч )* | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканей  и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных  материалах из химических волокон  и об их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  Знакомиться с профессией оператор  на производстве химических волокон |
| Тема  **«Конструирование  швейных изделий»**  *(4 ч )* | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Снимать мерки с фигуры человека  и записывать результаты измерений.  Рассчитывать по формулам отдельные  элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.  Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| Тема  **«Моделирование  швейных изделий»**  *(2 ч )* | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.  Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек  и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| Тема  **«Швейная машина»** *(2 ч )* | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину  к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| Тема  **«Технология изготовления**  **швейных изделий»** *(12 ч )* | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)*** | | |
| Тема  **«Вязание крючком»** *(4 ч )* | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |
| Тема  **«Вязание спицами»** *(4 ч )* | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(21 ч)*** | | |
| Тема  **«Исследовательская и созидательная деятельность»**  *(21 ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

***Поурочное планирование***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  Уро  ка | Дата | Тема урока | Тип  урока | Решаемые проблемы | Виды деятельности  (элементы, содержание, контроль) | Планируемые результаты | | | |
| Предметные | Метапредметные  УУД | Личностные УУД | |
| 1,2 |  | **Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома** | Урок открытия новых знаний | Какие способы декорирования жилого помещения делают интерьер более уютным. | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Беседа о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов. Работа в группе | ***Знания***: о зонировании дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, этапы проектирования.  ***Умение:*** выполнить презентацию в программе. | ***Познавательные:***  Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цели рассуждений.  ***Регулятивные:*** целеполагание, планирование, рефлексия.  ***Коммуникативные:***  Диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы. | Формирование мотивации и самомотивации, изучение предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация. | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |